UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 597/2013 VAN DE COMMISSIE

van 19 juni 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Rogal świętomarciński (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name de tweede zin van artikel 53, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie zich gebogen over een door Polen ingediende aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Rogal świętomarciński", die bij Verordening (EG) nr. 1070/2008 van de Commissie [2] is geregistreerd.

(2) Het verzoek heeft tot doel het productdossier te wijzigen om de ondergrens van het gewichtsinterval van het product te verlagen.

(3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het om een minimale wijziging gaat, kan de Commissie die goedkeuren zonder de procedure van de artikelen 50, 51 en 52 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 toe te passen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Rogal świętomarciński" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerd enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 19 juni 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 290 van 31.10.2008, blz. 16.

BIJLAGE I

De onderstaande wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Rogal świętomarciński" is goedgekeurd.

De ondergrens van het gewichtsinterval van „Rogal świętomarciński" is verlaagd naar 150 g, waardoor het product nu tussen 150 en 250 g mag wegen.

De voorgestelde wijziging dringt zich op door veranderingen in het gedrag van de consumenten, die reeds geruime tijd vragen om een lichtere croissant. De eetgewoonten zijn veranderd en men vindt de „Rogal świętomarciński", met zijn huidige grootte, te groot als gebakje, vooral omdat dit product nu het hele jaar door wordt gebakken en gegeten, en niet enkel meer op Sint-Maarten. Als de ondergrens voor het gewicht wordt verlaagd, zal de vraag stijgen en zullen meer mensen het product consumeren, wat zal bijdragen tot een betere bekendheid van de BGA-regeling.

De verlaging van het gewicht zal de smaak noch de specifieke kenmerken van „Rogal świętomarciński", als omschreven in punt 5.2 van het enig document, op enigerlei wijze aantasten.

Door deze wijziging moet de volgende zin met betrekking tot de afmetingen van de croissant in punt 3.2 van het enig document worden geschrapt: „(Het …) past in een vierkant van ongeveer 14 × 14 cm en heeft op zijn dikste punt een hoogte van ongeveer 7 cm en is ongeveer 10 cm breed.". Deze schrapping is het gevolg van de verandering in het toegelaten gewicht van het product en er is geen reden om de vermelde afmetingen te behouden. Het heeft ook geen zin andere afmetingen aan te geven, aangezien het moeilijk zou zijn deze te bepalen in het licht van een dergelijke breed gewichtsspectrum. Dit heeft gedeeltelijk te maken met het bakproces. De ambachtelijke bakkers hebben immers geen controle over de omvang van het deeg terwijl het rijst. Wel dient opgemerkt te worden dat het schrappen van de vereisten met betrekking tot de afmetingen van het product geen enkele invloed heeft op de specifieke vorm ervan, die moet worden behouden ongeacht het gewicht.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI"

EG-nummer: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

BGA (X) BOB ()

1. **Naam**

„Rogal świętomarciński"

De naam „Rogal świętomarciński" voldoet aan de voorwaarden van artikel 2, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 en is de naam die gewoonlijk wordt gebruikt om een croissant aan te duiden die in Poznań, de hoofdstad van de regio Wielkopolska, en in een paar daaromheen liggende steden wordt gebakken. Dit gebak dankt zijn naam aan de traditie die erin bestaat dat op Sint-Maarten (11 november) croissants worden gebakken en gegeten die in de betrokken regio zijn ontwikkeld en een typische vulling hebben.

2. **Lidstaat of derde land**

Polen

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.4: Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De „Rogal świętomarciński" is een geglazuurde croissant die met fijngehakte nootjes is bestrooid. Het gebak is ovaal van vorm. Het heeft een gewicht tussen 150 en 250 g. De kleur aan de buitenkant varieert van donker goudkleurig tot lichtbruin. Het deeg is roomkleurig en de kleur van de vulling varieert van licht tot donker crèmekleurig bruin. De consistentie van het gebakken deeg is elastisch en bladerig en wanneer het gebak wordt doorgesneden, ziet het deeg er poreus uit, met zichtbare lagen. Dichter bij het midden zit een vulling van maanzaad tussen de deeglagen. In het midden is het gebak eveneens gevuld met maanzaad; hier voelt deze vulling vochtig aan. Het gebak ontleent zijn bijzondere smaak en geur — zoet, met een lichte amandeltoets — aan zijn ingrediënten: het gistdeeg en de maanzaadvulling.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De volgende grondstoffen worden gebruikt om „Rogal świętomarciński" te bereiden:

— voor het deeg: tarwemeel, margarine, melk, eieren, suiker, gist, zout, citroenaroma;

— voor de vulling: wit maanzaad, suiker, kruimels van Moskovisch gebak, eierstruif, margarine, rozijnen, noten, vruchten op siroop of gekonfijte vruchten (zoete kersen, peren, sinaasappelschil), amandelaroma;

— andere ingrediënten (versiering): glazuur, fijngehakte noten.

