KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 597/2013

af 19. juni 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er optaget i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Rogal świętomarciński (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions Funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 53, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 53, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Polens ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Rogal świętomarciński«, der er registreret i henhold til Kommissionens gennemførelsesforordning (EF) nr. 1070/2008 [2].

(2) Formålet med ansøgningen om ændring af varespecifikationen er at sænke den nedre vægtgrænse for produktet.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i artikel 50-52 i forordning (EU) nr. 1151/2012 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Rogal świętomarciński« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med hovedelementerne af varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. juni 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

[1] EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 290 af 31.10.2008, s. 16.

BILAG I

Der er blevet godkendt følgende ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Rogal świętomarciński«:

Den nedre vægtgrænse for »Rogal świętomarciński« sænkes til 150 g, og produktets vægt ligger dermed i intervallet 150-250 g.

Den foreslåede ændring foranlediges af adfærdsændringer hos forbrugerne, som i nogen tid har udtrykt et ønske om croissanter, der vejer mindre. Spisevanerne har ændret sig, og på grund af sin nuværende størrelse anses »Rogal świętomarciński« som værende for stor som konditorvare, især da den i dag bages og indtages hele året og ikke kun på mortensdag. Sænkningen af den nedre vægtgrænse vil øge efterspørgslen og dermed udvide forbrugerkredsen, hvilket også bør fremme udbredelsen af information om BGB-ordningen.

En nedsat vægt påvirker på ingen måde de specifikke kendetegn for »Rogal świętomarciński«, som fastsættes i punkt 5.2 i enhedsdokumentet, eller produktets smag.

Denne ændring gør det også nødvendigt at fjerne følgende sætning om croissanternes dimensioner fra punkt 3.2 i enhedsdokumentet. »(Den…) kan ligge inden for et kvadrat på 14×14 cm^2 og er på det tykkeste sted ca. 7 cm høj og 10 cm bred.« Dette følger af ændringen af produktets tilladte vægt, og der er ingen begrundelse for at fastholde de nævnte dimensioner i dette tilfælde. Der er heller ikke begrundelse for at fastsætte nye dimensioner, da de ville være vanskelige at specificere med hensyn til et så bredt vægtinterval. Dette skyldes delvist bageprocessen, da bagerne ikke har kontrol over, hvor meget dejens rumfang stiger. Det bør understreges, at fjernelsen af kravene til produktets dimensioner ikke berører dets specifikke form, som skal fastholdes uanset vægt.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1]

»ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI«

EF-Nr.: PL/PGI/0105/01023/24.7.2012

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Rogal świętomarciński«

Betegnelsen »Rogal świętomarciński« opfylder bestemmelserne i artikel 2, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006, og den benyttes sædvanligvis om croissanter, der bages i Poznań, Wielkopolskie-provinsens hovedstad, og nogle af de omkringliggende byer. Betegnelsen kan føres tilbage til traditionen om på mortensdag (den 11. november) at bage og indtage croissanter med et karakteristisk fyld, som er blevet udviklet i det pågældende område.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.4. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturevarer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Rogal świętomarciński« er en croissant med sukkerglasur, drysset med hakkede nødder. Den har ovalt tværsnit. Den vejer mellem 150 og 250 g. Dens overflade er af gylden til lys brun farve. Dejen er cremefarvet, og fyldets farve er lys til mørk cremebrun. Den bagte dej er elastisk og flaget, og dens tværsnit viser en porøs dej med synlig lagdeling. Ind mod midten er der birkesfyld mellem de rullede dejlag. I midten har bagværket et birkesfyld, som føles fugtigt. Varen får sin karakteristiske smag og lugt — sød smag med en antydning af mandel — fra de anvendte råvarer: gærdejen og birkesfyldet.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Til fremstilling af en »Rogal świętomarciński« anvendes følgende råvarer:

— til dejen: hvedemel, margarine, mælk, æg, sukker, gær, salt, citronaroma

— til fyldet: hvide birkes, sukker, rasp, æg, margarine, rosiner, nødder, syltet eller kandiseret frugt (kirsebær, pære eller appelsinskal), mandelaroma

— andre råvarer (pynt): sukkerglasur, hakkede nødder.

Melet skal indeholde mindst 27 % elastisk gluten. Derved bliver det lettere at rulle dejen ud og opnå den karakteristiske konsistens, når den er rullet ud og foldet sammen med margarine.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

— fremstilling af gærdejen

— fremstilling af croissantdejen

— fremstilling af birkesfyldet

— formning af croissanten omkring fyldet

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

— bagning

— pyntning.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

»Rogal świętomarciński« kan sælges uemballeret. Etiketten på en eventuel emballage skal ud over symbolet for beskyttet geografisk betegnelse bære påskriften »Chronione Oznaczenie Geograficzne« (Beskyttet Geografisk Betegnelse).

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Byen Poznań inden for dens administrative grænser samt Poznań-distriktet og følgende distrikter i provinsen Wielkopolskie:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz og byen Kalisz

Koło, Konin og byen Konin, Kościan, Krotoszyn, Leszno og byen Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Betegnelsen »Rogal świętomarciński« kan føres tilbage til traditionen om at bage og indtage croissanter med et karakteristisk fyld på mortensdag (den 11. november). Traditionen har sin oprindelse i Poznań og det omkringliggende område.

Mortensdag har været fejret siden det 16. århundrede og er knyttet til høstårets afslutning. Hovedgaden i Poznań er opkaldt efter Sankt Morten, og den årlige fest til hans ære er en del af hele bybefolkningens kollektive arv.

Det er konditorerne og bagerne i Poznań, Wielkopolskies hovedstad, og i området omkring byen, der har skabt bagværket dets omdømme. I 150 år har bagerne tilbudt byens beboere dette produkt mortensdag. Traditionen har bredt sig til nabodistrikterne i Wielkopolskie-provinsen.

