# KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 597/2013

**(2013. gada 19. jūnijs),**

**ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Rogal świętomarciński* (AĢIN))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Polijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "*Rogal świętomarciński*", kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1070/2008 [2].

(2) Pieteikums iesniegts, lai grozītu specifikāciju, samazinot produkta svara diapazona zemāko robežu.

(3) Komisija ir izskatījusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Tā kā grozījums ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta "*Rogal świętomarciński*" specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

*2. pants*

Specifikācijas galvenie elementi ir izklāstīti vienotajā konsolidētajā dokumentā šīs regulas II pielikumā.

*3. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 19. jūnijā

*Komisijas*
*un tās priekšsēdētāja vārdā –*
*Komisijas loceklis*
Dacian CIOLOȘ

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV L 290, 31.10.2008., 16. lpp.

*I PIELIKUMS*

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta "*Rogal świętomarciński*" specifikācijā apstiprina šādu grozījumu.

"*Rogal świętomarciński*" svara diapazona zemākā robeža tiek samazināta līdz 150 g, un produkta svars līdz ar to ir 150–250 g.

Ierosināto grozījumu nosaka izmaiņas patērētāju ieradumos – pircēji jau kādu laiku ir pauduši vēlēšanos iegādāties radziņus, kuru svars būtu mazāks. Ēšanas paradumi ir mainījušies, un tiek uzskatīts, ka "*Rogal świętomarciński*" pašreizējais svars porcijas lieluma konditorejas izstrādājumam ir par lielu, jo īpaši tāpēc, ka tagad šos radziņus cep un ēd ne vien Svētā Mārtiņa dienā, bet visu gadu. Svara diapazona zemākās robežas samazināšana palielinās pieprasījumu un paplašinās patērētāju loku, vienlaikus palīdzot izplatīt informāciju par AĢIN shēmu.

Produkta svara samazināšana nekādi neietekmēs vienotā dokumenta 5.2. punktā minētās "*Rogal świętomarciński*" specifiskās īpašības un produkta garšu.

Līdz ar šo grozījumu no vienotā dokumenta 3.2. punkta jāsvītro arī teikums, kas attiecas uz radziņa izmēriem: "(Tas ...) pēc izmēra ietilpst aptuveni 14 × 14 cm lielā kvadrātā, augstumam biezākajā vietā sasniedzot aptuveni 7 cm un platumam – aptuveni 10 cm". To nosaka produkta atļautā svara izmaiņas, un šajā gadījumā nav pamatojuma, lai saglabātu norādītos izmērus. Nebūtu arī pamatoti norādīt citus izmērus, jo, ņemot vērā ļoti plašo svara diapazonu, tos būtu sarežģīti precizēt. Daļēji tas saistīts ar cepšanas procesu, jo maizniekmeistari nespēj ietekmēt to, cik lielā mērā palielinās mīklas apjoms. Jāuzsver, ka ar produkta izmēriem saistīto prasību svītrošana nekādi neietekmēs tā īpašo formu, kas jāsaglabā neatkarīgi no svara.

*II PIELIKUMS*

VIENOTS KONSOLIDĒTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

***"ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI"***

EK Nr.: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012.

**AĢIN (X) ACVN ( )**

1. **Nosaukums**

"Rogal świętomarciński"

Nosaukums "*Rogal świętomarciński*" atbilst Regulas (EK) Nr. 510/2006 2. panta 2. punkta prasībām un ir nosaukums, ko tradicionāli lieto, lai apzīmētu radziņus, kurus cep Lielpolijas vojevodistes galvaspilsētā Poznaņā un dažās apkārtējās pilsētās. Šā mīklas izstrādājuma nosaukums ir cēlies no tradīcijas Svētā Mārtiņa dienā (11. novembrī) cept un ēst ar raksturīgu pildījumu pildītus radziņus, kas radušies attiecīgajā apgabalā.

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Polija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums 1. punktā*

Produktam "*Rogal świętomarciński*" ir pusmēness forma, tas ir pārklāts ar glazūru un pārkaisīts ar sasmalcinātiem riekstiem. Šķērsgriezumā tam ir ieapaļa forma. Tas sver no 150 līdz 250 g. Virsmas krāsa ir no tumši zeltainas līdz gaišbrūnai. Mīkla ir krēmkrāsā, bet pildījuma krāsa ir krēmīgi brūna – no gaišas līdz tumši krēmīgi brūnai. Izceptā mīkla pēc konsistences ir elastīga, tā ir slāņaina un šķērsgriezumā poraina, ar redzamām kārtām. Tuvāk vidusdaļai sarullētās mīklas kārtas mijas ar magoņu sēklu pildījumu. Radziņa vidusdaļa ir pildīta ar magoņu sēklu pildījumu, kas pēc taustes ir valgans. Raksturīgo garšu un smaržu, kas ir salda ar vieglu mandeļu piegaršu, rada sastāvdaļas – rauga mīkla un magoņu sēklu pildījums.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"*Rogal świętomarciński*" gatavošanai izmanto šādas sastāvdaļas:

— mīklai – kviešu miltus, margarīnu, pienu, olas, cukuru, raugu, sāli, citrona aromatizētāju,

— pildījumam – baltās magoņu sēklas, cukuru, drumstalas, olu masu, margarīnu, rozīnes, riekstus, sīrupā mērcētus vai cukurotus augļus (saldos ķiršus, bumbierus, apelsīnu mizas), mandeļu aromatizētāju,

— citas sastāvdaļas (dekorējumam) – glazūru, sasmalcinātus riekstus.

