IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 597/2013

z dne 19. junija 2013

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Rogal świętomarciński (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) in zlasti drugega stavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila vlogo Poljske za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Rogal świętomarciński“, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1070/2008 ([2]).

(2) Namen vloge je sprememba specifikacije z zmanjšanjem spodnje meje teže proizvoda.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in odločila, da je utemeljena. Ker gre za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe (EU) št. 1151/2012 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija za zaščiteno geografsko označbo „Rogal świętomarciński“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščen enotni dokument z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. junija 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL L 290, 31.10.2008, str. 16.

PRILOGA I

Odobri se naslednja sprememba specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Rogal świętomarciński“.

Spodnja meja teže rogljička „Rogal świętomarciński“ se zmanjša na 150 g, tako da je teža proizvoda 150–250 g.

Predlagano spremembo narekujejo spremembe v vedenju potrošnikov, ki že nekaj časa izražajo željo po rogljičku manjše teže. Prehranjevalne navade so se spremenile in „Rogal świętomarciński“ v svoji trenutni velikosti velja za preveliko slaščico, zlasti ker se zdaj peče in uživa skozi vse leto in ne le na martinovo. Zmanjšanje spodnje meje teže bo spodbudilo povpraševanje in posledično razširilo krog potrošnikov, to pa naj bi prav tako pomagalo razširjati informacije o shemi ZGO.

Zmanjšanje teže proizvoda na noben način ne bo vplivalo na posebne lastnosti rogljička „Rogal świętomarciński“, kot so določene v točki 5.2 enotnega dokumenta, ali na njegov okus.

Ta sprememba pomeni tudi, da je treba črtati naslednji stavek v zvezi z velikostjo rogljička iz točke 3.2 enotnega dokumenta: „(ga…) je mogoče položiti v kvadrat z merami približno 14 × 14 cm, pri čemer je v svoji najdebelejši točki visok približno 7 cm in širok približno 10 cm.“ To je posledica spremembe dovoljene teže proizvoda, zato v tem primeru ni razloga za ohranitev navedenih mer. Prav tako nima smisla navajati drugih mer, saj bi jih bilo težko natančno opredeliti glede na tako širok obseg teže. To je deloma posledica procesa pečenja, saj peki obrtniki ne morejo vplivati na obseg vzhajanja testa. Poudariti je treba, da črtanje zahtev v zvezi z merami proizvoda na noben način ne bo vplivalo na njegovo posebno obliko, ki jo je treba ohraniti ne glede na maso proizvoda.

PRILOGA II

PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1]

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI“

Št. ES: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

ZGO (X) ZOP ()

1. **Ime**

„Rogal świętomarciński“

Ime „Rogal świętomarciński“ izpolnjuje zahteve iz člena 2(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 in se običajno uporablja za opis rogljička, ki ga pečejo v mestu Poznań, regionalni prestolnici Velikopoljske, in v nekaj okoliških mestih. Ime te sladice izhaja iz pekarske tradicije in uživanja na martinovo (11. november), zanjo pa je značilen tudi poseben nadev, ki izhaja iz zadevne regije.

2. **Država članica ali tretja država**

Poljska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.4: Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Rogal świętomarciński“ je rogljiček, prelit s sladkornim oblivom in potresen s sesekljanimi lešniki. V prerezu je ovalne oblike. Tehta 150 do 250 g. Barva skorje je temno zlata do svetlo rjava. Testo je smetanaste barve, nadev pa bledo do temno smetanasto rjav. Pečeno testo je prožno in kosmičasto, v prerezu je porozno z vidnimi plastmi. Proti sredini je zvitemu testu primešan nadev iz makovih semen. V sredini je sladica polnjena z nadevom iz makovih semen, ki je na otip vlažen. Značilna okus in vonj – sladek z rahlim okusom po mandljih – izhajata iz njegovih sestavin: kvašenega testa in nadeva iz makovih semen.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

Za pripravo rogljička „Rogal świętomarciński“ se uporabljajo naslednje sestavine:

— za testo: pšenična moka, margarina, mleko, jajca, sladkor, kvas, sol, limonina aroma,

— za nadev: bela makova semena, sladkor, drobtine, jajčna masa, margarina, rozine, lešniki, sadje v sirupu ali kandirano sadje (češnje, hruške, pomarančna lupinica), mandljeva aroma,

— druge sestavine (okras): sladkorni preliv, sesekljani lešniki.