Efterhånden kan man nu få »Rogal świętomarciński« hele året, men fremstillingen og indtaget er stadig koncentreret omkring mortensdag.

5.2. *Produktets egenart*

De typiske egenskaber ved »Rogal świętomarciński« opstår ved producenternes viden og dygtighed, når de bager dem efter en bestemt forskrift. Produktet har sine egne egenskaber, der skyldes dets udseende, form, smag og duft samt anvendelsen af en særlig råvare til fyldet, nemlig hvide birkes.

Der benyttes en croissantdej med gær. Det er en gærdej, der efter hævning og afkøling rulles ud med margarine og laves til en croissantdej, som under bagningen får en let og karakteristisk flaget tekstur. Ifølge det, der kaldes »tre gange tre«-opskriften, smøres der et lag margarine ud på to tredjedele af dejen, som dernæst foldes sammen i tre, så der bliver tre lag dej adskilt af to lag fedtstof. Derefter bliver den to gange rullet ud og foldet i tre, eller rullet ud én gang og foldet i fire. Det giver den lagdeling, der er karakteristisk for croissantdej.

I kraft af sit fyld af hvide birkes, hvortil der er tilsat mandelaroma, adskiller »Rogal świętomarciński« sig klart fra andet sødt bagværk. Hvide birkes er en helt speciel ingrediens, der sjældent tages i brug.

Produktets særlige karakter afhænger af følgende:

— den flagede croissantdej, der indeholder følgende ingredienser: hvedemel, margarine, mælk, æg, sukker, gær, salt, citronaroma

— fyldet, der først og fremmest er lavet af hvide birkes, hvortil der er tilsat: sukker, rasp fra sukkerbrødskage, æg, margarine, rosiner, nødder, syltet eller kandiseret frugt (kirsebær, pære eller appelsinskal), mandelaroma

— metoden med foldning af dejen, fyldet af birkesmasse, pynten af sukkerglasur og de pådryssede hakkede mandler er med til at give bagværket dets endelige enestående form og generelle udseende.

Kombinationen af disse ingredienser og den særlige, flagede dej gør »Rogal świętomarciński« til et usædvanligt og enestående produkt.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

»Rogal świętomarciński«'s historie, bagetradition og omdømme

»Rogal świętomarciński« har haft usvækket popularitet og succes i Poznań i mindst 150 år. For beboerne i Poznań og dem, der besøger byen ved Warta-floden, er dette bagværk uløseligt knyttet til mortensdag, der fejres den 11. november. De mange legender og traditioner fra den tid, hvor man begyndte at fremstille dette bagværk, vidner om produktets omdømme.

En af legenderne fortæller, at den, der først bagte »Rogal świętomarciński« i Poznań, var konditoren Józef Melzer, der opfordrede sin arbejdsgiver til at bage croissanter og dele dem ud til byens fattige. Han siges at have fået idéen i november 1891 efter at have hørt en prædiken af Jan Lewicky, der var præst i Sankt Mortens sogn. I sin prædiken opfordrede han til at fejre sognets skytshelgen, som er indbegrebet af næstekærlighed og tillige er bagernes skytshelgen, med en barmhjertighedsgerning for de fattige i Poznań.

Også croissantens form kan føres tilbage til traditionen; den hævdes at stamme fra dengang, den polske konge Johan 3. Sobieski besejrede tyrkerne uden for Wien. I 1683 erobrede Johan 3. Sobieski mange tyrkiske flag, som der er en halvmåne på; denne form er blevet forbillede for bagning af »Rogal świętomarciński« og dermed symbolet på sejren. En anden Poznań-legende siger, at formen hentyder til en hestesko, som Sankt Mortens hest tabte.

Det tidligste kendte omtale af, at der blev bagt croissanter på mortensdag, blev nedfældet i *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* (»Poznan-hertugdømmets Tidende«) af konditoren Antoni Pfitzner der tre år tidligere havde åbnet sin butik på ul. Wrocławska i Poznań den 10. november 1852.

»I morgen, torsdag, er der fyldte croissanter til forskellige priser i A. Pfitzners konditori på ul. Wrocławska.«

Den første registrerede brug af navnet »Rogal świętomarciński« findes i en pressemeddelelse af 11. november 1860.

Efter anden verdenskrig førte private konditorer og bagere i Poznań traditionen videre. Loven om nationalisering af 3. januar 1946 omfattede ikke små håndværksvirksomheder. På det tidspunkt ændredes fyldet i croissanterne. På grund af den vanskelige forsyningssituation var det på det nærmeste umuligt at skaffe ingredienserne til mandelfyld, så konditorer og bagere begyndte at udskifte mandelfyldet med birkesfyld.

Siden 1960'erne har aviserne regelmæssigt skrevet om, hvor mange croissanter der bliver spist i Poznań den 11. november. Takket være denne informationskilde ved vi i dag, at forbruget steg fra lige over ti ton i begyndelsen af 1960'erne til ca. 42,5 ton i 1969. I dag sælger producenterne i Poznań gennemsnitligt 250 ton af produktet mortensdag, mens det årlige salg ligger omkring 500 ton.

»Rogal świętomarciński« et blevet et af de symboler, som serveres til Poznańs officielle gæster. Den polske turistorganisation tildelte croissanten en pris i 2004 og gav den følgende beskrivelse:

»… et traditionelt bagværk fremstillet efter en helt speciel opskrift, som kun bages i Poznań mortensdag …«. Den oplysning viser dette bestemte produkts omdømme og dets tilknytning til Poznań og egnen deromkring.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-29-maja-2012-roku