REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 597/2013 AL COMISIEI

din 19 iunie 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Rogal świętomarciński (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Poloniei de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Rogal świętomarciński", înregistrată în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1070/2008 al Comisiei ([2]).

(2) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini pentru a reduce limita inferioară a intervalului de greutate a produsului.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prevăzută la articolele 50-52 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Rogal świętomarciński" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 19 iunie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

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

ANEXA I

A fost aprobată următoarea modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Rogal świętomarciński”:

Limita inferioară a intervalului de greutate pentru „Rogal świętomarciński” se reduce la 150 g, așadar greutatea produsului va fi cuprinsă între 150 și 250 g.

Modificarea propusă este dictată de schimbările survenite în comportamentul consumatorilor, care, de ceva vreme, și-au exprimat dorința de a li se oferi un croissant care cântărește mai puțin. Obiceiurile alimentare s-au schimbat și, având în vedere dimensiunea sa actuală, „Rogal świętomarciński” este considerat prea mare pentru o porție de dulce, în special în condițiile în care în prezent acesta este fabricat și consumat pe parcursul întregului an, nu numai de ziua Sfântului Martin. Reducerea limitei inferioare a greutății va stimula cererea și, implicit, va extinde plaja de consumatori vizați, iar acest lucru se presupune că va ajuta și la diseminarea de informații despre sistemul IGP.

Reducerea greutății produsului nu va afecta în niciun fel caracteristicile specifice ale „Rogal świętomarciński”, definite la punctul 5.2 din documentul unic, și nici gustul său.

Modificarea presupune, de asemenea, eliminarea următoarei teze referitoare la dimensiunile croissantului de la punctul 3.2 din documentul unic: „[…] se încadrează într-un pătrat de aproximativ 14 × 14 cm, având o înălțime de aproximativ 7 cm în punctul în care este cel mai gros și o lățime de aproximativ 10 cm”. Aceasta este o consecință a modificării greutății permise a produsului, neexistând nicio justificare pentru menținerea dimensiunilor indicate în acest caz. Totodată, nu are sens să se indice alte dimensiuni, deoarece acestea ar fi dificil de specificat având în vedere că greutatea va varia în limite largi. Această situație se datorează parțial și procesului de fabricare, brutarii artizani neputând influența cât de mult crește aluatul în volum. Trebuie subliniat că eliminarea cerințelor referitoare la dimensiunile produsului nu va afecta în niciun fel forma sa specifică, care trebuie păstrată indiferent de greutatea sa.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1]

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI"

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

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire**

„Rogal świętomarciński"

Denumirea „Rogal świętomarciński" îndeplinește cerințele prevăzute la articolul 2 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și este denumirea utilizată în mod obișnuit pentru a descrie un croissant produs în Poznań, capitala regiunii Wielkopolska, și în câteva orașe învecinate. Numele acestui produs de patiserie provine din tradiția de a fabrica și de a consuma, în ziua de Sfântul Martin (11 noiembrie), croissante cu o umplutură caracteristică produse în aria vizată.

2. **Statul membru sau țara terță**

Polonia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 2.4: Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Rogal świętomarciński" are formă de semilună, este acoperit cu glazură și presărat cu nuci mărunțite. Secțiunea sa transversală este ovală. Produsul cântărește între 150 și 250 g. Culoarea sa la suprafață variază de la auriu închis la maro deschis. Aluatul este de culoare crem, iar umplutura este maronie, variind de la maroniu deschis la maroniu închis. Aluatul copt are o consistență elastică și sfărâmicioasă, iar în secțiune transversală este poros, având straturi vizibile. Mai aproape de mijloc, rulourile de aluat sunt umplute cu semințe de mac. În centru, aluatul are o umplutură de semințe de mac care este umedă la atingere. Gustul și aroma caracteristice (dulce cu un ușor gust de migdale) provin de la ingredientele pe care le conține: aluatul dospit și umplutura de semințe de mac.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Pentru a fabrica un „rogal świętomarciński" se utilizează următoarele ingrediente:

— pentru aluat: făină de grâu, margarină, lapte, ouă, drojdie, sare, zahăr, aromă de lămâie;

— pentru umplutură: semințe de mac alb, zahăr, bucățele fărâmițate de chec, ouă lichide, margarină, stafide, nuci, fructe în sirop sau confiate (cireșe, pere, coajă de portocale), aromă de migdale;

— alte ingrediente (strat decorativ): glazură și nuci mărunțite.

