KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 597/2013,

annettu 19 päivänä kesäkuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Rogal świętomarciński (SMM))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti käsitellyt Puolan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EU) N:o 1070/2008 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rogal świętomarciński” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Pyyntö koski eritelmän muuttamista siten, että tuotteen painolle asetettua alarajaa alennetaan.

(3) Komissio on tarkastellut kyseessä olevaa muutosta ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50–52 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rogal świętomarciński” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Eritelmän pääkohdat esitetään konsolidoidussa yhtenäisessä asiakirjassa, joka on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 19 päivänä kesäkuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUVL L 290, 31.10.2008, s. 16.

LIITE I

Hyväksytään rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rogal świętomarciński” eritelmän muutos seuraavasti:

Rogal świętomarciński -tuotteen painon alarajaa on alennettu 150 grammaan, joten tuotteen paino on näin ollen 150–250 grammaa.

Ehdotetun muutoksen taustalla ovat muutokset kuluttajien käyttäytymisessä; kevyemmälle tuotteelle on ollut jo pitkään kysyntää. Ruokailutottumukset ovat muuttuneet, ja rogal świętomarciński -leivonnaisen nykyistä kokoa pidetään liian suurena, varsinkin kun sitä nykyään leivotaan ja kulutetaan ympäri vuoden eikä vain Pyhän Martinuksen päivänä. Alentamalla tuotteen painon alarajaa lisätään kysyntää ja saadaan tuote kiinnostamaan laajempaa kuluttajakuntaa, ja samalla lisätään myös SMM-tuotteiden järjestelmän tunnettuutta.

Rogal świętomarciński -tuotteen painon alentaminen ei millään tavalla vaikuta yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohdassa kuvattuihin tuotteen erityispiirteisiin eikä sen makuun.

Muutos merkitsee kuitenkin, että yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa oleva tuotteen kokoon liittyvä seuraava virke on poistettava: ”Se mahtuu neliöön, jonka sivut ovat noin 14 cm pitkät. Voisarvi on paksuimmasta kohdasta mitattuna noin 7 cm paksu ja leveimmästä kohdasta mitattuna noin 10 cm leveä.” Tämä on seurausta tuotteen sallittua painoa koskevasta muutoksesta, eikä tuotteen kokoa koskevia vaatimuksia ole sen vuoksi perusteltua pitää enää voimassa. Ja koska tuotteen painolle sallitaan näinkin suuri vaihtelu, tuotteen kokoa olisi vaikea määritellä muulla tavoin. Tämä johtuu myös valmistusmenetelmästä, sillä leipurit eivät pysty vaikuttamaan siihen, kuinka paljon taikina paisuu. On syytä korostaa myös, ettei tuotteen kokoa koskevien vaatimusten poistaminen millään tavoin vaikuta sen erityiseen muotoon, jota on noudatettava tuotteen painosta riippumatta.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 [1]

"ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI"

EY-nro: PL-PGI-0105-01023-24.7.2012

SMM (X) SAN ( )

1. **Nimi**

"Rogal świętomarciński"

Nimi "Rogal świętomarciński" (Pyhän Martinuksen voisarvi) täyttää neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan 2 kohdassa säädetyt vaatimukset. Sillä tarkoitetaan voisarvia, joita leivotaan Ison-Puolan (Wielkopolska) voivodikunnan pääkaupungissa Poznańissa ja eräissä lähikaupungeissa. Leivonnaisen nimi johtuu siitä, että näitä tietyllä tavalla täytettyjä voisarvia on ollut tapana leipoa ja syödä näillä seuduin Pyhän Martinuksen päivänä (11. marraskuuta).

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Puola

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.4: Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

"Rogal świętomarciński" on puolikuun muotoinen leivonnainen, joka on kuorrutettu ja jonka pinnalle on ripoteltu pähkinärouhetta. Leikkauspinta on ovaalinmuotoinen. Yksi voisarvi painaa 150–250 g. Pinta on väriltään tumman kullankeltainen tai vaaleanruskea. Sisältä taikina on kermanväristä, ja täytemassa on vaalean tai tumman beigeä. Paistettu leivonnainen on kimmoisa ja koostumukseltaan lehtevä. Leikkauspinta on huokoinen ja kerrokset erottuvat selvästi. Keskimmäisissä kierteissä on unikonsiementäytettä. Voisarven keskiosa on täytetty hieman kostealla unikonsiementäytteellä. Leivonnaisen makea, hieman mantelimainen maku ja tuoksu johtuvat valmistuksessa käytettävistä aineksista eli hiivataikinasta ja unikonsiementäytteestä

3.3 *Raaka-aineet*

"Rogal świętomarcińskin" valmistukseen tarvitaan seuraavia raaka-aineita:

— Taikina: vehnäjauhoa, margariinia, maitoa, munaa, sokeria, hiivaa, suolaa ja sitruuna-aromia.

