A BIZOTTSÁG 597/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. június 19.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Rogal świętomarciński [OFJ])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Lengyelország kérelmét, amely az 1070/2008/EK bizottsági rendelet [2] alapján bejegyzett „Rogal świętomarciński" oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem a termékleírásnak a termék súlytartományára vonatkozó alsó határérték leszállítása tekintetében való módosítására irányul.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás kisebb jelentőségű, azt a Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Rogal świętomarciński" oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. június 19-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 290., 2008.10.31., 16. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Rogal świętomarciński” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosítását:

A „Rogal świętomarciński” súlytartományának alsó határértéke 150 g-ra módosul, ennek következtében a termék súlya 150–250 g között lehet.

A kérelmezett módosítást a fogyasztói szokások megváltozása tette szükségessé, melyeket az utóbbi időben a kisebb súlyú kifli iránti igény jellemez. Az étkezési szokások változása következtében a „Rogal świętomarciński” jelenlegi méretét a fogyasztók túl nagynak találják a péksüteményekhez képest, főként mivel immár nem csak Szent Márton napján, hanem egész évben készítik és fogyasztják ezt a terméket. A súlytartomány alsó határértékének leszállítása várhatóan növeli a keresletet és szélesíti a fogyasztók körét, egyúttal segítve az OFJ-rendszerre vonatkozó ismeretek terjesztését is.

A súly csökkentése semmiképpen nem befolyásolhatja a „Rogal świętomarciński” terméknek az egységes dokumentum 5.2. pontjában meghatározott egyedi jellemzőit, sem pedig ízlelési tulajdonságait.

A módosítás következtében az egységes dokumentum 3.2. pontjában törölni kell a következő, a kifli méreteire vonatkozó mondatot: „A kifli körülbelül egy 14x14 centiméteres négyzetbe fér bele, a legvastagabb részénél mért magassága körülbelül 7 cm, szélessége megközelítőleg 10 cm.” A termék engedélyezett súlytartományát megváltoztató módosítás következtében a továbbiakban a méretre vonatkozó fenti előírás nem indokolt. Nincsen szükség más, méretre vonatkozó jelzésre sem, mivel a széles súlytartomány nehézzé teszi a méret meghatározását. Ez részben a sütési módszerből is adódik, a kézműves pékek ugyanis nem tudják befolyásolni, milyen méretűre dagad meg a kiflitészta. Hangsúlyozni kell, hogy a termék méretére vonatkozó előírások törlése semmiképpen nem befolyásolja a kifli egyedi alakját, melynek a súlytól függetlenül változatlannak kell maradnia.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ([1])

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI”

EK-szám: PL-PGI-0105-01023-2012.7.24.

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés**

„Rogal świętomarciński”

A „Rogal świętomarciński” megfelel az 510/2006/EK rendelet 2. cikke (2) bekezdésében foglalt feltételeknek. Az elnevezést hagyományosan a Wielkopolska vajdaság központjában, Poznańban és a környező településeken sütött kiflikre használják. A péksütemény neve az adott földrajzi területen kifejlesztett jellegzetes töltelékkel töltött, Szent Márton napján (november 11.) sütött és fogyasztott kiflik hagyományából ered.

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Rogal świętomarciński” félhold alakú, cukormázzal bevont és diódarabokkal megszórt péksütemény. Keresztmetszete ovális. Súlya 150 és 250 g között van. Felszíne a sötét aranyszínű és a világosbarna között változik. A tészta krémszínű, a töltelék pedig csokoládébarna – a halványtól a sötét csokoládé árnyalatig. A megsült tészta rugalmas, leveles, a keresztmetszete porózus, a rétegek szemmel láthatóak. A közepe táján a felcsavart tészta között mákos töltelék található. A kifli közepét nedves tapintású mákos töltelék tölti ki. A jellegzetes – édes, enyhén mandulás – ízt és illatot a hozzávalók adják meg: az élesztős tészta és a mákos töltelék.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Rogal świętomarciński” elkészítéséhez a következő nyersanyagokat használják:

— a tésztához: búzaliszt, margarin, tej, tojás, cukor, élesztő, só, citromaroma,

— a töltelékhez: fehér mák, cukor, morzsa, tojásmassza, margarin, mazsola, dió, gyümölcsszirup vagy kandírozott gyümölcs (cseresznye, körte, narancshéj), mandulaaroma,

— további hozzávalók (díszítés): cukormáz, diódarabok.