Făina trebuie să aibă un conținut de gluten elastic de peste 27 %. Acest lucru înlesnește întinderea aluatului și obținerea consistenței sfărâmicioase caracteristice după ce aluatul uns cu margarină se împăturește și se rulează.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

— Prepararea aluatului dospit

— Prepararea aluatului de croissant

— Prepararea umpluturii de semințe de mac

— Umplerea și modelarea în formă de croissant

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

— Coacerea

— Decorarea

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

„Rogal świętomarciński" poate fi vândut fără ambalaj. În cazul în care se folosește ambalajul, eticheta „Rogal świętomarciński" trebuie să includă, de asemenea, simbolul de indicație geografică protejată și mențiunea „indicație geografică protejată".

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Orașul Poznań, astfel cum este definit de granițele sale administrative, districtul Poznań și următoarele districte din provincia Wielkopolskie:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz și orașul Kalisz,

Koło, Konin și orașul Konin, Kościan, Krotoszyn, Leszno și orașul Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Denumirea „Rogal świętomarciński" își are originile în tradiția de a fabrica și de a consuma croissante cu umplutură caracteristică în ziua de Sfântul Martin (11 noiembrie). Acest obicei provine din orașul Poznań și din zona din jurul acestuia.

Sărbătorirea zilei de Sfântul Martin datează din secolul al XVI-lea și este legată de sfârșitul campaniei agricole. Principala stradă din Poznań este numită după Sfântul Martin, în onoarea acestuia având loc în fiecare an festivități care fac parte din patrimoniul întregii comunități a orașului.

Reputația „Rogal świętomarciński" a fost dată de patisierii și brutarii din orașul Poznań, capitala regiunii Wielkopolska, și din zona din jurul acestuia. De 150 de ani, brutarii oferă acest produs locuitorilor orașului, în ziua de Sfântul Martin. Tradiția s-a răspândit în districtele învecinate din provincia Wielkopolskie.

Cu timpul, „Rogal świętomarciński" a devenit disponibil pe tot parcursul anului, dar produsul continuă să fie fabricat și consumat mai mult în jurul zilei Sfântului Martin.

5.2. *Specificitatea produsului*

Caracteristicile tipice ale „Rogal świętomarciński" sunt legate de cunoștințele și meșteșugul producătorilor, care îl fabrică conform unui caiet de sarcini. Produsul posedă o calitate specifică care rezultă din aspectul exterior, forma, gustul și mirosul său și din utilizarea unui ingredient special (semințe de mac alb) pentru umplutură.

Se folosește un aluat de croissant dospit. Acesta este un aluat dospit care, după ce a crescut și s-a răcit, se rulează împreună cu margarina pentru a se obține foitajul care, în timpul coacerii, dobândește o textură ușoară și specific sfărâmicioasă. În conformitate cu așa-numita rețetă „de trei ori câte trei", două treimi din aluat se ung cu un strat de margarină și se împăturesc apoi în trei, astfel încât să fie trei straturi de aluat alternate cu două straturi de grăsime. Apoi aluatul se rulează și se împăturește încă de două ori în trei sau o dată în patru. Astfel se obțin straturile de foitaj caracteristice aluatului de croissant.

Umplutura de semințe de mac alb, la care se adaugă aromă de migdale, face ca „Rogal świętomarciński" să se diferențieze clar față de alte produse de patiserie dulci. Semințele de mac alb sunt un ingredient special, utilizat rar.

Următoarele elemente sunt esențiale pentru obținerea naturii excepționale a produsului:

— aluatul sfărâmicios de croissant, care conține următoarele ingrediente: făină de grâu, margarină, lapte, ouă, drojdie, sare, zahăr, aromă de lămâie;

— umplutura, preparată în principal din semințe de mac alb, la care se adaugă: zahăr, bucățele fărâmițate de chec, ouă lichide, margarină, stafide, nuci, fructe în sirop sau confiate (cireșe, pere, coajă de portocale) și aromă de migdale;

— metoda de împăturire a aluatului, umplerea acestuia cu o pastă de semințe de mac, glazura și nucile mărunțite folosite pentru a-l decora influențează forma finală unică și aspectul general al acestui produs de patiserie.

