REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 597/2013 DA COMISSÃO

de 19 de junho de 2013

que aprova uma alteração menor do caderno de especificações de uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Rogal świętomarciński (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segunda frase,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Polónia, de aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Rogal świętomarciński», registada nos termos do Regulamento (CE) n.º 1070/2008 da Comissão [2].

(2) O pedido tem por objetivo alterar o caderno de especificações a fim de reduzir o limite inferior do intervalo de pesos do produto.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Dado que a alteração é menor, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Rogal świętomarciński» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único consolidado com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 19 de junho de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

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

ANEXO I

Foi aprovada a seguinte alteração às especificações da indicação geográfica protegida «Rogal świętomarciński»:

O limite inferior do intervalo de pesos do «Rogal świętomarciński» é reduzido para 150 g, e do peso do produto oscilará, portanto, entre 150 e 250 g.

A alteração proposta é ditada por alterações no comportamento dos consumidores, que, desde há já algum tempo, solicitam um «croissant» menos pesado. Os hábitos alimentares alteraram-se e, na sua dimensão atual, o «Rogal świętomarciński» é considerado um bolo demasiado grande, sobretudo porque hoje em dia é produzido e consumido durante todo o ano e não apenas no dia de S. Martinho. A redução do limite de peso inferior deverá estimular a procura e alargar o leque dos consumidores, contribuindo assim deste modo para divulgar informações sobre o regime IGP.

A redução do peso do produto não afetará as características específicas do «Rogal świętomarciński», definidas no ponto 5.2 do documento único, nem o seu sabor.

Esta alteração significa também que é necessário suprimir a frase seguinte relativa às dimensões do «croissant» do ponto 3.2 do documento único: «[…] encaixa-se perfeitamente num quadrado de 14x14 cm e mede cerca de 7 cm de altura, na parte mais alta, e aproximadamente 10 cm de largura». Trata-se de uma consequência da alteração do peso autorizado do produto, não se justificando manter as dimensões indicadas no presente caso. Também não se justifica indicar outras dimensões, dado que seria difícil especificá-las tendo em conta o vasto leque de pesos permitidos. Tal deve-se, em parte, ao processo de cozedura, uma vez que os padeiros artesãos não têm qualquer influência sobre o aumento de volume da massa. É de assinalar que a supressão dos requisitos relativos às dimensões do produto não afetará, em nenhuma circunstância, a sua forma especial, que deve ser mantida independentemente do seu peso.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1]

«ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI»

N.º CE: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«Rogal świętomarciński»

A denominação «Rogal świętomarciński» cumpre o disposto no artigo 2.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006. Trata-se do nome geralmente utilizado para descrever um tipo de «croissant» confecionado em Poznań, a capital da região de Wielkopolska, e em alguns municípios vizinhos. O nome «Rogal świętomarciński» deriva da tradição pasteleira, desenvolvida na área em questão, e do consumo deste bolo, com recheio característico, no dia de S. Martinho (11 de novembro).

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Polónia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.4: Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O «Rogal świętomarciński» é um «croissant» coberto de açúcar em pó e polvilhado de nozes trituradas. Se se efetuar um corte transversal, a sua forma é oval. Pesa entre 150 e 250 g. A cor da crosta vai de dourado escuro a castanho claro. A massa apresenta uma coloração amarelada e o recheio é bege – variando entre bege claro e bege escuro. A massa, depois de cozida, tem uma consistência elástica; trata-se de uma massa folhada que, ao corte transversal, se revela porosa, em camadas distintas. Perto do meio, a massa enrolada é entremeada de sementes de papoila. O «croissant» é recheado no centro com um preparado à base de sementes de papoila, húmido ao tato. O sabor e o cheiro característicos – doce, com um ligeiro gosto a amêndoa – devem-se aos ingredientes que o constituem: a massa levedada e o recheio de sementes de papoila.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Para confecionar o «Rogal świętomarciński», utilizam-se os seguintes ingredientes:

— Para a massa: farinha de trigo, margarina, leite, ovos, açúcar, fermento, sal, aroma de limão.

