REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 597/2013

tad-19 ta' Ġunju 2013

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni mdaħħla fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Rogal świętomarciński (IĠP)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u partikolarment it-tieni sentenza tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni mill-Polonja għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Rogal świętomarciński", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1070/2008 [2].

(2) It-talba għandha l-għan li temenda l-Ispeċifikazzjoni, billi tnaqqas il-limitu minimu tal-firxa tal-piż tal-prodott.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. Billi din hija emenda minuri l-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr rikors għall-proċedura stabbilita fl-Artikoli 50 sa 52 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Rogal świętomarciński" hija b'dan emendata skont l-Anness I għal dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku kkonsolidat li jinkludi l-elementi ewlenin tal-Ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, id-19 ta' Ġunju 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 290, 31.10.2008, p. 16.

ANNESS I

L-emenda li ġejja għall-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Rogal świętomarciński" ġiet approvata:

Il-limitu minimu tal-medda ta' piżijiet għar-"Rogal świętomarciński" qed jitnaqqas għal 150 g, u l-piż tal-prodott għalhekk se jkun 150-250 g.

L-emenda proposta hija ddettata minn bidliet fl-imġiba tal-konsumaturi, li għal xi żmien kienu qed jitolbu croissant li jiżen anqas. Id-drawwiet tal-ikel nbidlu u minħabba d-daqs attwali tiegħu, ir-"Rogal świętomarciński" huwa meqjus bħala prodott tal-ħelu kbir wisq, speċjalment hekk kif inhu moħmi u kkonsmat illum il-ġurnata matul is-sena, u mhux biss f'Jum San Martin. It-tnaqqis tal-limitu minimu tal-piż se jagħti spinta lid-domanda u b'hekk iwessa' l-firxa tal-konsumaturi, u dan għandu jgħin ukoll biex ixerred l-informazzjoni dwar l-iskema IĠP.

Il-karatteristiċi speċifiċi tar-"Rogal świętomarciński", hekk kif definiti fil-punt 5.2 tad-Dokument Uniku, u t-togħma tiegħu, mhuma se jiġu affetwati bl-edba mod mit-tnaqqis tal-piż.

Din l-emenda tfisser ukoll li teħtieġ li titħassar is-sentenza li ġejja marbuta mad-dimensjonijiet tal-croissant fil-punt 3.2 tad-Dokument Uniku: "(Huwa ...) joqgħod b'kaxxa ta' bejn wieħed u ieħor 14 × 14 ċm, b'għoli fl-eħxen punt tiegħu ta' madwar 7 ċm, u b'wisa' ta' bejn wieħed u ieħor 10 ċm." Din hija konsegwenza tal-bidla fil-piż permess tal-prodott, u ma hemm l-ebda ġustifikazzjoni sabiex jinżammu l-qisien indikati f'dan il-każ. Lanqas ma hemm raġuni biex jiġu indikati dimensjonijiet oħra, billi dawn ikunu diffiċili li jiġu speċifikati fid-dawl ta' tali firxa wiesgħa ta' piżijiet. Dan huwa parzjalment minħabba l-proċess tal-ħami, hekk kif il-furnara artiġjanali m'għandhom l-ebda influwenza fuq il-punt safejn l-għaġina tiżdied fil-volum. Għandu jiġi rrimarkat li t-tħassir tal-ħtiġijiet marbutin mad-dimensjonijiet tal-prodott bl-ebda mod m'huma se jaffettwaw l-għamla speċifika tagħha, li għandha tinżamm irrispettivament mill-piż tiegħu.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU KKONSOLIDAT

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-Kunsill dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [1]

"ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI"

Nru tal-KE: PL-PGI-0105-01023-24.7.2012

IĠP (X) DPO ()

1. **Isem**

"Rogal świętomarciński"

L-isem "Rogal świętomarciński" jissodisfa r-rekwiżiti tal-Artikolu 2(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006, u huwa l-isem użat skont id-drawwa biex jiddeskrivi croissant moħmija f'Poznań, il-kapitali reġjonali tal-Wielkopolska, u fi ftit bliet tal-madwar. L-isem ta' din il-pasta ġej minn tradizzjoni tal-ħami u mill-konsum tagħha f'Jum San Martin (il-11 ta' Novembru), bil-mili karatteristiku tagħha żviluppat fiż-żona inkwistjoni.