A lisztnek legalább 27 % elasztikus glutént kell tartalmaznia. Ezáltal egyszerűbbé válik a tészta kinyújtása, és könnyebben elérhető, hogy a tészta a margarinnal való megkenése, hajtogatása és felcsavarása után jellegzetesen réteges – „leveles” – állagúvá váljon.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

— Az élesztős tészta elkészítése

— A kiflitészta elkészítése

— A mákos töltelék elkészítése

— A kifli megtöltése és formázása

([1]) HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

— Sütés

— Díszítés

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A „Rogal świętomarciński" csomagolás nélkül is értékesíthető. Amennyiben csomagolják, a „Rogal świętomarciński" címkének tartalmaznia kell az oltalom alatt álló földrajzi jelzés szimbólumát és a „Chronione Oznaczenie Geograficzne" (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) szavakat.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A közigazgatási határok által meghatározott Poznań városa, Poznań körzet és Wielkopolskie tartomány alábbi körzetei:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz körzet és Kalisz városa,

Koło, Konin körzet és Konin városa, Kościan, Krotoszyn, Leszno körzet és Leszno városa, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Rogal świętomarciński" név abból a hagyományból ered, hogy a jellegzetes töltelékkel töltött kifliket hagyományosan Szent Márton napján (november 11.) sütötték és fogyasztották. A tradíció Poznańból és környékéről származik.

Szent Márton napját, amely összekapcsolódik a mezőgazdasági idény végével, a 16. század óta ünneplik. Poznań főutcáját is Szent Mártonról nevezték el, akinek tiszteletére minden évben ünnepséget rendeznek, amely a poznani közösség örökségének része.

A „Rogal świętomarciński" hírnevét a Wielkopolskie vajdaság fővárosában, Poznańban és környékén tevékenykedő cukrászok és pékek alapozták meg. A pékek már 150 éve kínálják e terméket a város lakóinak Szent Márton napján. E hagyomány elterjedt Wielkopolskie tartomány környező körzeteiben is.

Idővel a „Rogal świętomarciński" az év minden időszakában hozzáférhetővé vált, azonban készítése és fogyasztása továbbra is Szent Márton napja körül a leggyakoribb.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Rogal świętomarciński" jellemzői a pékek tudásához és ügyességéhez kapcsolódnak, akik a kiflit az előírásoknak megfelelően sütik. A termék különleges minőségét külleme, formája, íze és illata, valamint a töltelékhez használt különleges hozzávaló, a fehér mák adja meg.

Élesztő alapú tésztát használnak elkészítéséhez. A megkelt és lehűlt tésztát kinyújtják és margarinnal megkenik, így kapják meg a kiflitésztát, amely a sütés során könnyű, jellegzetesen réteges állagúvá válik. A „háromszor három" néven ismert recept alapján a tészta kétharmadát margarinnal megkenik, majd három rétegben összehajtják, így a tészta három rétege közé két réteg zsiradék kerül. A tésztával még kétszer megismétlik a kinyújtásból és három rétegbe történő összehajtogatásból álló műveletet; vagy ehelyett a tésztát egyszer nyújtják ki és négy rétegben hajtják össze tésztát. Így kapják meg a kiflitésztára jellemző leveles jelleget.

A fehér mák töltelék, amelyhez mandulaaromát adnak, egyértelműen megkülönbözteti a „Rogal świętomarciński"-t a többi péksüteménytől. A fehér mák különleges és ritkán használt hozzávaló.

A termék egyediségéhez elengedhetetlenek a következők:

— a leveles kiflitészta, amely a következő hozzávalókból készül: búzaliszt, margarin, tej, tojás, cukor, élesztő, só, citromaroma,

— a töltelék elsősorban fehér mákból készül, amelyhez hozzákeverik a következő hozzávalókat: cukor, piskótatészta-morzsa, tojásmassza, margarin, mazsola, dió, gyümölcsszirup vagy kandírozott gyümölcs (cseresznye, körte, narancshéj) és mandulaaroma,

— a tészta hajtogatásának, fehér mákkal való megtöltésének, cukormázzal való bevonásának és diódarabokkal való díszítésének módja hozzájárul a péksütemény különleges alakjához és általános külleméhez.

