VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 597/2013

z 19. júna 2013,

ktorým sa schvaľuje malá zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Rogal świętomarciński (PGI)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny [1], a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

(1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Poľska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Rogal świętomarciński“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1070/2008 [2].

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť danú špecifikáciu tak, aby sa znížila dolná hranica hmotnostného rozsahu výrobku.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena je malá, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Rogal świętomarciński“ sa týmto mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument, v ktorom sú uvedené hlavné body špecifikácie, je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 19. júna 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOŞ
člen Komisie

[1] Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] Ú. v. EÚ L 290, 31.10.2008, s. 16.

PRÍLOHA I

Bola schválená táto zmena špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Rogal świętomarciński“:

Dolná hranica hmotnostného rozsahu výrobku „Rogal świętomarciński“ sa znižuje na 150 g a preto bude mať výrobok hmotnosť 150 – 250 g.

Navrhovaná zmena je podmienená zmenami v správaní spotrebiteľov, ktorí majú už dlhší čas záujem o rožok s nižšou hmotnosťou. Stravovacie návyky sa zmenili a súčasná veľkosť rožka „Rogal świętomarciński“ sa ako jedna porcia cukroviniek považuje za neprimerane veľkú, najmä vzhľadom na to, že sa už nekonzumuje len na svätého Martina, ale po celý rok. Zníženie dolnej hmotnostnej hranice povedie k vyššiemu dopytu, čím sa rozšíri škála spotrebiteľov. Zároveň by to malo pomôcť k šíreniu informácií o systéme chráneného zemepisného označenia (CHZO).

Zníženie hmotnosti výrobku nijakým spôsobom neovplyvní osobitné vlastnosti rožka „Rogal świętomarciński“ vymedzené v bode 5.2 jednotného dokumentu, ani jeho chuť.

Pri uskutočnení tejto zmeny je takisto potrebné, aby sa v bode 3.2 jednotného dokumentu vypustila nasledujúca veta týkajúca sa rozmerov rožka: „[…] vojde do štvorca so stranou zhruba 14 cm a v najhrubšom mieste je vysoký zhruba 7 cm a široký zhruba 10 cm“. Ide o dôsledok zmeny povolenej hmotnosti výrobku a zachovanie uvedených rozmerov v tomto prípade nie je opodstatnené. Takisto neexistuje dôvod, aby sa uvádzali iné rozmery, pretože vzhľadom na taký široký rozsah hmotnosti by sa ťažko špecifikovali. Vyplýva to čiastočne z postupu pri pečení, keďže pekári nemôžu ovplyvniť mieru, do akej cesto zvýši svoj objem. Je dôležité poukázať na to, že vypustenie požiadaviek týkajúcich sa rozmerov výrobku nijako neovplyvní jeho osobitný tvar, ktorý musí zostať zachovaný bez ohľadu na jeho hmotnosť.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1])

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI“

ES č.: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Rogal świętomarciński“

Názov „Rogal świętomarciński“ spĺňa požiadavky článku 2 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 a je tradičným názvom pre rožok, ktorý sa pečie v hlavnom meste veľkopoľského regiónu – Poznani a niekoľkých okolitých mestách. Názov tohto pečiva vychádza z tradície pestovanej v tejto oblasti, podľa ktorej sa na svätého Martina (11. novembra) pečú a jedia rožky s typickou plnkou.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.4: Chlieb, pečivo, koláčiky, cukrárske výrobky, sušienky a ostatný pekárenský tovar

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Rogal świętomarciński“ má tvar polmesiaca, je poliaty polevou a posypaný drvenými orechmi. V priereze má oválny tvar. Jeho hmotnosť sa pohybuje v rozmedzí od 150 do 250 g. Povrch rožka má tmavozlatú až svetlohnedú farbu. Cesto má krémovú farbu a plnka je béžová – od svetlobéžovej až po tmavobéžovú. Upečené cesto je na dotyk pružné, lístkové, v priereze je pórovité a vrstvy je zreteľne vidieť. Bližšie k prostriedku je zavinuté cesto preložené makovou plnkou. Vo vnútri je rožok naplnený makovou plnkou, ktorá je na dotyk vlhká. Charakteristická sladká a zároveň trochu mandľová chuť a vôňa vyplývajú z prísad, ktoré obsahuje: kysnuté cesto a maková plnka.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Suroviny používané na výrobu rožka „Rogal świętomarciński“:

— Suroviny na cesto: pšeničná múka, margarín, mlieko, vajcia, cukor, droždie, soľ, citrónová aróma.

