ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 597/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Ιουνίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Rogal świętomarciński (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερη φράση,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Πολωνίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Rogal świętomarciński», η οποία καταχωρίσθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1070/2008 της Επιτροπής [2].

(2) Η αίτηση έχει σκοπό την τροποποίηση των προδιαγραφών προκειμένου να μειωθεί το κατώτερο όριο του φάσματος βαρών του προϊόντος.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 50 έως 52 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Rogal świętomarciński» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 19 Ιουνίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOŞ
Μέλος της Επιτροπής

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
[2] ΕΕ L 290 της 31.10.2008, σ. 16.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίθηκε η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Rogal świętomarciński»:

Το κατώτερο όριο του εύρους βαρών του προϊόντος «rogal świętomarciński» μειώνεται σε 150 g και επομένως το βάρος του προϊόντος θα είναι 150-250 g.

Η προτεινόμενη τροποποίηση υπαγορεύεται από αλλαγές στη συμπεριφορά των καταναλωτών, οι οποίοι επί μακρόν ζητούν ένα κρουασάν μικρότερου βάρους. Οι διατροφικές συνήθειες έχουν αλλάξει και, λόγω του σημερινού του μεγέθους, το προϊόν «rogal świętomarciński» θεωρείται πολύ μεγάλο για γλύκισμα, ιδίως καθώς σήμερα παρασκευάζεται και καταναλώνεται σε όλη τη διάρκεια του έτους, και όχι μόνον την ημέρα της εορτής του Αγίου Μαρτίνου. Η μείωση του κατώτερου ορίου βάρους θα αυξήσει τη ζήτηση και επομένως θα διευρύνει το φάσμα των καταναλωτών και θα συμβάλει επίσης στη διάδοση πληροφοριών για το σύστημα ΠΓΕ.

Η μείωση του βάρους του προϊόντος δεν θα επηρεάσει με κανένα τρόπο τα ειδικά χαρακτηριστικά του «rogal świętomarciński», όπως ορίζονται στο σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου, ούτε τη γεύση του.

Η τροποποίηση επίσης σημαίνει ότι είναι αναγκαίο να απαλειφθεί από το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου η ακόλουθη φράση σχετικά με τις διαστάσεις του κρουασάν: «(Έχει ....) μπορεί να εγγραφεί μέσα σε τετράγωνο διαστάσεων 14 × 14 cm περίπου· το ύψος στο παχύτερο σημείο του είναι 7 cm περίπου και το πλάτος του 10 cm περίπου.». Πρόκειται για συνέπεια της αλλαγής που επέρχεται στο επιτρεπόμενο βάρος του προϊόντος και δεν δικαιολογείται να διατηρηθούν οι αναφερόμενες διαστάσεις σε αυτήν την περίπτωση. Δεν συντρέχει επίσης λόγος να προβλεφθούν άλλες διαστάσεις, καθώς θα ήταν δύσκολο να προσδιοριστούν, δεδομένου του μεγάλου εύρους τιμών βάρους. Αυτό εν μέρει οφείλεται στη διαδικασία παρασκευής, δεδομένου ότι οι βιοτέχνες αρτοποιοί δεν επεμβαίνουν στον βαθμό αύξησης του όγκου της ζύμης. Πρέπει να σημειωθεί ότι η απαλοιφή των απαιτήσεων που αφορούν τις διαστάσεις του προϊόντος δεν θα επηρεάσει σε καμία περίπτωση το ιδιαίτερο σχήμα του, το οποίο πρέπει να διατηρείται ανεξαρτήτως βάρους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

«ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI»

Αριθ. ΕΚ: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Ονομασία**

«Rogal świętomarciński»

Η ονομασία «Rogal świętomarciński» πληροί τις απαιτήσεις του άρθρου 2 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και είναι η ονομασία που χρησιμοποιείται συνήθως για την περιγραφή κρουασάν που παράγεται στην Poznań, πρωτεύουσα της επαρχίας (βοϊβοδάτου) Wielkopolska, και σε μερικές από τις γύρω πόλεις. Η ονομασία αυτού του προϊόντος ζαχαροπλαστικής προέρχεται από την αρτοποιητική παράδοση και την κατανάλωσή του στη γιορτή του Αγίου Μαρτίνου (11 Νοεμβρίου), η δε χαρακτηριστική του γέμιση έχει αναπτυχθεί στην εν λόγω περιοχή.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πολωνία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Τάξη 2.4: Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία που αναφέρεται στο σημείο 1*

