DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 597/2013 DER KOMMISSION

vom 19. Juni 2013

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Rogal świętomarciński (g.g.A.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 zweiter Satz,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Polens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Rogal świętomarciński" geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1070/2008 der Kommission [2] eingetragen worden ist.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Untergrenze für das zulässige Gewicht des Erzeugnisses herabgesetzt werden soll.

(3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Rogal świętomarciński" wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das konsolidierte „Einzige Dokument" mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 19. Juni 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 290 vom 31.10.2008, S. 16.

ANHANG I

In der Spezifikation für das Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe „Rogal świętomarciński“ ist die nachfolgende Änderung genehmigt worden:

Die Untergrenze des zulässigen Gewichts für das Erzeugnis „Rogal świętomarciński“ wird auf 150 g herabgesetzt, so dass das Erzeugnisgewicht künftig im Bereich zwischen 150 und 250 g liegen wird.

Die geplante Änderung wird durch einen Verhaltenswandel der Verbraucher erforderlich, die seit einiger Zeit ein Hörnchen mit geringerem Gewicht nachfragen. Angesichts veränderter Essgewohnheiten wird das Erzeugnis „Rogal świętomarciński“ bei seiner derzeitigen Größe als zu große Portion Feingebäck empfunden, besonders weil das Hörnchen nunmehr während des ganzen Jahres und nicht nur zum Festtag des Heiligen Martin gebacken und verzehrt wird. Dank einer Herabsetzung der unteren Gewichtsgrenze des Erzeugnisses werden die Nachfrage belebt und weitere Verbraucherkreise angesprochen, und hierdurch dürfte sich auch die Bekanntheit der Qualitätsregelung für g.g.A. erhöhen.

Eine Verringerung des Erzeugnisgewichts wird in keiner Weise die in Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments beschriebenen besonderen Merkmale des Erzeugnisses „Rogal świętomarciński“ oder seinen typischen Geschmack beeinträchtigen.

Die vorliegende Änderung bringt es mit sich, dass aus Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments der nachstehende Satz über die Abmessungen des Hörnchens gestrichen werden muss: „Seine Form fügt sich in ein Quadrat mit einer Seitenlänge von rund 14 cm ein, wobei seine Höhe an der dicksten Stelle etwa 7 cm und seine Breite etwa 10 cm beträgt.“ Diese Streichung wird infolge der Änderung des zulässigen Gewichts des Erzeugnisses notwendig, bei der die Beibehaltung der bisherigen Angabe über die Abmessungen nicht mehr gerechtfertigt ist. Die Angabe anderer Abmessungen wäre aber genauso unzweckmäßig, da deren Festlegung wegen der weiten Gewichtsspanne sehr schwierig wäre. Ausschlaggebend ist nämlich teilweise der Backverlauf, während dessen die handwerklichen Bäcker keinen Einfluss auf die Größenausdehnung des Teigs haben. Zu betonen ist, dass die Streichung der Bestimmungen über die Abmessungen des Erzeugnisses in keiner Weise die charakteristische Form des Hörnchen berührt, die unabhängig vom jeweiligen Gewicht gewahrt sein muss.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT (KONSOLIDIERTE FASSUNG)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1]

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI“

EG-Nr.: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

g.g.A. (X) g.U. ( )

1. **Name**

„Rogal świętomarciński“

Der Name „Rogal świętomarciński“ (Posener Martinshörnchen) erfüllt die Anforderungen von Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und wird traditionell zur Bezeichnung von Hörnchen verwendet, die in der Hauptstadt der Region Wielkopolska (Großpolen), d. h. in Poznań/Posen sowie in einigen Städten der Umgebung gebacken werden. Dabei leitet sich der Name der Martinshörnchen von der in dieser polnischen Region gepflegten Tradition ab, anlässlich des Festtags des Heiligen Martin (11. November) spezielle Hörnchen mit ihrer typischen Füllung zu backen und zu verzehren.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.4: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 angeführte Name gilt*