Miltiem jāsatur vairāk nekā 27 % lipekļa. Tas ļauj mīklu vieglāk izveltnēt un panākt raksturīgo slāņaino struktūru pēc tam, kad mīklā kārtām ierullēts margarīns.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

–

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

— Rauga mīklas pagatavošana

— Kārtainās mīklas pagatavošana

— Magoņu sēklu pildījuma pagatavošana

— Pildīšana un pusmēness formas veidošana

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

— Cepšana

— Dekorēšana

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

–

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

"*Rogal świętomarciński*" var pārdot neiesaiņotus. Ja izmanto iesaiņojumu, uz "*Rogal świętomarciński*" etiķetes jābūt arī aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes simbolam un vārdiem "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde".

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Poznaņa tās administratīvās teritorijas robežās, Poznaņas apriņķis un šādi Lielpolijas vojevodistes apriņķi:

*Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz* apriņķis un pilsēta,

*Koło, Konin* apriņķis un pilsēta, *Kościan, Krotoszyn, Leszno* apriņķis un pilsēta, *Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września.*

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Nosaukums "*Rogal świętomarciński*" ir cēlies no tradīcijas Svētā Mārtiņa dienā (11. novembrī) cept un ēst ar raksturīgu pildījumu pildītus radziņus. Šī tradīcija ir radusies Poznaņā un tās apkārtnē.

Svētā Mārtiņa dienu svin kopš 16. gadsimta, un šīs svinības ir saistītas ar lauksaimniecības gada beigām. Poznaņas galvenā iela ir nosaukta Svētā Mārtiņa vārdā, un šim svētajam par godu katru gadu notiek svinības, kas ir daļa no visu pilsētas iedzīvotāju kultūras mantojuma.

"*Rogal świętomarciński*" reputāciju ir veidojuši Lielpolijas vojevodistes galvaspilsētas Poznaņas un tās apkārtnes konditori un maiznieki. Maiznieki jau 150 gadus piedāvā šo produktu pilsētas iedzīvotājiem Svētā Mārtiņa dienā. Šī tradīcija ir izplatījusies arī uz kaimiņu apriņķiem Lielpolijas vojevodistes teritorijā.

Laika gaitā "*Rogal świętomarciński*" ir kļuvis pieejams visu gadu, bet tā ražošana un ēšana vēl arvien koncentrējas ap Svētā Mārtiņa dienu.

5.2. *Produkta specifika*

"*Rogal świętomarciński*" raksturīgās īpašības ir saistītas ar ražotāju zināšanām un prasmēm, cepot to atbilstoši specifikācijai. Šim produktam piemīt īpaša kvalitāte, ko rada tā ārējais izskats, forma, garša, smarža un pildījumam izmantotā īpašā sastāvdaļa – baltās magoņu sēklas.

Izmanto kārtaino rauga mīklu. Tā ir rauga mīkla, ko pēc uzraudzēšanas un atvēsināšanas izveltnē kopā ar margarīnu, veidojot kārtaino mīklu, kas cepšanas laikā iegūst vieglu, raksturīgi slāņainu struktūru. Saskaņā ar recepti, kas pazīstama ar nosaukumu "trīsreiz trīs", divas trešdaļas mīklas vispirms noklāj ar margarīna kārtu, tad mīklu saloka trīs daļās tā, lai iegūtu trīs mīklas kārtas, kas mijas ar divām taukvielu kārtām. Tad mīklu izveltnē un vēl divas reizes saloka trīs vai vienu reizi četrās kārtās. Tas rada radziņu mīklai raksturīgās kārtas.

Balto magoņu sēklu pildījums, kam pievienots mandeļu aromatizētājs, nepārprotami atšķir "*Rogal świętomarciński*" no citiem konditorejas izstrādājumiem. Baltās magoņu sēklas ir īpaša un reti izmantota sastāvdaļa.

Lai produkts būtu īpašs, ir svarīgi šādi nosacījumi:

— kārtainā mīkla ar slāņainu struktūru, kas satur šādas sastāvdaļas – kviešu miltus, margarīnu, pienu, olas, cukuru, raugu, sāli, citrona aromatizētāju,

— pildījums, ko gatavo galvenokārt no baltajām magoņu sēklām, kam pievienots cukurs, biskvīta drumstalas, olu masa, margarīns, rozīnes, rieksti, sīrupā mērcēti vai cukuroti augļi (saldie ķirši, bumbieri, apelsīnu mizas) un mandeļu aromatizētājs,

— veids, kādā mīkla tiek salocīta un pildīta ar mīkstu magoņu sēklu masu, dekorēšana ar glazūru un apkaisīšana ar sasmalcinātiem riekstiem, kas ietekmē gatavā mīklas izstrādājuma unikālo formu un kopējo izskatu.