Combinarea acestor ingrediente, precum și foitajul sfărâmicios specific fac ca „Rogal świętomarciński" să fie un produs excepțional și unic.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Istoria, tradiția și reputația „Rogal świętomarciński"

De cel puțin 150 de ani „Rogal świętomarciński" se bucură constant de popularitate și succes în Poznań. Cetățenii din Poznań și vizitatorii acestui oraș de pe râul Warta asociază acest produs cu sărbătorirea zilei de Sfântul Martin, la 11 noiembrie. Reputația sa este atestată de numeroase legende și tradiții referitoare la momentul în care a început să se fabrice acest produs de patiserie.

Conform uneia dintre aceste legende, prima persoană care a făcut „Rogal świętomarciński" în Poznań a fost cofetarul Józef Melzer, care l-a încurajat pe angajatorul său să producă croissante pentru a fi apoi distribuite persoanelor nevoiașe din oraș. Se spune că acestuia i-a venit ideea în noiembrie 1891, după ce a ascultat predica lui Jan Lewicky, preotul parohiei din Saint Martin, care a cerut onorarea sfântului patron al parohiei, ce personifică dragostea de aproape său și este, totodată, patronul brutarilor, printr-un act de compasiune față de populația săracă din Poznań.

Și forma de croissant are rădăcini tradiționale. Originea sa este atribuită momentului în care regele Ioan III Sobieski a repurtat o victorie asupra turcilor la porțile Vienei. În 1683, regele Ioan III Sobieski al Poloniei a capturat multe steaguri turcești, pe care apărea o semilună. Această formă a servit drept model pentru producerea „Rogal świętomarciński", în amintirea victoriei respective. Conform unei alte legende din Poznań, forma evocă potcoava pierdută de calul Sfântului Martin.

Cea mai veche mențiune cunoscută referitoare la producerea acestor croissante de ziua Sfântului Martin a apărut în *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* [Monitorul Marelui Ducat de Poznan] din 10 noiembrie 1852 și a fost făcută de cofetarul Antoni Pfitzner, care își deschisese un magazin cu trei ani în urmă pe strada Wrocławska din Poznań.

„Mâine, joi, la cofetăria lui A. Pfitzner de pe strada Wrocławska, puteți gusta croissante umplute, la diferite prețuri."

Denumirea „Rogal świętomarciński" a fost utilizată pentru prima dată într-un anunț publicat în presă la 11 noiembrie 1860.

După cel de Al Doilea Război Mondial, tradiția de a produce „Rogal świętomarciński" a fost continuată de patisierii și brutarii particulari din Poznań. Legea naționalizării din 3 ianuarie 1946 nu a vizat micile întreprinderi artizanale. Tipul de umplutură utilizat în acest produs de patiserie s-a modificat la momentul respectiv. Având în vedere dificultățile de aprovizionare, ingredientele pentru umplutura de migdale erau practic imposibil de procurat, iar cofetarii și brutarii au început să înlocuiască această umplutură de migdale cu una de semințe de mac alb.

Începând din anii 1960, ziarele au raportat periodic cantitatea de croissante consumată de cetățenii din Poznań la 11 noiembrie. Grație acestei surse de informații, se știe în prezent că a crescut consumul de la puțin peste 10 tone la începutul anilor 1960 la aproximativ 42,5 tone în 1969. Actualmente, producătorii din Poznań vând, în medie, 250 de tone din acest produs de ziua Sfântului Martin, iar vânzările anuale din regiune sunt de aproximativ 500 de tone.

„Rogal świętomarciński" a devenit un simbol al orașului Poznań, cu care sunt tratați invitații oficiali. În 2004, Organizația polonează de turism a acordat produsului un premiu, acesta fiind descris după cum urmează:

„… un produs de patiserie tradițional fabricat după o rețetă unică, numai în Poznań, de ziua Sfântului Martin …". Aceste informații demonstrează reputația acestui produs specific și asocierea sa cu Poznań și cu întreaga regiune.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) 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