KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 597/2013,

19. juuni 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Rogal świętomarciński (KGT)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lauset,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Poola taotluse saada heakskiit komisjoni määruse (EL) nr 1070/2008 [2] alusel registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Rogal świętomarciński" spetsifikaadi muudatusele.

(2) Taotluse eesmärk on vähendada spetsifikaadis kirjeldatud toote kaalu alampiiri.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike, võib komisjon selle heaks kiita ilma määruse (EL) nr 1151/2012 artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud geograafilise tähise „Rogal świętomarciński" spetsifikaati muudetakse käesoleva määruse I lisa kohaselt.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav konsolideeritud koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 19. juuni 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOŞ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] ELT L 290, 31.10.2008, lk 16.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Rogal świętomarciński” spetsifikaadi puhul on kiidetud heaks järgmised muudatused.

Toote „Rogal świętomarciński” kaalu alampiiri on vähendatud 150 g-le, toote kogukaal on 150–250 g.

Muudatusettepanek on tingitud muutustest tarbijate käitumises, tarbijad on nimelt juba mõnda aega avaldanud soovi kergekaalulisema sarvesaia järele. Kuna toitumisharjumused on muutunud, siis peetakse toodet „Rogal świętomarciński” ühe pagaritoote kohta liiga suureks, seda enam, et sarvesaia valmistatakse ja tarbitakse tänapäeval aasta ringi ja mitte enam üksnes mardipäeval. Väiksema alamkaalu kehtestamisega suureneb nõudlus ning laieneb ka tarbijate hulk, mis omakorda aitab kaasa kaitstud geograafilise tähise süsteemi alase teabe levikule.

Toote kaalu vähendamine ei mõjuta toote „Rogal świętomarciński” eripära ega maitset, mida kirjeldatakse koonddokumendi punktis 5.2.

Kõnealuse muudatusega seoses tuleb koonddokumendi punktist 3.2 kustutada järgmine sarvesaia suurust kirjeldav lause: „(See…) mahub umbes 14 × 14 cm suurusele alale, sarvesai on kõige jämedamas kohas umbes 7 cm kõrge ning 10 cm lai”. Eespool kirjeldatu põhjal on mõistetav soov muuta toote kaalu, toote suurus nimelt ei õigusta enam ennast. Samas ei ole uute mõõtmete määratlemiseks põhjust, kuna see muudaks toote, mille kaal võib varieeruda, kirjeldamise keeruliseks. Sellise olukorra on osaliselt tinginud küpsetusprotsess: pagarid ei osanud ennustada, kui palju tainas kerkida võib. Märkida tuleks, et toote mõõtmete alaste nõuete väljajätmine ei mõjuta toote eriomast kuju, mis jääb kaalust olenemata endiseks.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [1]

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI"

EÜ nr: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

KGT (X) KPN ()

1. **Nimetus**

„Rogal świętomarciński"

Nimetus „Rogal świętomarciński" vastab määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 2 lõike 2 tingimustele. Seda nimetust kasutatakse traditsiooniliselt sellise sarvesaia puhul, mida küpsetatakse Suur-Poola vojevoodkonna pealinnas Poznańis ja mõnes ümberkaudses linnas. Pagaritoote nimetus tuleneb kõnealuses piirkonnas välja töötatud iseloomuliku täidisega sarvesaia mardipäeval (11. novembril) küpsetamise ja söömise traditsioonist.

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Poola

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.4. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Sarvesai „Rogal świętomarciński" on poolkuukujuline, glasuuri ning purustatud pähklitega kaetud toode. Toode on läbilõikelt ovaalne, kaalub 150–250 g ning selle pealispinna värvus võib olla tumekuldsest toonist helepruunini. Tainas on kreemika värvusega ja kreemikaspruun täidis varieerub kahvatupruunist täidlase tumepruunini. Küpsetatud tainas on elastse ja kihilise konsistentsiga, selle läbilõige on poorne ning selgelt eristuvate kihtidega. Mida lähemale sarvesaia keskosale, seda rohkem on kihiti rullitud tainaosade vahel moonitäidist. Saia keskosa on täidetud moonitäidisega, mis puudutamisel tundub niiskena. Iseloomulikud maitse- ja lõhnaomadused – magusus ning kerge mandlimaitse – annavad tootele selle valmistamiseks kasutatavad toorained: pärmitainas ja mooniseemnetäidis.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Rogal świętomarciński" valmistamisel kasutatakse järgmisi koostisaineid.

— Taina jaoks: nisujahu, margariini, piima, mune, suhkrut, pärmi, soola, sidrunimaitseainet.