— Para o recheio: sementes de papoila branca, açúcar, biscoito ralado, massa de ovo, margarina, passas, nozes, frutos em calda ou frutos cristalizados (cerejas, peras, casca de laranja), aroma de amêndoa.

— Outros ingredientes/camada decorativa: açúcar em pó, nozes trituradas.

A farinha deve conter mais de 27 % de glúten elástico, o que ajuda a estender a massa com o rolo e a obter a consistência própria da massa folhada, depois de disposta em camadas e estendida com a margarina.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

— Preparação da massa levedada

— Preparação da massa do «croissant»

— Preparação do recheio de sementes de papoila

— Recheio e tendedura da massa em forma de meia-lua

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

— Cozedura

— Decoração

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

É autorizada a venda de «Rogal świętomarciński» sem embalagem. No caso de serem utilizadas embalagens, do rótulo «Rogal świętomarciński» deve igualmente constar o símbolo IGP, bem como a menção «Indicação geográfica protegida».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A cidade de Poznań, definida pelos seus limites administrativos, o distrito de Poznań e os seguintes distritos da província de Wielkopolskie:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz (distrito e município),

Koło, Konin (distrito e município), Kościan, Krotoszyn, Leszno (distrito e município), Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

O nome «Rogal świętomarciński» deriva da tradição pasteleira e do consumo deste bolo, com recheio característico, no dia de S. Martinho (11 de novembro). Este costume tem origem em Poznań e em toda a região vizinha.

As festas do dia de S. Martinho remontam ao século XVI e estão associadas ao fim da campanha agrícola anual. A rua principal de Poznań tem o nome de S. Martinho, e as festas em honra do santo têm lugar todos os anos e fazem parte do património cultural da cidade.

A fama do «croissant» deve-se aos pasteleiros e padeiros de Poznań, capital de Wielkopolska, e de toda a região. Há 150 anos que, no dia de S. Martinho, os padeiros fornecem este produto aos habitantes da cidade. A tradição estendeu-se aos distritos vizinhos da província de Wielkopolskie.

Com o tempo, o «Rogal świętomarciński» passou a estar disponível diariamente, mas o seu fabrico e consumo continuam a ser mais elevados ao chegar ao dia de S. Martinho.

5.2. *Especificidade do produto*

As caraterísticas específicas do «Rogal świętomarciński» resultam dos conhecimentos dos produtores, que o fabricam em conformidade com o caderno de especificações. O produto em causa possui uma qualidade específica devido ao aspeto exterior, à forma, ao sabor e odor e à utilização no recheio de um ingrediente especial – as sementes de papoila branca.

Na confeção do produto, utiliza-se uma massa folhada. Trata-se de uma massa com fermento, que, após a levedação e o arrefecimento, se estende com o rolo juntamente com a margarina, dando origem à massa de «croissant», a qual adquire, durante a cozedura, a ligeireza e a estrutura em folhas que a caracterizam. Segundo a receita (conhecida por «três vezes três»), espalha-se uma camada de margarina sobre dois terços da massa, que depois se dobra em três, de modo a obter três camadas de massa entremeadas de duas camadas de matéria gorda. Em seguida, estende-se e dobra-se em três, mais duas vezes, ou dobra-se em quatro uma única vez. Este processo forma as camadas características da massa de «croissant».

O recheio de sementes de papoilas brancas, ao qual se adiciona aroma de amêndoa, contribui para distinguir o «Rogal świętomarciński» de outros produtos de pastelaria. As sementes de papoilas brancas são um ingrediente especial, raramente utilizado.

Para o caráter excecional do produto, contribui essencialmente o seguinte:

— A massa de «croissant» folhada, que contém os seguintes ingredientes: farinha de trigo, margarina, leite, ovos, açúcar, fermento, sal, aroma de limão.

— O recheio, principalmente preparado à base de sementes de papoila branca, às quais se adiciona açúcar, biscoito ralado, massa de ovo, margarina, passas, nozes, frutos em calda ou frutos cristalizados (cerejas, peras, casca de laranja) e aroma de amêndoa.