Το προϊόν «rogal świętomarciński» έχει σχήμα ημισελήνου (κρουασάν), είναι επικαλυμμένο με γλάσο και πασπαλισμένο με ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς. Η διατομή του είναι ελλειψοειδής. Έχει βάρος 150 έως 250 g. Το χρώμα της επιφάνειας ποικίλλει από βαθύ κίτρινο έως ανοιχτό καστανό. Η ζύμη έχει υπόλευκο χρώμα και η γέμιση χρώμα μπεζ —από ανοιχτό έως βαθύ μπεζ. Η ψημένη ζύμη είναι ελαστική, φολιδωτή, με πορώδη διατομή και ορατές στρώσεις. Κοντά στο κέντρο, μεταξύ των ρόλων ζύμης παρεμβάλλεται γέμιση από παπαρουνόσπορους. Στο κέντρο, το προϊόν έχει γέμιση από παπαρουνόσπορους, η οποία είναι υγρή στην αφή. Η χαρακτηριστική γεύση και άρωμα —γλυκιά και με ελαφριά γεύση αμύγδαλου— προέρχεται από τα συστατικά του: την ανεβατή ζύμη και τη γέμιση από παπαρουνόσπορους.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Τα ακόλουθα συστατικά χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «rogal świętomarciński»:

— Για τη ζύμη: σιτάλευρο, μαργαρίνη, γάλα, αυγά, ζάχαρη, ζύμες αρτοποιίας, αλάτι, άρωμα λεμονιού.

— Για τη γέμιση: λευκοί παπαρουνόσποροι, ζάχαρη, ψίχα, χτυπημένα αυγά, μαργαρίνη, σταφίδες, ξηροί καρποί, φρούτα σε κομπόστα ή ζαχαρωτά (κεράσια, αχλάδια, φλούδα πορτοκαλιού), άρωμα αμυγδάλου.

— Άλλα συστατικά (διακοσμητική στρώση): γλάσο, ψιλοκομμένοι ξηροί καρποί.

Το αλεύρι πρέπει να περιέχει ελαστική γλουτένη, σε ποσοστό μεγαλύτερο από 27 %. Η γλουτένη διευκολύνει το άνοιγμα φύλλου ζύμης και προσδίδει τη χαρακτηριστική φολιδωτή όψη αφού δημιουργηθούν οι στρώσεις και επιστρωθούν με μαργαρίνη.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

—

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

— Παρασκευή της ζύμης με τις ζύμες αρτοποιίας

— Παρασκευή της ζύμης για τα κρουασάν

— Παρασκευή της γέμισης από παπαρουνόσπορους

— Γέμισμα και διαμόρφωση σε σχήμα ημισελήνου

[1] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

— Ψήσιμο

— Διακόσμηση

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Το προϊόν «Rogal świętomarciński» μπορεί να πωλείται ασυσκεύαστο. Εάν χρησιμοποιηθεί συσκευασία, η σήμανση «Rogal świętomarciński» πρέπει να περιλαμβάνει επίσης το σύμβολο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης και τις λέξεις «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η πόλη Poznań, όπως οριοθετείται διοικητικά, το διοικητικό διαμέρισμα του Poznań και τα ακόλουθα διοικητικά διαμερίσματα της επαρχίας Wielkopolska.

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz και η πόλη του Kalisz,

Koło, Konin και η πόλη του Konin, Kościan, Krotoszyn, Leszno και η πόλη του Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η ονομασία «Rogal świętomarciński» προέρχεται από την αρτοποιητική παράδοση παρασκευής και κατανάλωσης των κρουασάν με τη χαρακτηριστική γέμιση στη γιορτή του Αγίου Μαρτίνου (11 Νοεμβρίου). Πρόκειται για παράδοση του Poznań και της γύρω περιοχής.

Ο εορτασμός της ημέρας του Αγίου Μαρτίνου χρονολογείται από τον 16ο αιώνα και συνδέεται με το τέλος της γεωργικής περιόδου κάθε έτους. Η κεντρική οδός του Poznań φέρει το όνομα του Αγίου και οι εορταστικές εκδηλώσεις προς τιμήν του οργανώνονται κάθε χρόνο και αποτελούν μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς ολόκληρης της πόλης.

Η φήμη του προϊόντος «Rogal świętomarciński» δημιουργήθηκε από τους ζαχαροπλάστες και αρτοποιούς του Poznań, πρωτεύουσας της επαρχίας Wielkopolska, και της γύρω περιοχής. Τα τελευταία 150 χρόνια, οι αρτοποιοί προσφέρουν αυτό το προϊόν στους κατοίκους της πόλης στη γιορτή του Αγίου Μαρτίνου. Η παράδοση εξαπλώθηκε στις γύρω περιοχές της επαρχίας Wielkopolska.