— Suroviny na plnku: biely mak, cukor, strúhanka, vaječná hmota, margarín, hrozienka, orechy, kompót alebo kandizované ovocie (čerešne, hrušky, pomarančová kôra), mandľová aróma.

— Ďalšie suroviny (vrstva na ozdobu): poleva, posekané orechy.

Múka by mala obsahovať viac ako 27 % pružného lepku. To uľahčuje rozvaľkanie cesta a po preložení a rozvaľkaní s margarínom umožňuje získať typickú vrstevnatosť – „lístkovú štruktúru“.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

— Vypracovanie kysnutého cesta

— Vypracovanie lístkového cesta

— Príprava makovej plnky

— Plnenie a tvarovanie rožkov

([1]) Ú. v. ES L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

— Pečenie

— Zdobenie

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie*

Rožky „Rogal świętomarciński“ možno predávať nebalené. Pokiaľ sa použijú obaly, musí byť na etikete znak chráneného zemepisného označenia a nápis „Chránené zemepisné označenie“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Mesto Poznaň v rámci svojich správnych hraníc, poznanský okres a tieto okresy provincie Wielkopolskie:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz, a mesto Kalisz,

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

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Názov rožka „Rogal świętomarciński“ vychádza z tradície, podľa ktorej sa na svätého Martina (11. novembra) pečú a jedia rožky s typickou plnkou. Tento zvyk pochádza z Poznane a okolia.

Oslavy dňa sv. Martina siahajú do 16. storočia a súvisia s koncom poľnohospodárskeho roku. Podľa svätého Martina bola pomenovaná hlavná ulica Poznane a každoročne sa tu na jeho počesť uskutočňujú oslavy, ktoré sú spoločným dedičstvom všetkých obyvateľov mesta.

O povesť rožkov „Rogal świętomarciński“ sa zaslúžili cukrári a pekári z Poznane, hlavného mesta veľkopoľského regiónu a okolia. Tento výrobok ponúkajú pekári obyvateľom mesta na sviatok sv. Martina už 150 rokov. Táto tradícia sa rozšírila aj do priľahlých okresov veľkopoľského vojvodstva.

Postupom času sa z rožka „Rogal świętomarciński“ stalo pečivo dostupné počas celého roka, jeho výroba a konzumácia sa však naďalej sústreďujú okolo sviatku sv. Martina.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Typické vlastnosti rožka „Rogal świętomarciński“ súvisia so znalosťami a zručnosťami jeho výrobcov, ktorí pri pečení postupujú podľa špecifikácie. Tento výrobok má jedinečnú kvalitu vyplývajúcu z jeho vonkajšieho vzhľadu, tvaru, chute a vône a z použitia zvláštnej suroviny v plnke – bieleho maku.

Používa sa kysnuté lístkové cesto. Ide o kysnuté cesto, ktoré sa po vykysnutí a vychladnutí rozvaľká s margarínom, čím vznikne práve lístkové cesto, ktoré pri pečení nadobudne jemnosť a typickú lístkovú štruktúru. Podľa receptu „trikrát tri“ sa na dve tretiny cesta kladie vrstva margarínu a cesto sa zloží „na trikrát“ tak, aby vznikli tri vrstvy cesta preložené dvoma vrstvami tuku. Cesto sa potom rozvaľká a ešte dvakrát sa zloží „na trikrát“ alebo raz „na štyrikrát“. Takýmto spôsobom sa dosiahne vrstvenie, ktoré je typické pre tento druh cesta.

Rožok „Rogal świętomarciński“ sa od iného sladkého pečiva výrazne odlišuje plnkou z bieleho maku, do ktorej sa pridáva mandľová aróma. Biely mak je zvláštna a zriedkavo používaná surovina.

Zásadný vplyv na jedinečný charakter výrobku majú:

— kysnuté lístkové cesto z týchto surovín: biela pšeničná múka, margarín, mlieko, vajcia, cukor, droždie, soľ, citrónová aróma,

— plnka, ktorá sa vyrába predovšetkým z bieleho maku a do ktorej sa pridáva: cukor, omrvinky z piškótového cesta, vaječná hmota, margarín, hrozienka, orechy, kompót alebo kandizované ovocie (čerešne, hrušky, pomarančová kôra) a mandľová aróma,

— spôsob zavinutia cesta, jeho plnenie makovou plnkou a zdobenie polevou a drvenými orechmi takisto ovplyvňujú výsledný jedinečný tvar a celkový vzhľad rožka.