— O processo de dobrar a massa, o recheio com polpa de sementes de papoila e a decoração com açúcar em pó e nozes trituradas também influenciam a forma final única e o aspeto geral deste tipo de «croissant».

A combinação dos ingredientes e a massa folhada tornam o «Rogal świętomarciński» um produto único de excelente qualidade.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

Historial, tradição de fabrico e reputação do «Rogal świętomarciński»:

Há mais de 150 anos, pelo menos, que o «Rogal świętomarciński» desfruta de crescente popularidade e sucesso em Poznań. No espírito dos cidadãos e dos visitantes de Poznań, cidade situada na margem do rio Warta, o produto está associado às festas de S. Martinho, no dia 11 de novembro. As várias lendas e tradições associadas à época em que o produto começou a ser confecionado justificam plenamente a sua reputação.

Segundo uma das lendas, o pasteleiro Józef Melzer foi o primeiro a confecionar o «Rogal świętomarciński» em Poznań, convencendo o seu empregador a fabricar «croissants», para serem distribuídos pela população carenciada da cidade. A ideia surgiu-lhe em novembro de 1891, depois de ouvir uma preleção de Frei Jan Lewicky, o padre da paróquia de S. Martinho, em que este pedia que o santo padroeiro da paróquia, que personifica o amor ao próximo, e que também é o santo padroeiro dos padeiros, fosse festejado mediante um ato simbólico de compaixão pelos pobres de Poznań.

A forma do «croissant» também tem raízes tradicionais. A sua origem atribui-se à época da vitória do rei Jan III Sobieski sobre os turcos, às portas de Viena. Em 1683, o rei Jan III Sobieski da Polónia conquistou algumas praças turcas, em cujas bandeiras figurava uma lua crescente, símbolo que serviu de modelo para o fabrico do «Rogal świętomarciński», para assinalar essa vitória. Segundo outra lenda de Poznań, a forma do «croissant» foi inspirada pela ferradura perdida pelo cavalo de S. Martinho.

A referência mais antiga aos «croissants» confecionados no dia de S. Martinho data de uma menção publicada na Gazeta *Wielkiego Księstwa Poznańskiego* («Gazeta do Grão-ducado de Poznan»), de 10 de novembro de 1852, alusiva ao pasteleiro Antoni Pfitzner, que abrira a loja três anos antes em ul. Wrocławska em Poznań.

«Amanhã, quinta-feira, há "croissants" recheados, aos mais variados preços, na pastelaria A. Pfitzner em ul. Wrocławska».

A primeira menção à denominação «Rogal świętomarciński» encontra-se num anúncio publicado na imprensa, em 11 de novembro de 1860.

Após a Segunda Guerra Mundial, os pasteleiros e os padeiros de Poznań recuperaram a tradição. A Lei das Nacionalizações, de 3 de janeiro de 1946, não abrangeu as pequenas empresas de transformação. O tipo de recheio utilizado na confeção do produto mudou nessa época. Atendendo aos problemas de abastecimento, os ingredientes necessários para confecionar o recheio de amêndoa ficaram praticamente indisponíveis, pelo que os pasteleiros e os padeiros passaram a utilizar recheio de sementes de papoila branca.

A partir dos anos 60, os jornais noticiavam regularmente a quantidade de «croissants» que os cidadãos de Poznań consumiam no dia 11 de novembro. Graças a este meio de informação, sabe-se hoje que o consumo aumentou de cerca de dez toneladas, no início dos anos 60, para 42,5 toneladas, em 1969. Atualmente, os produtores de Poznań, no dia de S. Martinho, vendem, em média, 250 toneladas do produto, enquanto o volume anual de vendas se situa nas 500 toneladas.

O «Rogal świętomarciński» tornou-se um símbolo de Poznań, com o qual se brindam os convidados oficiais. Em 2004, recebeu um prémio do Instituto de Turismo da Polónia, que mereceu a seguinte alusão:

«… produto tradicional de pastelaria fabricado com base numa receita exclusiva e confecionado unicamente em Poznań, no dia de S. Martinho …». A presente informação comprova a reputação deste produto específico e a sua associação a Poznań e a toda a região.

Referência à publicação do caderno de especificações

[artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 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