# REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 597/2013 DELLA COMMISSIONE

## del 19 giugno 2013

## recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Rogal świętomarciński (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda della Polonia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Rogal świętomarciński», registrata con il regolamento di esecuzione (UE) n. 1070/2008 della Commissione ([2]).

(2) Lo scopo della domanda è di modificare il disciplinare in modo da ridurre il limite inferiore del peso del prodotto.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del regolamento (UE) n. 1151/2012,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Rogal świętomarciński» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 giugno 2013

*Per la Commissione,*
*a nome del presidente*
Dacian CIOLOŞ
*Membro della Commissione*

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU L 290 del 31.10.2008, pag. 16.

*ALLEGATO I*

Nel disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Rogal świętomarciński» sono approvate le seguenti modifiche.

Il limite inferiore del peso per il «Rogal świętomarciński» viene ridotto a 150 g. e pertanto il peso del prodotto sarà tra i 150 e i 250 g.

La modifica proposta è suggerita dal cambiamento di comportamento dei consumatori che da un certo tempo chiedono un cornetto che pesi di meno. Le abitudini alimentari sono cambiate e, a causa delle sue attuali dimensioni, il «Rogal świętomarciński» è ritenuto troppo grande per essere considerato alla stregua di una porzione di prodotto di confetteria, specialmente in quanto è ora preparato e consumato durante tutto l'anno e non soltanto il giorno di San Martino. Ridurre il limite inferiore del peso darà impulso alla domanda e pertanto amplierà la gamma dei consumatori e ciò aiuterà anche a diffondere informazioni sul regime dell'IGP.

La riduzione del peso del prodotto non influirà in alcun modo né sulle caratteristiche specifiche del «Rogal świętomarciński» come definita al punto 5.2 del documento unico né sul sapore.

Questa modifica inoltre implica la necessità di eliminare la seguente frase relativa alle dimensioni del cornetto dal punto 3.2 del documento unico: «(Esso…) si inserisce in un quadrato di circa 14 cm × 14 cm., con un'altezza, nel punto più spesso, di circa 7 cm ed una larghezza di circa 10 cm». Si tratta di una conseguenza della modifica del peso consentito del prodotto e non c'è nessuna giustificazione per mantenere le dimensioni indicate in questo caso. Non vi è alcuna ragione di indicare altre dimensioni, in quanto sarebbe difficile precisarle, tenuto conto dell'ampia gamma di pesi. Ciò è dovuto in parte al processo di cottura, poiché i fornai artigianali non possono influire sull'aumento del volume dell'impasto. Occorre sottolineare che l'eliminazione dei requisiti relativi alle dimensioni del prodotto non inciderà affatto sulla sua particolare forma, che dev'essere mantenuta a prescindere dal peso.

*ALLEGATO II*

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1]

**«ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI»**

N. CE: PL-IGP-0105-01023-24.07.2012

**IGP (X) DOP ( )**

1. **Denominazione**

«Rogal świętomarciński»

La denominazione «Rogal świętomarciński» risponde ai criteri stabiliti all'articolo 2, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 ed è tradizionalmente adoperata per designare un cornetto o croissant preparato a Poznań/Posen, capitale della regione Wielkopolska, come pure in alcune città vicine. Il nome di questo prodotto da forno deriva dalla tradizione pasticcera della regione di preparare e consumare speciali cornetti farciti con tipico ripieno in occasione della festa di San Martino (11 novembre).

2. **Stato membro o paese terzo**

Polonia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.4: Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria, biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il cornetto denominato «Rogal świętomarciński» è a forma di mezza luna, rivestito di una glassa di zucchero e cosparso di noci sminuzzate. La sezione è ovale. Il peso può variare dai 150 ai 250 grammi. Il colore della crosta in superficie va dal dorato scuro al marrone chiaro. La pasta è color crema e il ripieno è di colore variabile dal beige scuro al beige chiaro. La pasta, una volta cotta, è elastica al tatto; si tratta di pasta sfoglia che si rivela porosa se vista in sezione con strati visibili. Vicino al centro gli strati di pasta sfoglia arrotolati si alternano ad un impasto di semi di papavero, che costituisce la farcitura della parte interna del cornetto ed è alquanto umida al tatto. Conferiscono al prodotto il sapore e l'odore caratteristici gli ingredienti di cui è composto, ossia il lievito e la pasta di semi di papavero.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli ingredienti necessari alla preparazione del prodotto «Rogal świętomarciński» sono:

— per l'impasto: farina bianca, margarina, latte, uova, zucchero, lievito, sale, aroma di limone;

— per la farcitura: semi di papavero bianco, zucchero, biscotti sbriciolati, uova, margarina, uva passa, noci, frutta sciroppata o candita (ciliegie dolci, pere, scorza di arancia), aroma di mandorle;

— altri ingredienti/strato decorativo: glassa di zucchero, noci sminuzzate.