— Täidise jaoks: valge mooni seemneid, suhkrut, kuivikupuru, munamassi, margariini, rosinaid, pähkleid, siirupis või suhkrustatud puuvilju (maguskirsse, pirne, apelsinikoort), mandlimaitseainet.

— Muid koostisaineid kaunistuskihi jaoks: suhkruglasuuri, peenestatud pähkleid.

Jahu peaks sisaldama rohkem kui 27 % elastset gluteeni. Tainast on seetõttu lihtsam rullida. Tainakihtidele margariini lisamisega ning nende kokkuvoltimise ja uuesti lahtirullimisega saadakse taina leheline struktuur.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

— Pärmitaina valmistamine

— Sarvesaiataina valmistamine

— Mooniseemnetäidise valmistamine

— Pagaritoote täitmine ja vormimine sarvesaiaks

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

— Küpsetamine

— Kaunistamine

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Toodet „Rogal świętomarciński" võib müüa pakendamata. Kui kasutatakse pakendit, siis toote „Rogal świętomarciński" etiketil peavad olema kaitstud geograafilise tähise sümbol ja sõnad „Kaitstud geograafiline tähis".

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Halduspiiridega piiratud Poznańi linn, Poznańi piirkond ja järgmised piirkonnad Suur-Poola vojevoodkonnas:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz ja Kaliszi linn,

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

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Toote nimetus „Rogal świętomarciński" tuleneb traditsioonist küpsetada ja süüa iseloomuliku täidisega sarvesaia mardipäeval (11. novembril). Kõnealune komme on pärit Poznańi linnast ja seda ümbritsevast piirkonnast.

Mardipäeva tähistatakse alates 16. sajandist ning pidustused on seotud põllumajandusaasta lõpuga. Poznańi peatänav kannab püha Martini nime ning pühaku austamisega seotud iga-aastased pidustused kuuluvad kogu linna elanikkonna kultuuripärandi hulka.

Toote „Rogal świętomarciński" maine on kujundanud Poznańi, Wielkopolska pealinna, ja seda ümbritseva piirkonna kondiitrid ning pagarid. Pagarid on mardipäeval linnarahavale toodet pakkunud juba 150 aastat. Traditsioon on laienenud ka Suur-Poola vojevoodkonna naaberaladele.

Aja jooksul on toode „Rogal świętomarciński" muutunud igapäevaseks, kuid selle tootmise ja tarbimise tipphetk on endiselt mardipäeva paiku.

5.2. *Toote eripära*

Toote „Rogal świętomarciński" iseloomulikud tunnused on saadud tänu valmistajate erialateadmistele ja oskustele ning spetsifikaadi rangele järgimisele. Kõnealuse toote muudavad ainulaadseks selle välisilme, kuju, maitse ja lõhn ning täidise valmistamiseks kasutatav eriline tooraine - valge mooni seemned.

Toode valmistatakse pärmi-sarvesaia tainast. Tegemist on pärmitainaga. Pärast kerkimist ja jahutamist lisatakse sellesse margariini ning saadakse sarvesaia tainas, mis küpsemise käigus omandab õhulise ja tootele iseloomuliku kihilise tekstuuri. Vastavalt retseptile (tuntud kui „kolm korda kolm") määritakse kaks kolmandikku tainast enne kolmekihilist kokkuvoltimist margariiniga kokku nii, et tekib kolm tainakihti, mille vahel on kaks margariinikihti. Seejärel rullitakse tainas uuesti lahti ning volditakse seejärel kokku kaks korda kolmekihilisena ja viimast korda neljakihilisena. Sel viisil saadakse sarvesaia jaoks iseloomulik kihiline tainas.

Valge mooni seemnetest täidis, millele lisatakse mandliekstrakti, eristab toote „Rogal świętomarciński" selgelt kõikidest teistest pagaritoodetest. Valge mooni seemned on väga eriline ja harva kasutatav tooraine.

Toote eripära säilitamisel on seega olulised:

— leheline sarvesaiatainas, mis sisaldab järgmisi koostisaineid: nisujahu, margariini, piima, mune, suhkrut, pärmi, soola, sidrunimaitseainet;

— valge mooni seemnetest täidis ja selle lisaained: suhkur, kuivikupuru, munamass, margariin, rosinad, pähklid, siirupis või suhkrustatud puuviljad (maguskirsid, pirnid, apelsinikoor), mandlimaitseaine;

— taina voltimise meetod, mooniseemnetest täidis ning kaunistus suhkruglasuuri ja peenestatud pähklitega, mis muudavad lõpptoote vormi ja üldse välimuse ainulaadseks.