Das als „Rogal świętomarciński“ bezeichnete Hörnchen ist halbmondförmig, mit Zuckerglasur bestrichen und mit zerkleinerten Nüssen bestreut. Bei ovalem Querschnitt hat das Hörnchen ein Gewicht von 150 bis 250 g. Die Kruste hat eine dunkel goldfarbene bis hellbraune Oberfläche, während der Teig kremfarben und die Füllung dunkel- bis hellbeige ist. Der gebackene Teig gibt bei Berührung elastisch nach, ist von blättriger Struktur und zeigt sich im Querschnitt als porös mit sichtbaren Lagen. Zur Mitte hin wechseln die gerollten Teiglagen zunehmend mit einer Mohnmasse ab, die die Füllung im Inneren des Hörnchens bildet und als von feuchter Konsistenz empfunden wird. Seinen typischen Geschmack und Geruch verdankt das Hörnchen den zu seiner Herstellung verwendeten Rohstoffen, nämlich Hefeteig und Mohnmasse, wodurch das Erzeugnis süß schmeckt und zugleich ein leicht mandelartiges Aroma besitzt.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Zur Herstellung des Erzeugnisses „Rogal świętomarciński“ verwendete Rohstoffe:

— Rohstoffe für den Teig: Weizenmehl, Margarine, Milch, Eier, Zucker, Hefe, Salz, Zitronenaromat;

— Rohstoffe für die Füllung: Weißmohn, Zucker, Biskuitbrösel, Eiermasse, Margarine, Rosinen, Nüsse, Früchte in Sirup oder kandiert (Süßkirsche, Birne, Orangenschale), Mandelaromat;

— sonstige Rohstoffe (Zierschicht): Zuckerglasur, zerkleinerte Nüsse.

Das Mehl sollte über 27 % elastischen Kleber enthalten. Hierdurch wird das Ausrollen des Teigs erleichtert und ferner wird ermöglicht, mittels des Einziehens der Margarine in die zusammengefalteten und wiederausgerollten Teiglagen die typische blättrige Struktur zu erreichen.

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

— Zubereitung des Hefeteigs,

— Weiterverarbeitung zu Plunderteig,

— Herstellung der Mohnmasse,

— Füllung und Formung der Hörnchen,

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

— Backen,

— Verzierung.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die Erzeugnisse mit dem Namen „Rogal świętomarciński" dürfen unverpackt verkauft werden. Wird eine Verpackung verwendet, so muss auf dem Etikett der Hörnchen das ein Erzeugnis mit geschützter geografischer Angabe kennzeichnende Logo angebracht sein und zugleich die Aufschrift „Chronione Oznaczenie Geograficzne" (geschützte geografische Angabe) erscheinen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Stadt Posen (miasto Poznań) in ihren Verwaltungsgrenzen, Kreis Posen (powiat poznański) sowie die nachfolgend aufgeführten Kreise der Woiwodschaft Großpolen (województwo wielkopolskie):

Chodzież, Czarnków, Gniezno/Gnesen, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz/Kalisch (Stadt und Kreis),

Koło, Konin (Stadt und Kreis), Kościan, Krotoszyn, Leszno/Lissa (Stadt und Kreis), Nowy Tomyśl, Oborniki Wlkp., Ostrów Wlkp., Piła/Schneidemühl, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa Wlkp., Wągrowiec, Wolsztyn, Września.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugnis „Rogal świętomarciński" geht auf die Tradition zurück, anlässlich des Festtags des Heiligen Martin (11. November) spezielle Hörnchen mit ihrer typischen Füllung zu backen und zu verzehren. Die Gepflogenheit stammt ursprünglich aus der Stadt Poznań/Posen und deren unmittelbarer Umgebung.

Die Feierlichkeiten aus Anlass des Martinstages sind seit dem XVI. Jahrhundert belegt und stehen im Zusammenhang mit dem Ende der Feldarbeiten in dem jeweiligen Jahr. Die Hauptstraße von Posen trägt den Namen des Heiligen, und die alljährlichen Feierlichkeiten zu Ehren von Sankt Martin gehören zum kulturellen Erbe der gesamten Stadtbevölkerung.

Das Ansehen der als „Rogal świętomarciński" bezeichneten Hörnchen wurde durch die Arbeit und das fachliche Können der Konditoren und Bäcker aus Posen und der Umgebung der großpolnischen Hauptstadt erworben. Seit 150 Jahren bieten die Posener Bäcker den Bewohnern der Stadt solche Hörnchen anlässlich des Martinstages an. Die Tradition dehnte sich im Weiteren auf die nahegelegenen Kreise der Woiwodschaft Großpolen aus.