La farina dovrebbe contenere oltre il 27 % di glutine elastico. Questo facilita l'operazione di stendere la pasta e rende possibile ottenere la tipica pasta sfoglia dopo che la margarina viene assorbita dagli strati di pasta ripiegati e quindi nuovamente stesi.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

— Preparazione della pasta lievitata

— Lavorazione della pasta sfoglia

— Preparazione dell'impasto di semi di papavero

— Farcitura e conferimento della forma tipica

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

— Cottura

— Decorazione

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

I prodotti tutelati dalla denominazione «Rogal świętomarciński» possono essere venduti sfusi. Se si ricorre al confezionamento, sull'etichetta contenente i termini «Rogali świętomarciński» devono figurare anche il simbolo dell'indicazione geografica protetta e la dicitura «Indicazione geografica protetta».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La città di Poznań, delimitata dai suoi confini amministrativi, il distretto di Poznań nonché i seguenti distretti del Voivodato di Wielkopolski:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz e la città di Kalisz,

Koło, Konin e la città di Konin, Kościan, Krotoszyn, Leszno e la città di Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il prodotto «Rogal świętomarciński» risale alla tradizione di preparare e consumare, in occasione della festa di San Martino (11 novembre) cornetti particolari con la loro caratteristica farcitura. Questa consuetudine proviene dalla città di Poznań e dalle sue immediate vicinanze.

La commemorazione di San Martino risale al XVI secolo e coincide con la fine dei lavori nei campi nell'anno corrispondente. La strada principale di Poznań porta il nome di San Martino e le festività in suo onore hanno luogo ogni anno e fanno ormai parte del retaggio culturale dell'intera popolazione della città.

La fama del cornetto noto come «Rogal świętomarciński» si è affermata grazie all'opera dei pasticceri e dei panettieri di Poznań, capitale del Voivodato di Wielkopoloski, e delle zone circostanti. Da 150 anni i panettieri offrono questo prodotto agli abitanti della città il giorno di San Martino. La tradizione si è diffusa ai distretti vicini in tutto il territorio del Voivodato di Wielkopolski.

Col passar del tempo è diventato possibile acquistare il cornetto «Rogal świętomarciński» tutto l'anno anche se la sua produzione e la relativa vendita continuano a concentrarsi nei giorni attorno all'11 novembre.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Rogal świętomarciński» deve le sue caratteristiche precipue alle competenze e alle abilità dei pasticceri che lo preparano in base ad un rigoroso disciplinare. Questo prodotto possiede una qualità particolare derivante dal suo aspetto esterno, dalla forma, dal gusto e dall'odore nonché dal ricorso ad uno speciale ingrediente — i semi di papavero — per la farcitura.

Per l'impasto di base si adopera la pasta sfoglia. Si tratta di una fine pasta lievitata che, una volta lievitata e lasciata raffreddare, viene ripetutamente stesa, quindi ripiegata insieme a della margarina, dando così origine, durante la cottura, ad una pasta sfoglia dalla tipica struttura a strati. Stando alla ricetta, nota come «tre volte tre», 2/3 dell'impasto steso vengono unti con uno strato di margarina prima di piegare l'impasto in tre in modo da ottenere tre strati di pasta inframmezzati con due strati di grasso. L'impasto viene quindi steso e piegato altre due volte «in tre» oppure piegato una volta «in quattro». In tal modo si ottiene la tipica struttura a strati della pasta sfoglia.

La farcitura di semi di papavero bianco, a cui si aggiunge l'aroma di mandorle, fa sì che il «Rogal świętomarciński» si distingua nettamente da altri prodotti da forno dal gusto dolce. I semi di papavero bianco sono un ingrediente molto particolare e utilizzato solo raramente.

Determinanti per conferire il carattere così particolare del prodotto in questione sono i seguenti elementi costitutivi:

— la pasta sfoglia con la sua struttura a strati, contenente i seguenti ingredienti: farina bianca, margarina, latte, uova, zucchero, lievito, sale, aroma di limone;

— la farcitura, composta principalmente di semi di papavero bianco e contenente i seguenti ingredienti: zucchero, biscotti sbriciolati, uova, margarina, uva passa, noci, frutta sciroppata o candita (ciliegie dolci, pere, scorza d'arancia) e aroma di mandorle;

— il metodo di piegare la pasta, la farcitura con la polpa di semi di papavero e la decorazione con la glassa di zucchero e con le noci sminuzzate contribuiscono a conferire l'eccezionale aspetto del prodotto finito.