Het meel moet meer dan 27 % elastische gluten bevatten. Hierdoor wordt het gemakkelijker om het deeg uit te rollen en om de karakteristieke bladerige consistentie te verkrijgen nadat met het uitgerolde deeg, met de boter ertussen, lagen zijn gevormd.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

— het maken van het gistdeeg;

— het maken van het croissantdeeg;

— de bereiding van de maanzaadvulling;

— het vullen van het deeg en het vormen van de halve manen;

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

— het bakken;

— het versieren.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De „Rogal świętomarciński" mag zonder verpakking worden verkocht. Indien hij wordt verpakt, moeten op het etiket van de „Rogal świętomarciński" het symbool van de beschermde geografische aanduiding en de woorden „Chronione oznaczenie geograficzne" (beschermde geografische aanduiding) zijn vermeld.

4. **Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De stad Poznań volgens de administratieve grenzen, het district Poznań en de volgende districten van de provincie Wielkopolskie:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz en de stad Kalisz,

Koło, Konin en de stad Konin, Kościan, Krotoszyn, Leszno en de stad Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Dit gebak dankt zijn naam aan de traditie van het bakken en eten van croissants met een typische vulling op Sint-Maarten (11 november). Dit gebruik vindt zijn oorsprong in Poznań en omgeving.

De viering van Sint-Maarten dateert van de 16e eeuw en wordt in verband gebracht met het einde van het landbouwseizoen. De hoofdstraat van Poznań is genoemd naar Sint-Maarten en jaarlijks vinden vieringen ter ere van deze heilige plaats, die behoren tot het erfgoed van de stadsgemeenschap.

Het gebak dankt zijn vermaardheid aan de bakkers en banketbakkers van Poznań, de hoofdstad van Wielkopolska, en de omliggende regio. Al 150 jaar lang wordt dit gebak door de bakkers op Sint-Maarten aan de inwoners van de stad aangeboden. De traditie heeft zich uitgebreid tot naburige districten in de provincie Wielkopolskie.

Intussen is de „Rogal świętomarciński" het hele jaar door te verkrijgen, maar de productie en consumptie ervan pieken toch nog steeds rond Sint-Maarten.

5.2. *Specificiteit van het product*

Zijn typische kenmerken dankt de „Rogal świętomarciński" aan de kennis en vaardigheid van de bakkers die bij het bakken een gedetailleerd recept volgen. Het specifieke karakter van het product ligt in zijn uiterlijk voorkomen, zijn vorm, smaak en geur en het gebruik van een bijzonder ingrediënt — wit maanzaad — voor de vulling.

Er wordt gebruikgemaakt van een croissantdeeg op basis van gist. Dit gistdeeg wordt, nadat het is gerezen en gekoeld, samen met margarine uitgerold zodat een croissantdeeg wordt verkregen waarvan de textuur tijdens het bakken licht en typisch bladerig wordt. Volgens het recept, dat bekendstaat als „driemaal drie", moet tweederde van het deeg worden uitgerold met een laag margarine erop en moet het deeg vervolgens in drieën worden gevouwen zodat er drie lagen deeg, afgewisseld met twee lagen margarine, ontstaan. Het deeg wordt vervolgens opnieuw uitgerold en nog tweemaal in drieën of eenmaal in vieren gevouwen. Zo ontstaan de lagen die typisch zijn voor croissantdeeg.

Door de vulling op basis van wit maanzaad waaraan amandelaroma wordt toegevoegd, is er een duidelijk verschil tussen de „Rogal świętomarciński" en ander zoet gebak. Wit maanzaad is een bijzonder ingrediënt, dat zelden wordt gebruikt.

De volgende elementen zijn essentieel voor de uitzonderlijke eigenschappen van het product:

— het „bladerige" croissantdeeg dat de volgende ingrediënten bevat: tarwemeel, margarine, melk, eieren, suiker, gist, zout, citroenaroma;

— de vulling, die hoofdzakelijk van wit maanzaad is vervaardigd, waaraan de volgende ingrediënten zijn toegevoegd: suiker, kruimels van Moskovisch gebak, eierstruif, margarine, rozijnen, noten, vruchten in siroop of gekonfijte vruchten (zoete kersen, peren, sinaasappelschil) en amandelaroma;

— de wijze waarop het deeg wordt gevouwen, gevuld met maanzaadmoes en vervolgens versierd met glazuur en bestrooid met fijngehakte noten, beïnvloedt de uiteindelijke unieke vorm en het algemene voorkomen van het gebak.