Im Laufe der Zeit wurde das Gebäck „Rogal świętomarciński" ganzjährig erhältlich, doch konzentrieren sich Herstellung und Verzehr auch heute noch auf die Periode um den Namenstag des Heiligen Martin.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Ihre typischen Merkmale verdanken die „Rogal świętomarciński" genannten Hörnchen dem fachlichen Wissen und Können ihrer Hersteller sowie der strengen Einhaltung der Produktspezifikation. Das Erzeugnis weist dabei eine ganz spezifische Qualität auf, die sich aus äußerer Erscheinung, Form, Geschmack und Aroma ergibt sowie aus der Verwendung eines ganz bestimmten Rohstoffs, nämlich von Weißmohn zur Zubereitung der Füllung.

Als Grundteig für die Hörnchen dient Plunderteig. Hierbei handelt es sich um einen Hefefeinteig, in den nach Aufgehen und Kühlung durch wiederholtes Ausrollen und erneutes Zusammenfalten Margarine eingearbeitet wird, damit der so gewonnene Plunderteig während des Backens seine typische feinblättrige Struktur ausbilden kann. Gemäß dem Tourierungsrezept „drei Mal drei" werden 2/3 des ausgerollten Teigs mit einer Margarineschicht belegt, bevor der Teig dreilagig zusammengefaltet wird, so dass sich drei Lagen Teig mit zwei dazwischenliegenden Fettschichten ergeben. Der Teig wird sodann wieder ausgerollt und noch zweimal dreilagig und zuletzt einmal vierlagig zusammengefaltet. Auf diese Weise entsteht die für Plunderteig typische Schichtstruktur.

Die Füllung aus Weißmohn unter Zusatz von Mandelaromat unterscheidet das Erzeugnis „Rogal świętomarciński" eindeutig von anderem süßen Feingebäck. Weißmohn ist ein ganz besonderer, nur selten verwendeter Rohstoff.

Ausschlaggebend für den außergewöhnlichen Charakter des Erzeugnisses sind somit:

— der Plunderteig mit seiner blättrigen Struktur, der folgende Rohstoffe enthält: Weizenmehl, Margarine, Milch, Eier, Zucker, Hefe, Salz, Zitronenaromat;

— die Füllung des Hörnchens, die vor allem aus Weißmohn zubereitet wird und folgende weitere Zutaten enthält: Zucker, Biskuitbrösel, Eiermasse, Margarine, Rosinen, Nüsse, Früchte in Sirup oder kandiert (Süßkirsche, Birne, Orangenschale), Mandelaromat;

— die Methode für das Tourieren des Teigs, das Einfüllen der Mohnmasse und die Verzierung mit Zuckerglasur und zerkleinerten Nüssen, was zusammen für die außergewöhnliche Form des Enderzeugnisses und das allgemeine Aussehen des Hörnchens sorgt.

Das Zusammenspiel der verwendeten Rohstoffe und der charakteristische Teig mit seiner blättrigen Struktur machen die als „Rogal świętomarciński" bekannten Hörnchen zu einer einzigartigen Spezialität.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Geschichte, Backtradition und Ansehen des Hörnchens mit dem Namen „Rogal świętomarciński":

Das Erzeugnis „Rogal świętomarciński" erfreut sich in Poznań/Posen seit mindestens 150 Jahren gleichbleibender Popularität und eines ständigen Erfolgs beim Kunden. Im Bewusstsein der Posener wie auch der Gäste dieser alten polnischen Stadt am Fluss Warthe sind die Hörnchen untrennbar mit dem am 11. November begangenen Festtag des Heiligen Martin verbunden. Das hohe Ansehen dieses Erzeugnisses beweisen auch die zahlreichen Legenden und Überlieferungen, die sich um die Anfänge der Backtradition des „Rogal świętomarciński" ranken.