— Täyte: valkoisia unikonsiemeniä, sokeria, kakunmuruja, munamassaa, margariinia, rusinoita, pähkinöitä, sokeriliemeen säilöttyjä tai kandeerattuja hedelmiä (kirsikoita, päärynöitä, appelsiininkuorta) ja manteliaromia.

— Muut ainekset / koristelu: kuorrutetta, pähkinärouhetta.

Jauhojen sitkopitoisuuden on oltava yli 27 prosenttia. Sitko helpottaa taikinan kaulimista, ja sen ansiosta taikinaan saadaan sille tyypillinen lehtevyys, kun kerrosten väliin levitetään margariinia.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

— hiivataikinan valmistus

— voitaikinan valmistus

— unikonsiementäytteen valmistus

— voisarven täyttäminen ja muotoileminen

[1] EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

— paistaminen

— koristelu

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Pyhän Martinuksen voisarvia saa myydä pakkaamattomina. Jos käytetään pakkausta, siinä oltava suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus ja ilmaus "Chronione Oznaczenie Geograficzne" ("suojattu maantieteellinen merkintä").

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Poznańin kaupungin hallintoalue ja Poznańin piirikunta (powiat) sekä seuraavat Ison-Puolan voivodikunnan piirikunnat:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz (sekä piirikunta että kaupunki),

Koło, Konin (sekä piirikunta että kaupunki), Kościan, Krotoszyn, Leszno (sekä piirikunta että kaupunki), Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Leivonnaisen nimi "Rogal świętomarciński" eli Pyhän Martinuksen voisarvi johtuu siitä, että näitä tietyllä tavalla täytettyjä voisarvia on ollut tapana leipoa ja syödä Pyhän Martinuksen päivänä (11. marraskuuta). Tapa on peräisin Poznańin kaupungista ja sen lähiympäristöstä.

Pyhän Martinuksen päivää eli Martinpäivää on vietetty 1500-luvulta alkaen vuoden peltotöiden päättymisen kunniaksi. Poznańin pääkatu on nimetty Pyhän Martinuksen mukaan, ja pyhimyksen muistopäivää vietetään kaupungissa vuosittain koko kaupungin voimin.

Pyhän Martinuksen voisarven maineen ovat luoneet Ison-Puolan voivodikunnan pääkaupungissa Poznańissa ja sen ympäristössä toimivat kondiittorit ja leipurit. He ovat valmistaneet tätä leivonnaista kaupungin asukkaille Pyhän Martinuksen päivänä jo 150 vuoden ajan. Poznańista perinne on levinnyt myös ympäröiviin piirikuntiin Ison-Puolan voivodikunnan alueella.

Ajan myötä Pyhän Martinuksen voisarvia on alettu leipoa ympäri vuoden, mutta niitä leivotaan ja syödään erityisesti juuri Martinpäivän aikaan.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

"Rogal świętomarcińskin" erityispiirteet perustuvat niiden leipurien tietoihin ja taitoihin, jotka valmistavat tätä leivonnaista erityisen menetelmän mukaisesti. Tuotteen erityislaatu muodostuu sen ulkonäöstä, muodosta, mausta ja tuoksusta sekä täytteessä käytettävästä erityisestä raaka-aineesta, valkoisista unikonsiemenistä.

Taikina on hiivalla kohotettu voitaikina. Hiivataikina kohotetaan ja jäähdytetään ja kaulitaan sen jälkeen margariinin kanssa, jolloin siitä syntyy voitaikina, josta saadaan paistettaessa mureita, lehteviä leivonnaisia. Reseptistä käytetään nimitystä "kolme kertaa kolme", koska kahteen kolmasosaan kaulitusta taikinalevystä sivellään margariinia, minkä jälkeen levy taitellaan kolmin kerroin niin, että saadaan kolme taikinakerrosta, joiden välissä on kaksi kerrosta rasvaa. Sitten taikina kaulitaan ja taitellaan vielä kaksi kertaa kolmeen osaan tai yhden kerran neljään osaan. Näin saadaan aikaan voitaikinalle ominainen lehtevyys.

"Rogal świętomarcińskin" erottaa muista makeista leivonnaisista erityisesti valkoisista unikonsiemenistä valmistettu täyte, johon on lisätty manteliaromia. Valkoiset unikonsiemenet ovat harvinainen ja harvoin käytetty raaka-aine.

Tuotteen erityisominaisuudet perustuvat seuraaviin tekijöihin:

— Lehtevä voitaikina, jonka valmistukseen käytetään vehnäjauhoa, margariinia, maitoa, munaa, sokeria, hiivaa, suolaa ja sitruuna-aromia.

— Täyte valmistetaan nimenomaan valkoisista unikonsiemenistä, joihin lisätään sokeria, kakunmuruja, munamassaa, margariinia, rusinoita, pähkinöitä, sokeriliemeen säilöttyjä tai kandeerattuja hedelmiä (kirsikoita, päärynöitä, appelsiininkuorta) ja manteliaromia.

— Taikinan taittelu ja täyttäminen unikonsiementahnalla sekä kuorrutus ja koristeleminen pähkinärouheella antavat leivonnaiselle sen ainutlaatuisen lopullisen muodon ja erityisen ulkonäön.