De combinatie van deze ingrediënten en het specifieke bladerige deeg maken de „Rogal świętomarciński" tot een uitzonderlijk en uniek product.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De geschiedenis, baktraditie en faam van de „Rogal świętomarciński"

De „Rogal świętomarciński" is zeer in trek in Poznań en kent er al minstens 150 jaar een niet aflatend succes. De inwoners van Poznań en de mensen die deze stad aan de rivier de Warta bezoeken, associëren het product met de viering van Sint-Maarten op 11 november. De talrijke legenden en tradities die verwijzen naar het ogenblik waarop men deze croissant begon te bakken, getuigen van de faam van het product.

Volgens één van deze legenden was de eerste die de „Rogal świętomarciński" in Poznań bakte, de banketbakker Józef Melzer, die zijn werkgever aanmoedigde om croissants te bakken en deze uit te delen aan de armen van de stad. Hij zou op dit idee zijn gekomen in november 1891 nadat hij naar de preek had geluisterd van Jan Lewicky, de pastoor van de parochie van Sint-Maarten, die zijn parochianen op het hart had gedrukt hun patroonheilige — die symbool staat voor de naastenliefde en tevens de patroonheilige van de bakkers is — eer te bewijzen door middel van een gebaar van mededogen tegenover de armen van Poznań.

Ook de vorm van de croissant is overgeleverd. De oorsprong ervan gaat terug tot de periode dat koning Jan III Sobieski aan de poorten van Wenen de zege behaalde op de Turken. In 1683 nam koning Jan III Sobieski van Polen talrijke Turkse vlaggen, waarop een halve maan was afgebeeld, in beslag. Deze halvemaanvorm diende als model voor het bakken van de „Rogal świętomarciński", waarmee de overwinning luister werd bijgezet. Volgens een andere legende die in Poznań de ronde doet, verwijst de vorm naar het hoefijzer dat het paard van Sint-Maarten zou hebben verloren.

De oudste bekende vermelding van het bakken van croissants op Sint-Maarten werd aangetroffen in de „Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego" (Dagblad van het Groothertogdom Poznań) van 10 november 1852 en was van de hand van de banketbakker Antoni Pfitzner, die drie jaar eerder zijn winkel had geopend op ul. Wrocławska in Poznań:

„Morgen, donderdag, zijn er in de banketbakkerij van A. Pfitzner op ul. Wrocławska gevulde croissants te verkrijgen tegen verschillende prijzen.".

Het eerste geregistreerde gebruik van de naam „Rogal świętomarciński" is te vinden in een persmededeling van 11 november 1860.

Na de Tweede Wereldoorlog werd het gebruik voortgezet door de privébakkers en -banketbakkers van Poznań. Bij de nationalisatiewet van 3 januari 1946 vielen de kleine, ambachtelijke bedrijfjes uit de boot. Op dat ogenblik werd een andere vulling voor het gebak bedacht. Omdat de leveringen niet van een leien dakje liepen, waren de ingrediënten om een amandelvulling te maken haast onvindbaar en begonnen de bakkers en banketbakkers deze te vervangen door een vulling van wit maanzaad.

Vanaf de jaren '60 werd in de kranten regelmatig vermeld hoeveel croissants de inwoners van Poznań op 11 november hadden verorberd. Dankzij deze informatiebron weten we vandaag dat de consumptie steeg van iets meer dan tien ton in het begin van de jaren '60 tot 42,5 ton in 1969. Tegenwoordig wordt op Sint-Maarten door de producenten in Poznań gemiddeld 250 ton van het gebak verkocht en bedraagt de jaarlijkse verkoop in de omstreken om en bij de 500 ton.

De „Rogal świętomarciński" is het symbool van Poznań geworden, waarmee men officiële gasten graag verwent. In 2004 won het gebak de prijs van de Poolse Organisatie voor Toerisme, die het als volgt beschreef:

„… een traditioneel gebak volgens een uniek recept dat alleen in Poznań op Sint-Maarten wordt gebakken…". Deze informatie toont aan welke faam dit specifieke product geniet en op welke wijze het met Poznań en de hele regio daaromheen is verbonden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 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