Moka mora vsebovati več kot 27 % glutena. Zato je testo lažje valjati in ustvariti značilno kosmičasto strukturo po razdelitvi testa v plasti in razvaljanju skupaj z margarino.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

— Priprava kvašenega testa

— Priprava testa za rogljičke

— Priprava nadeva iz makovih semen

— Nadevanje in oblikovanje rogljiča

[1] UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

— Pečenje

— Okrasitev

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

—

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Rogljiček „Rogal świętomarciński“ se lahko prodaja brez embalaže. Če se rogljiček zapakira, mora oznaka „Rogal świętomarciński“ vključevati tudi simbol zaščitene geografske označbe in besedilo „Zaščitena geografska označba“.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Mesto Poznań, kot ga določajo njegove upravne meje, okrožje Poznań in naslednja okrožja pokrajine Velikopoljska:

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

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

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Ime „Rogal świętomarciński“ izhaja iz pekarske tradicije in uživanja rogljičkov z značilnim nadevom na martinovo (11. november). Ta običaj izvira iz mesta Poznań in okolice.

Praznovanja martinovega segajo v 16. stoletje in so povezana s koncem kmetijske sezone. Glavna ulica v Poznańu se imenuje po svetem Martinu, festivali v njegovo čast pa potekajo vsako leto in so del dediščine celotne mestne skupnosti.

Sloves rogljička „Rogal świętomarciński“ so uveljavili slaščičarji in peki iz Poznańa, prestolnice Velikopoljske, in njegove okolice. Peki prebivalcem mesta ponujajo ta proizvod na martinovo že 150 let. Tradicija se je razširila v sosednja okrožja Velikopoljskega vojvodstva.

Sčasoma je rogljiček „Rogal świętomarciński“ postal dostopen skozi vse leto, vendar se proizvaja in uživa zlasti v času okrog martinovega.

5.2 *Posebnost proizvoda*

Značilnosti rogljička „Rogal świętomarciński“ so povezane z znanjem in spretnostjo proizvajalcev, ki ga pečejo v skladu s specifikacijo. Proizvod ima posebno vrednost zaradi svojega zunanjega videza, oblike, okusa in vonja ter posebnih sestavin nadeva – belih makovih semen.

Izdelan je iz kvašenega testa za rogljičke. To kvašeno testo se, potem ko vzhaja in se ohladi, razvalja skupaj z margarino, zaradi česar med peko dobi lahko in značilno kosmičasto strukturo. Po receptu, znanem kot „tri krat tri“, se dve tretjini testa razvaljata skupaj s plastjo margarine, potem pa se testo trikrat prepogne, da nastanejo tri plasti testa z dvema vmesnima plastema maščobe. Nato se testo razvalja in še dvakrat prepogne v tri dele ali še enkrat v štiri dele. Tako nastanejo plasti, značilne za testo za rogljičke.

Zaradi nadeva iz belih makovih semen, ki se mu doda mandljeva aroma, se rogljiček „Rogal świętomarciński“ jasno razlikuje od drugih sladic. Bela makova semena so posebna in redko uporabljena sestavina.

Proizvod je poseben zaradi naslednjih bistvenih značilnosti:

— kosmičastega testa za rogljičke, ki vsebuje naslednje sestavine: pšenično moko, margarino, mleko, jajca, sladkor, kvas, sol, limonino aromo,

— glavna sestavina nadeva so bela makova semena, ki se jim dodajo: sladkor, biskvitne drobtine, jajčna masa, margarina, rozine, lešniki, sadje v sirupu ali kandirano sadje (češnje, hruške, pomarančna lupinica) in mandljeva aroma,

— način prepogibanja testa in nadevanje z maso iz makovih semen ter okrasitev s prelivom in sesekljanimi lešniki vplivajo na končno edinstveno obliko in splošni videz peciva.