E hozzávalók kombinációja, valamint a különleges leveles tészta teszik a „Rogal świętomarciński”-t kivételes és egyedi termékké.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Rogal świętomarciński” története, sütési hagyományai és hírneve:

A „Rogal świętomarciński” töretlen népszerűségnek és sikernek örvend Poznańban immár legalább 150 éve. A poznańiak és a Wartą mentén fekvő városba látogatók számára a kifli összekapcsolódik a november 11-i Szent Márton napi ünnepséggel. A „Rogal świętomarciński” készítéséhez kapcsolódó legendák és hagyományok is a termék hírnevéről tanúskodnak.

E legendák egyike szerint elsőként József Melzer készített „Rogal świętomarciński”-t Poznańban. E cukrász beszélte rá munkaadóját, hogy süssenek ilyen kifliket, amelyeket azután szétosztottak a város szegényei között. A legenda szerint 1891 novemberében azután támadt ez az ötlete, hogy meghallgatta a Szent Márton templom plébánosának, Jan Lewiczkynek a prédikációját, aki hangsúlyozta, hogy a templom védőszentjéről – aki a felebaráti szeretetet testesíti meg és egyben a pékek védőszentje is – azzal kell megemlékezni, hogy a polgárok részvétet mutatnak Poznań szegényei iránt.

A félhold forma szintén a hagyományban gyökerezik; eredetét III. Sobieski János királynak a törökök felett Bécsnél aratott győzelméhez kapcsolják. 1683-ban III. Sobieski János lengyel király számos, az oszmán félholddal kihímzett török zászlót zsákmányolt; győzelme tiszteletére e félhold mintájára formázták meg a „Rogal świętomarciński” kifliket. Egy másik poznańi legenda szerint a kifli formája Szent Márton lovának elveszített patkóját mintázza.

A legkorábbi ismert utalás arra, hogy Szent Márton napján ilyen kiflit készítettek, a *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* (a Poznańi Nagyhercegség lapja) 1852. november 10-i számában szerepelt, Anton Pfitzner cukrász hirdetésében, aki három évvel korábban a poznańi Wrocławska utcában nyitotta meg üzletét:

„Holnap, csütörtökön, töltött kiflik kaphatók különböző áron A. Pfitzner Wrocławska utcában található cukrászdájában.”

A „Rogal świętomarciński” név használatáról szóló első feljegyzés egy 1860. november 11-i sajtóközleményben található.

A második világháború után a „Rogal świętomarciński” készítésének hagyományát magáncukrászdák és -pékségek folytatták Poznańban. Az 1946. január 3-i államosítási törvény nem terjedt ki a kis kézműves műhelyekre. A péksütemény tölteléke ebben az időben változott meg. Mivel az alapanyagokhoz csak nagyon nehezen lehetett hozzájutni, a mandulatöltelék elkészítése gyakorlatilag lehetetlenné vált, így a cukrászok és pékek a mandulatölteléket fehér mák töltelékkel kezdték helyettesíteni.

A hatvanas évektől kezdve a napilapok rendszeresen tájékoztattak arról, mekkora mennyiségű kiflit fogyasztottak el Poznań lakói november 11-én. Ennek köszönhetően ismeretes, hogy míg a hatvanas évek elején az elfogyasztott mennyiség valamivel 10 tonna felett volt, 1969-re ez az érték 42,5 tonnára nőtt. Ma a poznańi gyártók átlagosan 250 tonna kiflit adnak el Szent Márton napján, az éves fogyasztás mennyisége a régióban 500 tonna.

A „Rogal świętomarciński” Poznań szimbólumává vált. E péksüteménnyel vendégelik meg a hivatalos látogatókat is. 2004-ben a termék elnyerte a lengyel idegenforgalmi szervezet díját is, a következő ismertető kíséretében:

„…hagyományos péksütemény, amelyet egyedi recept alapján kizárólag Poznańban készítenek Szent Márton napján…”. A fentiek szemléltetik, hogy a különleges termék kitűnő hírnévnek örvend és szorosan kapcsolódik Poznańhoz és az egész régióhoz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

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