Με την πάροδο του χρόνου, το «Rogal świętomarciński» άρχισε να είναι διαθέσιμο καθημερινά, όμως η παραγωγή και η κατανάλωσή του εξακολουθούν να επικεντρώνονται στην ημέρα του Αγίου Μαρτίνου.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Τα τυπικά χαρακτηριστικά του «Rogal świętomarciński» συνδέονται με τις γνώσεις και τις δεξιότητες των παραγωγών, οι οποίοι το παρασκευάζουν με συγκεκριμένες προδιαγραφές. Η ιδιοτυπία του προϊόντος οφείλεται στην εμφάνιση, το σχήμα, τη γεύση και το άρωμά του, καθώς και στο ιδιαίτερο συστατικό που χρησιμοποιείται στη γέμιση, τους λευκούς παπαρουνόσπορους.

Για την παρασκευή του χρησιμοποιείται ανεβατή ζύμη κρουασάν. Πρόκειται για ανεβατή ζύμη η οποία, αφού διογκωθεί και ψυχθεί, πλάθεται με μαργαρίνη δημιουργώντας τη ζύμη κρουασάν η οποία, κατά το ψήσιμο, αποκτά ελαφριά, χαρακτηριστική φολιδωτή υφή. Σύμφωνα με τη συνταγή, που είναι γνωστή ως «τρία επί τρία», με τα δύο τρίτα της ζύμης ανοίγεται φύλλο που επιστρώνεται με μαργαρίνη και στη συνέχεια διπλώνεται στα τρία, ώστε να δημιουργηθούν τρεις στρώσεις ζύμης, μεταξύ των οποίων παρεμβάλλονται δύο στρώσεις λιπαρής ύλης. Κατόπιν η ζύμη απλώνεται με κύλινδρο και διπλώνεται στα τρία δύο φορές ή στα τέσσερα μία φορά. Χάρη στην τεχνική αυτή προκύπτουν οι στρώσεις που είναι χαρακτηριστικές της ζύμης για κρουασάν.

Η γέμιση από λευκούς παπαρουνόσπορους, με προσθήκη αρώματος αμυγδάλου, σαφώς διακρίνει το «Rogal świętomarciński» από άλλα προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Οι λευκοί παπαρουνόσποροι αποτελούν ιδιαίτερο και σπάνια χρησιμοποιούμενο συστατικό.

Τα ακόλουθα στοιχεία είναι καθοριστικής σημασίας για να διαθέτει το προϊόν τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά του:

— φολιδωτή ζύμη κρουασάν, η οποία περιέχει τα ακόλουθα συστατικά: σιτάλευρο, μαργαρίνη, γάλα, αυγά, ζάχαρη, ζύμες αρτοποιίας, αλάτι, άρωμα λεμονιού,

— γέμιση, αποτελούμενη πρωτίστως από λευκούς παπαρουνόσπορους, στους οποίους προστίθενται: ζάχαρη, ψίχα από παντεσπάνι, χτυπημένα αυγά, μαργαρίνη, σταφίδες, ξηροί καρποί, φρούτα σε κομπόστα ή ζαχαρωτά (κεράσια, αχλάδια, φλούδα πορτοκαλιού) και άρωμα αμυγδάλου,

— η μέθοδος που εφαρμόζεται για το δίπλωμα της ζύμης και το γέμισμα με πολτό παπαρουνόσπορων, καθώς και η επικάλυψη με γλάσο και η διακόσμηση με ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς, επηρεάζουν το τελικό ιδιαίτερο σχήμα και τη γενική εμφάνιση του προϊόντος.

Ο συνδυασμός αυτών των συστατικών και η ειδική φολιδωτή ζύμη καθιστούν το «Rogal świętomarciński» ιδιαίτερο και ξεχωριστό προϊόν.

5.3. *Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλων χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η ιστορία, η αρτοποιητική παράδοση και η φήμη του «Rogal świętomarciński».

Το «Rogal świętomarciński» έχει διατηρήσει αμείωτη τη φήμη και την επιτυχία του στο Poznań τα τελευταία 150 χρόνια τουλάχιστον. Στη συνείδηση των κατοίκων του Poznań και των επισκεπτών της πόλης, που βρίσκεται στις όχθες του ποταμού Warta, το προϊόν συνδέεται με τις εορταστικές εκδηλώσεις προς τιμήν του Αγίου Μαρτίνου στις 11 Νοεμβρίου. Τη φήμη του προϊόντος μαρτυρούν οι πολυάριθμοι μύθοι και παραδόσεις για το πώς ξεκίνησε να παρασκευάζεται το προϊόν.