Vďaka kombinácii týchto surovín a špeciálnemu lístkovému cestu je rožok „Rogal świętomarciński“ výnimočným a neobvyklým produktom.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP), alebo špecifickou kvalitou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)*

História, tradícia pečenia a povesť rožka „Rogal świętomarciński“

Rožok „Rogal świętomarciński“ sa v Poznani teší neslabnúcej obľúbenosti a úspechu už najmenej 150 rokov. V povedomí obyvateľov Poznane aj návštevníkov mesta na rieke Warta je tento výrobok spojený s oslavami sviatku sv. Martina, ktoré prebiehajú 11. novembra. O povesti výrobku svedčí aj množstvo legiend a povestí o počiatkoch pečenia rožka „Rogal świętomarciński“.

Podľa jednej legendy upiekol rožok „Rogal świętomarciński“ ako prvý v Poznani cukrár Józef Melzer, ktorý prehovoril svojho zamestnávateľa, aby piekli rožky, ktoré sa následne rozdávali chudobným obyvateľom Poznane. Na túto myšlienku vraj prišiel v novembri 1891 po kázni kňaza farnosti sv. Martina Jána Lewického, ktorý nabádal, aby sa sviatok patróna farnosti zosobňujúceho lásku k blížnemu a zároveň patróna pekárov uctil nejakým milosrdným činom v prospech chudobných obyvateľov Poznane.

Tradíciu má aj tvar rožka. Údajne pochádza z dôb víťazstva kráľa Jána III. Sobieskeho nad Turkami pri Viedni. V roku 1683 poľský kráľ Ján III. Sobieski získal v boji mnoho tureckých zástav, na ktorých bol vyobrazený polmesiac. Jeho tvar poslúžil ako vzor pri pečení rožka „Rogal świętomarciński“ na pamiatku tohto víťazstva. Podľa inej poznanskej legendy pochádza tvar z podkovy, ktorú stratil kôň sv. Martina.

Najstaršou známou zmienkou o rožkoch pečených na sviatok sv. Martina je reklama v novinách *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* z 10. novembra 1852 cukrára Antoniho Pfitznera, ktorý si tri roky predtým otvoril obchod na Wrocławskej ulici v Poznani:

„Zajtra, vo štvrtok – plnené rožky za rôzne ceny v cukrárni A. Pfitznera, ulica Wrocławska“.

Použitie názvu „Rogal świętomarciński“ bolo prvý raz zaznamenané v oznámení v tlači z 11. novembra 1860.

Po druhej svetovej vojne pokračovala tradícia pečenia rožkov „Rogal świętomarciński“ v poznanských súkromných cukrárňach a pekárňach. Zákon o znárodnení z 3. januára 1946 sa netýkal malých remeselných podnikov. Vtedy sa zmenila plnka, ktorá sa v rožkoch používala. Vzhľadom na problémy so zásobovaním boli suroviny na výrobu mandľovej plnky prakticky nedostupné a cukrári a pekári začali nahrádzať mandľovú plnku plnkou z bieleho maku.

Od 60. rokov dvadsiateho storočia tlač pravidelne informovala o množstve rožkov, ktoré obyvatelia Poznane 11. novembra skonzumovali. Vďaka tomuto zdroju vieme, že spotreba vzrástla z viac ako 10 ton na počiatku šesťdesiatych rokov až na zhruba 42,5 tony v roku 1969. V súčasnosti predajú poznanskí výrobcovia na sviatok sv. Martina priemerne 250 ton rožkov, pričom celoročne sa v regióne predá 500 ton.

„Rogal świętomarciński“ sa stal symbolom Poznane a ponúka sa oficiálnym návštevám. V roku 2004 získal ocenenie Poľskej organizácie cestovného ruchu a pri tejto príležitosti bol opísaný ako:

„… tradičné pečivo vyrábané podľa jedinečnej receptúry, ktoré sa pečie výhradne v Poznani pri príležitosti sviatku sv. Martina …“. Tieto informácie dokazujú povesť tohto špecifického výrobku aj jeho spojitosť s mestom Poznaň a celým regiónom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 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