Edellä lueteltujen ainesten ja erityisen ns. lehtitaikinan käyttö tekee leivonnaisesta poikkeuksellisen ja ainutlaatuisen tuotteen.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

”Rogal świętomarcińskin” historia, valmistusperinne ja maine:

”Rogal świętomarcińskin” laantumaton suosio on jatkunut Poznańissa jo ainakin 150 vuoden ajan. Poznańin asukkaat ja tässä Wartajoen varrella sijaitsevassa kaupungissa käyneet vieraat yhdistävät leivonnaisen Pyhän Martinuksen juhlaan, jota vietetään 11. marraskuuta. Tuotteen maineesta todistavat monet legendat ja tarinat, joissa kerrotaan sen valmistuksen alkuvaiheista.

Erään tarinan mukaan ensimmäisen ”Rogal świętomarcińskin” valmisti leipurimestari Józef Melzer, joka sai työnantajansa suostumaan siihen, että leipomossa leivottaisiin näitä voisarvia jaettavaksi kaupungin köyhille. Tarinan mukaan leipurimestari sai ideansa marraskuussa 1891 kuultuaan Pyhän Martinuksen seurakunnan papin Jan Lewickin saarnan, jossa tämä kehotti seurakuntalaisia kunnioittamaan seurakunnan suojeluspyhimystä, joka on myös leipurien suojeluspyhimys, osoittamalla lähimmäisenrakkautta kaupungin köyhiä kohtaan jollakin konkreettisella tavalla.

Myös leivonnaisen muotoon liittyy oma tarinansa. Sen juuret juontuvat aikaan, jolloin Puolan kuningas Juhana III Sobieski voitti turkkilaiset Wienin edustalla. Vuonna 1683 kuningas Juhana III Sobieski sai joukkoineen haltuunsa useita Turkin lippuja, joissa on tunnuksena puolikuu. Siksi voiton kunniaksi leivotuista Pyhän Martinuksen voisarvista tehtiin puolikuun muotoisia. Toisen poznanilaisen tarinan mukaan muoto viittaa Pyhän Martinuksen hevoselta pudonneeseen hevosenkenkään.

Vanhin tunnettu kirjallinen maininta Pyhän Martinuksen päivää varten leivotuista voisarvista löytyy *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* -nimisen sanomalehden (”Poznańin suurherttuakunnan sanomat”) numerosta, joka on päivätty 10. marraskuuta 1852. Kyseessä on kondiittori Antoni Pfitznerin ilmoitus (hän oli kolme vuotta aiemmin perustanut konditorialiikkeen Poznańiin Wrocławska-kadun varrelle):

”Huomenna torstaina saatavana täytettyjä voisarvia useaan eri hintaan A. Pfitznerin konditoriassa Wrocławska-kadulla”

Nimitystä ”Rogal świętomarciński” käytettiin ensimmäisen kerran 11. marraskuuta 1860 julkaistussa lehti-ilmoituksessa.

Toisen maailmansodan jälkeen Pyhän Martinuksen voisarvien valmistusperinnettä jatkoivat Poznańissa toimineet yksityiset konditoriat ja leipomot. Yritysten kansallistamisesta 3 päivänä tammikuuta 1946 annettu laki ei nimittäin koskenut käsiteollisuusyrityksiä. Näihin aikoihin muutettiin voisarvien täytteenä käytetyn massan koostumusta. Raaka-aineiden saatavuus oli heikko, eikä mantelimassan aineksia käytännöllisesti katsoen ollut saatavilla. Niinpä kondiittorit ja leipurit alkoivat käyttää täytteenä mantelimassan sijasta valkoisen unikon siemenistä tehtyä tahnaa.

1960-luvulta lähtien sanomalehdissä on usein kerrottu, miten paljon Poznańissa on syöty marraskuun 11. päivän voisarvia. Näiden lähteiden ansiosta tiedämme nykyään, että voisarvien kulutus kasvoi 1960-luvun lopulla reilusta kymmenestä tonnista noin 42,5 tonniin vuonna 1969. Nykyään poznanilaiset tuottajat myyvät Pyhän Martinuksen päivänä keskimäärin 250 tonnia voisarvia, ja koko vuoden myynti on noin 500 tonnia.

Pyhän Martinuksen voisarvesta on tullut Poznańin symboli, ja leivonnaisia tarjotaan esimerkiksi kaupungin virallisille vieraille. Vuonna 2004 Puolan matkailuliitto (Polska Organizacja Turystycna) myönsi tuotteelle palkinnon, jonka perusteluissa todetaan, että kyseessä on

”… perinteinen leivonnainen, jota leivotaan ainutlaatuisen reseptin mukaisesti vain Poznańissa Pyhän Martinuksen päivän kunniaksi…” Edellä esitetyt tiedot ovat osoitus tuotteen maineesta ja sen yhteyksistä Poznańiin ja koko lähiseutuun.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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