La combinazione degli ingredienti adoperati ed il caratteristico impasto con la sua struttura a strati rendono il cornetto denominato «Rogal świętomarciński» una specialità unica nel suo genere.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Storia, tradizione pasticcera e reputazione del cornetto che porta il nome di «Rogal świętomarciński»

Il prodotto «Rogal świętomarciński» gode a Poznań da almeno 150 anni di costante popolarità e continuo successo presso i clienti. Per gli abitanti di Poznań, come anche per i visitatori di questa antica città polacca situata sul fiume Warta, i cornetti in questione sono indissociabili dalle celebrazioni della festa di San Martino l'11 novembre. Testimoniano la fama del prodotto anche le numerose leggende e le tradizioni che risalgono agli inizi di questa tradizione pasticcera del «Rogal świętomarciński».

Una di queste leggende vuole che il primo a preparare i cornetti di San Martino a Poznań sia stato Józef Melzer, un pasticcere che lavorava in una panetteria di Poznań, il quale riuscì a convincere il proprio datore di lavoro a preparare dei cornetti da distribuire ai poveri della città. Si dice che l'idea gli fosse venuta nel novembre 1891, dopo aver ascoltato il sermone di Jan Lewicki, parroco della parrocchia di San Martino, il quale aveva esortato i fedeli ad onorare il santo patrono della parrocchia, che impersonava l'amore per il prossimo ed era anche il protettore dei panettieri, il giorno della sua festa, con un atto di misericordia nei confronti dei poveri e dei bisognosi della città.

Anche la forma del cornetto affonda le sue radici nella tradizione; la si fa risalire infatti ai tempi in cui il re polacco Jan III Sobieski trionfò sui Turchi alle porte di Vienna. Nel 1683 il re Jan III Sobieski di Polonia fece bottino di numerose bandiere turche sulle quali era rappresentata la mezza luna, la cui forma servì per l'appunto da modello per la preparazione del cornetto di San Martino che ricorda, pertanto, quella vittoria. Un'altra leggenda di Poznań vuole che la forma del cornetto alluda invece al ferro di cavallo, andato perduto, del cavallo di San Martino.

L'accenno più remoto ai cornetti preparati il giorno di San Martino risale ad un annuncio pubblicato nella *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* (Gazzetta del Gran Ducato di Poznań) del 10 novembre 1852 e in cui la pasticceria, aperta tre anni prima in via Wrocław a Poznań dal pasticcere Antoni Pfitzner, annunziava quanto segue:

«Domani, giovedì, sono disponibili cornetti farciti a diversi prezzi presso la pasticceria A. Pfitzner, via Wroclaw».

La prima citazione del nome «Rogal świętomarciński» si trova in un annuncio pubblicato su un giornale dell'11 novembre 1860.

Dopo la fine della seconda guerra mondiale la tradizione pasticcera del «Rogal świętomarciński» fu continuata da pasticcerie e panetterie private di Poznań. La legge di nazionalizzazione del 3 gennaio 1946 non si estendeva alle piccole aziende artigianali. A quell'epoca fu modificata la composizione della farcitura dei cornetti. A causa delle difficoltà di procurarsi la materia prima, gli ingredienti adoperati per preparare la pasta di mandorle diventarono praticamente irreperibili, sicché i pasticceri e i panettieri cominciarono a sostituirli con un impasto di semi di papavero.

Dagli anni sessanta in poi i giornali riportavano spesso la quantità di cornetti mangiati dai cittadini di Poznań l'11 novembre. Grazie a questa fonte di informazione sappiamo che il consumo aumentò, passando dalle 10-20 tonnellate dei primi anni sessanta a circa 42,5 tonnellate nel 1969. Attualmente sono 250 le tonnellate di cornetti venduti mediamente il giorno di San Martino dai produttori di Poznań mentre le vendite annuali ammontano a circa 500 tonnellate.

I cornetti denominati «Rogal świętomarciński» sono assurti a simbolo di Poznań e vengono offerti, fra l'altro, ai visitatori della città in occasioni ufficiali. Nel 2004 questo prodotto ottenne un'onorificenza dell'Ente del turismo polacco che, nel certificato ufficiale, lo descrive come segue:

«…dolce tradizionale preparato in base ad una ricetta del tutto particolare, unicamente a Poznań, in occasione della festa di San Martino …». Tali informazioni comprovano la reputazione di questo specifico prodotto e la sua indissolubile associazione con Poznań e l'intera regione.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 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