Nach einer dieser Legenden gilt als „Vater" der Martinshörnchen der in einer Posener Bäckerei arbeitende Konditor Józef Melzer, der seinen Arbeitgeber davon überzeugen konnte, Hörnchen zu backen, um sie anschließend an arme Bewohner der Stadt Posen zu verteilen. Auf diesen Gedanken soll er im November 1891 unter dem Eindruck einer Predigt des Pfarrers Jan Lewicki von der Sankt-Martins-Kirchengemeinde gekommen sein, der dazu aufrief, den die Nächstenliebe verkörpernden Heiligen und Namenspatron der Pfarrei, der zugleich auch Schutzpatron der Bäcker war, an seinem Festtag durch einen Akt der Barmherzigkeit für bedürftige Posener Mitbewohner zu ehren.

Die Form der Hörnchen hat ebenfalls traditionelle Wurzeln und wird auf die Zeiten zurückgeführt, als der polnische König Jan III. Sobieski seinen Sieg über die Türken vor Wien errang. Im Jahr 1683 erbeutete König Jan III. Sobieski zahlreiche türkische Fahnen, auf denen der Halbmond dargestellt war, und dessen Aussehen diente demnach als Vorbild für die an eben jenen Sieg erinnernde Form der Martinshörnchen. Laut einer anderen Posener Legende spielt die Form der Hörnchen auf ein durch das Pferd des Heiligen Martin verlorenes Hufeisen an.

Die älteste erhaltene Erwähnung von aus Anlass des Martinstages gebackenen Hörnchen findet sich in einer Anzeige, die am 10. November 1852 in der Zeitung des Großherzogtums Posen (Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego) erschien und in der die drei Jahre zuvor in der Breslauer Straße (ul. Wrocławska) in Posen eröffnete Konditorei von Antoni Pfitzner Folgendes ankündigte:

„Am morgigen Donnerstag gefüllte Hörnchen zu unterschiedlichen Preisen in der Konditorei A. Pfitzner, Breslauer Straße" (Jutro w Czwartek Rogale nadziewane, po różnych cenach w cukierni A. Pfitznera, ulica Wrocławska).

Die erste nachweisliche Verwendung des Namens „Rogal świętomarciński" ist in einer Zeitungsanzeige vom 11. November 1860 zu lesen.

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurde die Backtradition des Erzeugnisses „Rogal świętomarciński" durch private Konditoreien und Bäckereien in Posen fortgeführt. Das Verstaatlichungsgesetz vom 3. Januar 1946 erstreckte sich nämlich nicht auf kleine Handwerksbetriebe. In jener Zeit wurde die Zusammensetzung der Füllmasse für die Hörnchen geändert. Angesichts allgemeiner Versorgungsschwierigkeiten waren die Rohstoffe für die Herstellung von Mandelmasse praktisch nicht zu beschaffen, so dass die Konditoren und Bäcker begannen, die Mandelmasse durch eine Masse aus Weißmohn zu ersetzen.

Seit den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts wurde in den Zeitungen häufig berichtet, welche Mengen an Hörnchen durch die Posener alljährlich zum 11. November verspeist wurden. Dank dieser Quellen wissen wir, dass die Verbrauchsmenge, die in den frühen 60er Jahren zwischen 10 und 20 Tonnen gelegen hatte, sich bis zum Jahr 1969 auf 42,5 Tonnen erhöhte. Gegenwärtig verkaufen die Posener Hersteller anlässlich des Martinstages durchschnittlich 250 Tonnen des Erzeugnisses, während die Verkaufsmenge über das ganze Jahr hinweg gesehen rund 500 Tonnen beträgt.

Die als „Rogal świętomarciński" bekannten Hörnchen sind zu einem Symbol von Poznań/Posen geworden und werden u. a. den Gästen der Stadt bei offiziellen Besuchen serviert. Im Jahr 2004 erhielt das Erzeugnis eine Auszeichnung des staatlichen Polnischen Tourismusverbands (Polska Organizacja Turystyczna), wobei es in der Urkunde mit der Begründung wie folgt beschrieben wird:

„…traditionelles Gebäck mit einzigartigem Rezept, ausschließlich in Posen aus Anlass des Festtags des Heiligen Martin gebacken …" (tradycyjne pieczywo o unikalnej recepturze, wypiekane jedynie w Poznaniu z okazji Św. Marcina). Die vorstehenden Darlegungen sind Beweis für das von dem spezifischen Erzeugnis erworbene Ansehen und seine enge Verbindung mit Posen und der gesamten Region.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(gemäß Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) 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