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Polonja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 2.4. Prodotti ta' ħobż, għaġina, kejkijiet, ħlewwiet, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Ir-"Rogal świętomarciński" għandu għamla ta' nofs qamar miksi bil-ġelu u mraxxax bil-ġewż imqatta' rqiq. Trasversalment huwa ovali. Jiżen bejn 150 u 250 g. Il-kulur tal-wiċċ tiegħu jvarja minn dehbi skur sa kannella ċar. L-għaġna hija lewn il-krema u l-mili huwa kannella lewn il-krema – li jvarja bejn kannella pallidu u kannella lewn il-krema skur. L-għaġna moħmija hija ta' konsistenza elastika u li tisfolja, u trasversalment hija poruża, b'saffi viżibbli. Lejn in-nofs, ir-rollijiet tal-għaġna jintefgħalhom mili taż-żerriegħa tal-pepprin. Fiċ-ċentru tagħha, l-għaġina timtela b'mili taż-żerriegħa tal-pepprin li tinħass umda meta tmissha. It-togħma u r-riħa karatteristika – ħelwa b'kemxejn togħma tal-lewż – ġejjin mill-ingredjenti, li jinkludu: l-għaġna bil-ħmira u l-mili taż-żerriegħa tal-pepprin.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Jintużaw dawn l-ingredjenti biex isir ir-"Rogal świętomarciński":

— Għall-għaġina: dqiq tal-qamħ, marġerina, ħalib, bajd, zokkor, ħmira, melħ, togħma tal-lumi.

— Għall-mili: ġulġlien abjad, zokkor, frak, polpa tal-bajd, marġerina, żbib, ġewż jew frott ieħor jixbhu, frott fix-xiropp jew frott imqadded (ċiras ħelu, lanġasa, qxur tal-larinġ), togħma tal-lewż.

— Ingredjenti oħrajn (saff dekorattiv): ġelu, ġewż imqatta' rqiq.

Id-dqiq għandu jinkludi aktar minn 27 % ta' gluten elastiku. Dan jagħmilha aktar faċli biex tinfetaħ l-għaġina u biex tinkiseb il-konsistenza sfiljurata wara li jinfirxu s-saffi u jsir il-ftuħ bil-marġerina.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

3.5. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

— Tagħmil tal-għaġina tal-ħmira

— Tagħmil tal-għaġina tal-croissant

— Preparazzjoni tal-mili biż-żerriegħa tal-pepprin

— Mili u fformar f'għamla ta' nofs qamar

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

— Ħami

— Tiżjin

3.6. *Regoli speċifiċi rigward it-tqattigħ, it-tħakkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Ir-"Rogal świętomarciński" jista' jinbiegħ mingħajr imballaġġ. Jekk jintuża imballaġġ, it-tikketta "Rogal świętomarciński" għandha tinkludi wkoll is-simbolu ta' indikazzjoni ġeografika protetta u l-kliem "Indikazzjoni ġeografika protetta".

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-belt ta' Poznań, kif iddefinita mill-fruntieri ammministrattivi, id-distrett ta' Poznań u d-distretti li ġejjin tal-Provinċja ta' Wielkopolskie:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz, u l-belt ta' Kalisz,

Koło, Konin, u l-belt ta' Konin, kościan, Krotoszyn, Leszno, u l-belt ta' Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

L-isem "Rogal świętomarciński" ġej mit-tradizzjoni tal-ħami u tal-konsum ta' croissants b'mili karatteristiku f'Jum San Martin (il-11 ta' Novembru). Din id-drawwa toriġina f'Poznań u fiż-żona tal-madwar.

Iċ-ċelebrazzjonijiet ta' Jum San Martin imorru lura għas-seklu 16, u huma marbutin mat-tmiem tal-istaġun agrikolu ta' dik is-sena partikolari. It-triq prinċipali f'Poznań hija msemmija għal San Martin, u kull sena jsiru festi biex jonorawh. Dawn il-festi jifformaw parti mill-patrimonju tal-komunità kollha tal-belt.