Σύμφωνα με μία από αυτές τις παραδόσεις, το πρώτο άτομο που παρασκεύασε «Rogal świętomarciński» στο Poznań ήταν ο ζαχαροπλάστης Józef Melzer, ο οποίος έπεισε το αφεντικό του να ψήσει κρουασάν που στη συνέχεια διανεμήθηκαν στους φτωχούς της πόλης. Συνέλαβε την ιδέα τον Νοέμβριο του 1891, μετά το κήρυγμα του αιδεσιμότατου Jan Lewicky, ιερέα της ενορίας του Αγίου Μαρτίνου, ο οποίος προέτρεψε τους πιστούς να γιορτάσουν τον προστάτη άγιο της εκκλησίας —που ήταν η προσωποποίηση της αγάπης προς τον πλησίον αλλά και προστάτης άγιος των αρτοποιών— με κάποια πράξη φιλευσπλαχνίας προς τους φτωχούς του Poznań.

Αλλά και το σχήμα του προϊόντος έχει τις ρίζες του στην παράδοση· η προέλευσή του ανάγεται στην εποχή της νίκης του βασιλέα Γιαν Γ' Σομπιέσκι επί των Τούρκων, στις πύλες της Βιέννης. Το 1683, ο βασιλέας της Πολωνίας Γιαν Γ' Σομπιέσκι πήρε ως λάφυρο πολλές τουρκικές σημαίες, στις οποίες αναπαρίσταται μια ημισέληνος· το σχήμα αυτό χρησίμευσε ως μοντέλο για το ψήσιμο του «rogal świętomarciński», σε ανάμνηση της νίκης αυτής. Σύμφωνα με άλλη παράδοση του Poznań, το σχήμα παραπέμπει στο πέταλο που έχασε το άλογο του Αγίου Μαρτίνου.

Την παλαιότερη γνωστή μαρτυρία για την παρασκευή κρουασάν την ημέρα του Αγίου Μαρτίνου αποτελεί η καταχώριση της 10ης Νοεμβρίου 1852 στην *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* [«Εφημερίδα του Μεγάλου Δουκάτου του Poznań»] από τον ζαχαροπλάστη Antoni Pfitzner, ο οποίος είχε ανοίξει την επιχείρησή του πριν από 3 χρόνια στην οδό Wrocławska στο Poznań.

«Αύριο, Πέμπτη, γεμιστά κρουασάν σε διάφορες τιμές στο ζαχαροπλαστείο του A. Pfitzner, στην οδό Wrocławska».

Η πρώτη καταγεγραμμένη χρήση της ονομασίας «Rogal świętomarciński» βρίσκεται σε ανακοίνωση στον Τύπο της 11ης Νοεμβρίου 1860.

Μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, η παράδοση συνεχίστηκε από ιδιώτες ζαχαροπλάστες και αρτοποιούς του Poznań. Ο νόμος της 3ης Ιανουαρίου 1946 για τις εθνικοποιήσεις δεν έθιξε τα μικρά εργαστήρια. Την εποχή εκείνη άλλαξε το είδος της χρησιμοποιούμενης γέμισης. Λόγω των δυσκολιών εφοδιασμού, τα συστατικά για την παρασκευή της γέμισης αμυγδάλου ήταν δυσεύρετα και οι ζαχαροπλάστες και αρτοποιοί άρχισαν να αντικαθιστούν τη γέμιση αμυγδάλου με γέμιση λευκών παπαρουνόσπορων.

Από το 1960 και κατόπιν, οι εφημερίδες συστηματικά ανέφεραν την ποσότητα κρουασάν που κατανάλωναν οι πολίτες του Poznań στις 11 Νοεμβρίου. Χάρη σε αυτή την πηγή πληροφόρησης, είναι γνωστό σήμερα ότι η κατανάλωση αυξήθηκε από λίγο περισσότερο από 10 τόνους, στις αρχές της δεκαετίας του '60, σε 42,5 τόνους το 1969. Σήμερα, στη γιορτή του Αγίου Μαρτίνου πωλούνται κατά μέσο όρο 250 τόνοι του προϊόντος από παραγωγούς στο Poznań, ενώ οι ετήσιες πωλήσεις στην περιοχή ανέρχονται σε 500 τόνους.

Σήμερα, το «Rogal świętomarciński» αποτελεί σύμβολο της πόλης του Poznań και προσφέρεται στους επίσημους επισκέπτες της. Ο Πολωνικός Οργανισμός Τουρισμού απένειμε το 2004 βραβείο στο προϊόν, το οποίο περιγράφεται ως εξής:

«[…] παραδοσιακό γλύκισμα που φτιάχνεται με μοναδική συνταγή μόνο στο Poznań στη γιορτή του Αγίου Μαρτίνου […]». Το στοιχείο αυτό αποδεικνύει τη φήμη του συγκεκριμένου προϊόντος και τη σύνδεσή του με το Poznań και ολόκληρη την περιοχή.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 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