Šo sastāvdaļu kombinācija un īpašā kārtainā mīkla dara "*Rogal świętomarciński*" par īpašu un unikālu produktu.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

"*Rogal świętomarciński*" vēsture, cepšanas tradīcijas un reputācija

Poznaņā "*Rogal świętomarciński*" bauda noturīgu popularitāti un piekrišanu jau vismaz 150 gadu. Vartas upes krastā esošās Poznaņas iedzīvotāju un pilsētas viesu prātos produkts ir saistīts ar Svētā Mārtiņa dienas svinībām 11. novembrī. Daudzās leģendas un tradīcijas, kas saistītas ar laiku, kad parādījās šis mīklas izstrādājums, liecina par produkta reputāciju.

Viena no leģendām vēsta, ka pirmais cilvēks, kurš Poznaņā sāka cept "*Rogal świętomarciński*", bija konditors Jozefs Melcers [*Józef Melzer*], kas mudināja savu darba devēju cept radziņus un izdalīt pilsētas nabadzīgajiem iedzīvotājiem. Viņš esot nācis klajā ar šo ierosinājumu 1891. gada novembrī, kad bija noklausījies Svētā Mārtiņa draudzes mācītāja brāļa Jana Levicka [*Jan Lewicky*] spredikļi, kurā viņš lūdza godināt draudzes svēto aizstāvi – kas iemieso mīlestību pret tuvāko un ir arī maiznieku aizbildnis – ar kādu žēlsirdības darbu Poznaņas nabadzīgo iedzīvotāju labā.

Arī radziņa forma sakņojas tradīcijās – tās izcelsmi piedēvē laikam, kad karalis Jans III Sobeskis [*Jan III Sobieski*] Vīnes pievārtē guva uzvaru pār turkiem. Karalis Jans III Sobeskis 1683. gadā sagrāba daudzus turku karogus, uz kuriem bija attēlots pusmēness, un šī forma bija paraugs, pēc kura, atzīmējot šo uzvaru, tika cepti "*Rogal świętomarciński*". Cita Poznaņas leģenda vēsta, ka radziņa forma ir atgādinājums par Svētā Mārtiņa zirga pazaudēto pakavu.

Senākā zināmā norāde par radziņu cepšanu Svētā Mārtiņa dienā ir sludinājums, ko Poznaņas lielkņazistes avīzes [*Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego*] 1852. gada 10. novembra numurā ir publicējis konditors Antonijs Ficners [*Antoni Pfitzner*], kas trīs gadus iepriekš bija atvēris konditoreju Vroclavskas ielā Poznaņā.

"Rīt, ceturtdien, A. Ficnera konditorejā Vroclavskas ielā par dažādām cenām būs nopērkami pildīti radziņi".

Pirmā dokumentārā liecība, kurā minēts nosaukums "*Rogal świętomarciński*", ir 1860. gada 11. novembrī publicēts preses paziņojums.

Pēc Otrā pasaules kara "*Rogal świętomarciński*" cepšanas tradīciju turpināja Poznaņas privātie konditori un maiznieki. Uz sīkamatniekiem neattiecās 1946. gada 3. janvāra Nacionalizācijas likums. Šajā laikā mainījās radziņa pildījums. Tā kā pārtikas produktu iegāde radīja grūtības, mandeļu pildījuma pagatavošanai vajadzīgās sastāvdaļas praktiski nebija pieejamas, un konditori un maiznieki sāka tās aizvietot ar baltajām magoņu sēklām.

Kopš 20. gadsimta 60. gadiem avīzes regulāri ziņo par to, cik radziņu Poznaņas iedzīvotāji apēd 11. novembrī. Pateicoties šim informācijas avotam, šodien ir zināms, ka patēriņš, kas 60. gadu sākumā nedaudz pārsniedza 10 tonnas, 1969. gadā bija palielinājies līdz aptuveni 42,5 tonnām. Tagad Poznaņas ražotāji Svētā Mārtiņa dienā pārdod vidēji 250 tonnu šā produkta, bet tirdzniecības apjoms reģionā sasniedz 500 tonnu gadā.

"*Rogal świętomarciński*" ir kļuvis par Poznaņas simbolu, ar ko cienā oficiālus viesus. Radziņam 2004. gadā tika piešķirta Polijas Tūrisma organizācijas balva, raksturojot to šādi:

"…tradicionāls mīklas izstrādājums, ko gatavo pēc unikālas receptes un cep tikai Poznaņā Svētā Mārtiņa dienai …". Šī informācija apliecina šā īpašā produkta reputāciju un tā saistību ar Poznaņu un visu reģionu.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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