Il-fama tar-"Rogal świętomarciński" kienet stabbilita mid-dulċiera u l-furnara f'Poznań, il-kapitali tal-Wielkopolska, u ż-żona tal-madwar. Il-furnara ilhom 150 sena joffru dan il-prodott lill-abitanti tal-belt f'Jum San Martin. It-tradizzjoni xterdet fid-distretti fil-viċinat tal-Provinċja ta' Wielkopolskie.

Tul iż-żmien, ir-"Rogal świętomarciński" sar disponibbli matul is-sena, iżda l-produzzjoni u l-konsum tiegħu għadhom ikkonċentrati madwar Jum San Martin.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-karatteristiċi tipiċi tar-"Rogal świętomarciński" huma marbutin mal-għarfien u l-ħiliet tal-produtturi, li jaħmuh skont speċifikazzjoni. Il-prodott għandu kwalità speċifika li tirriżulta mid-dehra esterna, l-għamla, it-togħma u r-riħa, u l-użu ta' ingredjent speċjali – iż-żrieragħ tal-pepprin abjad – għall-mili.

Għall-croissant tintuża għaġna bbażata fuq il-ħmira. Din hija għaġna tal-ħmira li, wara li togħla u toqgħod, tkun mifruxa flimkien mal-marġerina, li tipproduċi għaġna tal-croissant li, waqt il-ħami, tikseb konsistenza karatteristika ħafifa u li tisfolja. Bi qbil mar-riċetta msemmija "tlieta għal tlieta", żewġ terzi tal-għaġna tinfirex b'saff tal-marġerina u mbagħad l-għaġna tintlewa fi tlieta sabiex ikun hemm tliet saffi ta' għaġna li bejniethom ikun hemm żewġ saffi ta' xaħam. Imbagħad tinfirex u tintlewa fi tlieta għal darbtejn jew tintlewa darba f'erba'. Dan jipproduċi s-saffi li huma karatteristika tal-għaġna tal-croissant.

Il-mili biż-żerriegħa tal-pepprin abjad, li miegħu tiżdied it-togħma tal-lewż, jiddistingwi b'mod ċar ir-"Rogal świętomarciński" minn għaġniet ħelwin oħrajn. Iż-żerriegħa tal-pepprin abjad hija ingredjent speċjali u rarament użata.

Dawn li ġejjin huma essenzjali għan-natura eċċezzjonali tal-prodott:

— l-għaġina li tisfolja tal-croissant tinkludi l-ingredjenti li ġejjin: dqiq tal-qamħ, marġerina, ħalib, bajd, zokkor, ħmira, melħ, togħma tal-lumi.

— il-mili, magħmul l-aktar minn żerriegħa tal-pepprin abjad, li miegħu jiżdiedu: zokkor, frak tal-kejk sponge, polpa tal-bajd, marġerina, żbib, ġewż, frott fix-xiropp jew frott imqadded (ċiras ħelu, lanġas, qxur tal-larinġ) u togħma tal-lewż.

— il-metodu ta' kif tintlewa l-għaġna, il-mili tagħha bil-mili taż-żerriegħa tal-pepprin, kif tiġi ddekorata bil-ġelu u kif jintefa' fuqha ġewż mqatta' rqiq, jinfluwenzaw ukoll l-għamla unika finali u l-apparenza ġenerali tal-għaġina.

Il-kombinazzjoni ta' dawn l-ingredjenti u l-għaġina speċifika li tisfolja jagħmel lir-"Rogal świętomarciński" prodott eċċezzjonali u uniku.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

L-istorja, it-tradizzjoni tal-ħami u r-reputazzjoni tar-"Rogal świętomarciński":

Ir-"Rogal świętomarciński" ilha 150 sena tgawdi minn popolarità u suċċess li tmur lura f'Poznań. Fil-mentalità taċ-ċittadini ta' Poznań u l-viżitaturi ta' din il-belt fuq ix-xmara Warta, il-prodott huwa assoċjat maċ-ċelebrazzjonijiet ta' Jum San Martin fil-11 ta' Novembru. Il-bosta leġġendi u tradizzjonijiet marbutin mal-ħami ta' din il-pasta bdew jixhdu r-reputazzjoni tal-prodott.