Kõnealuste koostisainete kombinatsioon ja eriline leheline tainas muudavad toote „Rogal świętomarciński" erakordseks ja unikaalseks.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul)*

Toote „Rogal świętomarciński" ajalugu, küpsetamistraditsioon ja maine

Toode „Rogal świętomarciński" on vähemalt viimase 150 aasta jooksul Poznańi tarbijate hulgas olnud muutumatult populaarne ja edukas. Poznańi elanike ja selle Warta jõe kallastel asuva linna külastajate teadvuses seostub kõnealune pagaritoode mardipäeva tähistamisega 11. novembril. Arvukad legendid ja pärimused toote „Rogal świętomarciński" küpsetamise traditsiooni algusajast annavad tunnistust kõnealuse pagaritoote tuntusest.

Ühe legendi kohaselt küpsetas Poznańis esimese „Rogal świętomarciński" kondiiter Józef Melzer, kes andis oma tööandjale idee küpsetada sarvesaiu ja need seejärel linna vaestele jagada. See mõte olevat tal tekkinud pärast seda, kui ta oli 1891. aastal püha Martini kirikus kuulanud preester Jan Lewicky jutlust, milles vaimulik kutsus kuulajaid ligimesearmastuse kehastaja, kirikukoguduse nimepatrooni ja pagarite kaitsepühaku püha Martini austamise päeval üles tegema heategusid Poznańi linna vaestele kaaskodanikele.

Ka sarvesaia kujul on oma saamislugu. See on nimelt pärit ajast, mil Poola kuningas Jan III Sobieski võitis türklasi Viini väravate all toimunud lahingus. 1683. aastal sai Poola kuningas Jan III Sobieski sõjasaagiks mitmeid poolkuu kujutisega Türgi lippe; poolkuu kujutis, millega mälestatakse võitu lahingus, on andnud seega tootele „Rogal świętomarciński" sellele iseloomuliku kuju. Poznańi teise legendi järgi olevat sarvesai oma kuju saanud hoopiski püha Martini hobuse kaotsi läinud hobuseraua järgi.

Kõige vanem teadaolev viide mardipäeval küpsetatud sarvesaiade kohta on pärit 10. novembri 1852. aasta ajalehe Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego (Poznańi Suurhertsogiriigi ajaleht) kuulutusest, milles kolm aastat varem Wrocławi tänavas kondiitriäri avanud Antoni Pfitzner teatas järgmist:

„Homsel neljapäeval on Wrocławi tänava A. Pfitzneri kondiitriäris täidetud sarvesaiad müügil eri hindadega".

Nimetuse „Rogal świętomarciński" esimest registreeritud kasutamist võib lugeda 11. novembri 1860. aasta pressiteatest.

Pärast Teist maailmasõda jätkasid toote „Rogal świętomarciński" küpsetamise traditsiooni Poznańi erakondiitrid ja -pagarid. 3. jaanuari 1946. aasta natsionaliseerimisseadusega ei hõlmatud käsitööga tegelevaid väikeettevõtteid. Aja jooksul on pagaritoote täidis muutunud. Kuna varustusraskuste tõttu ei olnud täidise jaoks mandlimassi toorainet enam võimalik saada, hakkasid pagarid ja kondiitrid sarvesaiu täitma valge mooni seemnetest täidisega.

Alates 1960. aastatest teatati ajalehtedes korrapäraselt Poznańi elanike poolt 11. novembril tarbitud sarvesaiade hulgast. Tänu sellele teabeallikale on tänapäeval teada, et sarvesaiade tarbimine suurenes 1960. aastate alguse 10 tonnilt 1969. aastal 42,5 tonnini. Tänapäeval müüvad Poznańi tootjad kõnealust toodet mardipäeval keskmiselt 250 tonni, aastane läbimüük piirkonnas on ligikaudu 500 tonni.

Toode „Rogal świętomarciński" on saanud Poznańi sümboliks; seda pagaritoodet serveeritakse linna külalistele ametlikel vastuvõttudel. Toode sai 2004. aastal Poola Turismiorganisatsioonilt auhinna; tunnistuses kirjeldatakse toodet järgmiselt:

„traditsiooniline pagaritoode, mida valmistatakse ainulaadse retsepti järgi mardipäeval vaid Poznańis…". Selle teabe põhjal võib järeldada, et eriline pagaritoode omas head mainet ning oli seotud Poznańi linna ja kogu piirkonnaga.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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