Zaradi kombinacije teh sestavin in posebnega kosmičastega testa je rogljiček „Rogal świętomarciński“ izjemen in edinstven proizvod.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Zgodovina, pekarska tradicija in ugled rogljička „Rogal świętomarciński“:

Rogljiček „Rogal świętomarciński“ je v Poznańu že vsaj 150 let enako priljubljen in uspešen. Prebivalci Poznańa in obiskovalci tega mesta ob reki Varta rogljiček povezujejo s praznovanjem martinovega 11. novembra. Številne legende in tradicije, povezane s peko tega peciva, pričajo o ugledu tega proizvoda.

Po eni od teh legend je prvi rogljiček „Rogal świętomarciński“ v Poznańu spekel slaščičar Józef Melzer, ki je svojega delodajalca nagovoril k peki rogljičkov, ki so jih nato razdelili mestnim revežem. To zamisel naj bi dobil novembra 1891 po poslušanju pridig brata Jana Lewickega, duhovnika v župniji svetega Martina, ki je ljudi pozval, naj zavetnika župnije, ki pooseblja ljubezen do bližnjega in je tudi zavetnik pekov, častijo z izkazovanjem usmiljenja do revežev v Poznańu.

Tudi oblika rogljička ima tradicionalne korenine. Izhajala naj bi iz časov zmage kralja Jana III. Sobieskega nad Turki pred vrati Dunaja. Leta 1683 je poljski kralj Jan III. Sobieski zasegel številne turške zastave, na katerih je bil upodobljen polmesec. Ta oblika se je uporabila kot model za peko rogljička „Rogal świętomarciński“ v spomin na to zmago. Po drugi legendi iz Poznańa oblika ponazarja podkev, ki jo je izgubil konj svetega Martina.

Najstarejša znana navedba rogljičkov, ki se pečejo na martinovo, je oglas v publikaciji *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* („Glasilo Velikega vojvodstva Poznań“) z dne 10. novembra 1852, in sicer oglas slaščičarja Antonija Pfitznerja, ki je tri leta prej odprl svojo trgovino v Wrocławski ulici v Poznańu.

„Jutri, v četrtek, bodo v slaščičarni A. Pfitznerja v Wrocławski ulici na voljo polnjeni rogljički po različnih cenah.“

Prvo zabeleženo uporabo imena „Rogal świętomarciński“ je mogoče najti v obvestilu za tisk z dne 11. novembra 1860.

Po drugi svetovni vojni so tradicijo peke rogljička „Rogal świętomarciński“ nadaljevali zasebni slaščičarji in peki v Poznańu. Zakon o nacionalizaciji z dne 3. januarja 1946 ni zajemal manjših obrtniških delavnic. Takrat se je spremenil tudi nadev sladice. Sestavin za mandljev nadev zaradi težav z oskrbo praktično ni bilo mogoče dobiti, zato so slaščičarji in peki začeli mandljev nadev nadomeščati z nadevom iz belih makovih semen.

Od šestdesetih let 20. stoletja so časopisi redno poročali o količini rogljičkov, ki jih prebivalci Poznańa pojedo 11. novembra. Iz tega vira informacij danes vemo, da se je uživanje povečalo z nekaj več kot 10 ton na začetku šestdesetih let 20. stoletja na približno 42,5 tone leta 1969. Danes proizvajalci iz Poznańa na martinovo prodajo povprečno 250 ton tega proizvoda, medtem ko znaša letna prodaja v regiji 500 ton.

Rogljiček „Rogal świętomarciński“ je postal simbol Poznańa, ki se postreže uradnim gostom. Leta 2004 je prejel nagrado Poljske turistične organizacije, ki ga je opisala kot:

„… tradicionalno pecivo, ki se pripravlja po edinstvenem receptu in peče le v Poznańu na martinovo …“. Ta informacija prikazuje ugled tega proizvoda ter njegovo povezavo s Poznańom in celotno regijo.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 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