Skont waħda minn dawn il-leġġendi, l-ewwel persuna li ħmiet ir-"Rogal świętomarciński" f'Poznań kienet id-dulċier Józef Melzer, li ħeġġeġ lill-kap tiegħu jaħmi croissants, li mbagħad tqassmu lill-fqar tal-belt. Jintqal li huwa ġietu l-idea f'Novembru 1891 wara li semal-priedka ta' Dun Jan Lewicky, il-qassis fil-parroċċa ta' San Martin, li ħadem biex il-qaddis patrun tal-parroċċa, li jippersonifika l-imħabba lejn il-proxxmu, u li huwa wkoll il-qaddis patrun tal-furnara, ikun iċċelebrat permezz ta' xi att ta' ħniena lejn il-fqar ta' Poznań.

L-għamla tal-croissant għandha wkoll l-għeruq tradizzjonali tagħha; l-oriġini tagħha hija attribwita għaż-żmien tar-rebħa tar-Re Jan III Sobieski fuq it-Torok fil-bibien ta' Vjenna. Fl-1683, ir-Re Jan III Sobieski tal-Polonja ħataf bosta bnadar tat-Torok, li fuqhom jidher in-nofs qamar; din l-għamla serviet bħala mudell għall-ħami tar-"Rogal świętomarciński", għall-kommemorazzjoni ta' din ir-rebħa. Skont leġġenda oħra ta' Poznań, l-għamla talludi għan-nagħla mitlufa taż-żiemel ta' San Martin.

L-aktar referenza antika magħrufa għall-ħami tal-croissants f'Jum San Martin tmur lura għal referenza fil-*Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* [Gazzetta tal-Gran Dukat ta' Poznan] tal-10 ta' Novembru 1852 għad-dulċier Antoni Pfitzner, li kien fetaħ il-ħanut tiegħu tliet snin qabel fi Triq Wrocławska f'Poznań.

"Għada, il-Ħamis, croissants mimlijin disponibbli għal prezzijiet varji fil-ħanut tad-dulċier A. Pfitzner fi Triq Wrocławska."

L-ewwel użu rreġistrat tal-isem "Rogal świętomarciński" jinstab f'aħbar għall-istampa mill-11 ta' Novembru 1860.

Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, it-tradizzjoni tal-ħami tar-"Rogal świętomarciński" tkompliet mid-dulċiera u l-furnara privati f'Poznań. Il-Liġi dwar in-Nazzjonalizzazzjoni tat-3 ta' Jannar 1946 ma kinitx tkopri ditti żgħar tas-snajja'. It-tip ta' mili użat fl-għaġina nbidel f'dak iż-żmien. Minħabba d-diffikultajiet li kienu qed jaffettwaw il-fornimenti, l-ingredjenti biex isir mili mil-lewż prattikament saru mhux disponibbli, u d-dulċiera u l-furnara bdew jibdlu l-mili mil-lewż bil-mili taż-żerriegħa tal-pepprin abjad.

Mis-sittinijiet tas-seklu li għadda, il-gazzetti rrapportaw regolarment il-kwantità ta' croissants mikulin miċ-ċittadini ta' Poznań fil-11 ta' Novembru. Bis-saħħa ta' dan is-sors ta' informazzjoni, illum huwa magħruf li l-konsum kiber minn 10 tunnellati fil-bidu tas-sittinijiet għal xi 42,5 tunnellata fl-1969. Illum, jinbiegħu bejn wieħed u ieħor 250 tunnellata tal-prodott f'Jum San Martin mill-produtturi f'Poznań, waqt li l-bejgħ annwali huwa bejn wieħed u ieħor ta' 500 tunnellata.

Ir-"Rogal świętomarciński" sar simbolu ta' Poznań, li jiġi servit lill-mistednin uffiċjali. Fl-2004, huwa ngħata premju mill-Organizzazzjoni Pollakka għat-Turiżmu, u ġie deskritt kif ġej:

"… pasta tradizzjonali magħmula permezz ta' riċetta unika u moħmija biss f'Poznań għal Jum Saint Martin…". Din l-informazzjoni turi r-reputazzjoni ta' dan il-prodott speċifiku u r-rabta tiegħu ma' Poznań u r-reġjun kollu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 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