KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 597/2013

av den 19 juni 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Rogal świętomarciński [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra meningen, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Polens ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”rogal świętomarciński” som registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 1070/2008 [2].

(2) Syftet med denna ansökan om ändring av produktspecifikationen är att sänka den nedre gränsen i viktintervallet för produkten.

(3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom det rör sig om en mindre ändring får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som anges i artiklarna 50–52 i förordning (EU) nr 1151/2012.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”rogal świętomarciński” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Ett sammanfattande dokument med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 19 juni 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 290, 31.10.2008, s. 16.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”rogal świętomarciński” har godkänts:

Den nedre gränsen i viktintervallet för ”rogal świętomarciński” sänks till 150 g, och produktens vikt blir därför 150–250 g.

Den förslagna ändringen beror på ett förändrat beteende hos konsumenterna, som sedan en tid tillbaka har efterfrågat en giffel som väger mindre. Människors ätvanor har förändrats och ”rogal świętomarciński” anses i sin nuvarande storlek vara för stor som en portion av ett bakverk, särskilt eftersom den numera bakas och konsumeras året runt och inte bara på sankt Martins dag. Genom att sänka den nedre viktgränsen kommer efterfrågan att öka och kundkretsen att breddas. Detta bör även bidra till att sprida information om systemet med skyddade geografiska beteckningar.

Den minskade produktvikten kommer inte att på något sätt påverka ”rogal świętomarcińskis” särdrag, så som de definieras i punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet, eller dess smak.

Ändringen innebär också att följande mening om giffelns dimensioner måste strykas ur punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet: ”Den […] ryms i en ruta på cirka 14 × 14 cm. Där giffeln är som högst är den cirka 7 cm hög. Den är cirka 10 cm lång […]”. Detta beror på en ändring av produktens tillåtna vikt, och det finns inga skäl att bibehålla de angivna dimensionerna i det här fallet. Det finns inte heller någon anledning att ange andra dimensioner eftersom de vore svåra att specificera med tanke på det breda viktintervallet. Detta beror delvis på bakningsprocessen, eftersom konditorerna inte kan påverka hur mycket degen kommer att öka i volym. Det bör påpekas att strykningen av kravet om produktens dimensioner inte på något sätt kommer att påverka dess specifika form, som måste bibehållas oavsett vikt.

BILAGA II

KONSOLIDERAT SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

”ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI”

EG-nr: PL-PGI-0105-01023–24.7.2012

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning**

”Rogal świętomarciński”

Beteckningen ”rogal świętomarciński” uppfyller villkoren i artikel 2.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 och är det namn som vanligtvis ges en typ av gifflar som bakas i Poznań, huvudort i landskapet Storpolen, och i ett antal städer i området. Det är fråga om ett traditionellt bakverk i regionen och gifflarna äts på sankt Martins dag den 11 november. Fyllningen är också typisk för regionen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.4 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror.

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

”Rogal świętomarciński” är halvmåneformad och dekoreras med kristyr och finhackade nötter. Tvärsnittet är ovalt till formen. Den väger 150–250 g. Färgen på skorpan varierar från mörkt gyllene till ljusbrun. Innanmätet är krämfärgat och fyllningen är ljusbeige till mörkbeige. Den gräddade degen är elastisk och frasig. Tvärsnittet har lufthål och de olika deglagren är tydliga. Närmare mitten varvas deglagren med vallmofröfyllningen. I giffelns mitt finns vallmofröfyllningen. Den är mjuk till konsistensen. Giffelns typiska smak och doft, dvs. sötman och den milda mandelsmaken, beror på de ingredienser som ingår, dvs. jäsdegen och vallmofröfyllningen.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Följande ingredienser används för framställningen av ”rogal świętomarciński”:

— Degen: vetemjöl, margarin, mjölk, ägg, socker, jäst, salt, citronarom.

— Fyllningen: ljusa vallmofrön, socker, sockerkakssmulor, ägg, margarin, russin, nötter, inlagd eller kanderad frukt (körsbär, päron, apelsinskal), mandelarom.

— Andra ingredienser (dekoration): kristyr, hackade nötter.

Mjölet ska ha en glutenhalt på minst 27 %. Gluten gör degen mer lättkavlad och ger också den typiska frasiga konsistensen efter det att margarinet har arbetats in i degen genom kavling.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

— Beredning av jäsdegen.

— Beredning av wienerdegen.

— Beredning av vallmofröfyllningen.

— Tillsats av fyllningen och utbakning till giffelform.

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

— Gräddning.

— Dekorering.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

—

3.7 *Särskilda regler för märkning*

”Rogal świętomarciński” får saluföras i oförpackad form. Om gifflarna förpackas ska logotypen för ”Rogal świętomarciński” samt orden ”Chronione Oznaczenie Geograficzne” ingå i märkningen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av staden Poznań, distriktet Poznań och följande distrikt i landskapet Storpolen:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz (staden och distriktet),

Koło, Konin (staden och distriktet), Kościan, Krotoszyn, Leszno (staden och distriktet), Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

”Rogal świętomarciński” är ett traditionellt bakverk med en traditionell fyllning som äts på sankt Martins dag den 11 november. Traditionen kommer från Poznań och trakten däromkring.

Traditionen att fira sankt Martins dag går tillbaka till 1500-talet och hänger ihop med att man i samband med den dagen varje år avslutade jordbrukssäsongen. Huvudgatan i Poznań är uppkallad efter sankt Martin och varje år anordnas en fest till hans ära. Detta är en viktig del av stadens kulturarv.

Det är bagarna och konditorerna i Poznań, huvudort i Storpolen, och i området däromkring som ligger bakom ”rogal świętomarcińskis” goda rykte. Sedan 150 år tillbaka bakar de gifflarna till stadens invånare till sankt Martins dag. Traditionen har därefter spritt sig till angränsande distrikt i landskapet Storpolen.

Med tiden har det blivit möjligt att köpa ”rogal świętomarciński” året om, men produktionen och konsumtionen koncentreras trots allt fortfarande till sankt Martins dag.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Gifflarnas typiska egenskaper beror på producenternas kunskaper och yrkesskicklighet. Gifflarna produceras i enlighet med en produktspecifikation. Gifflarna kännetecknas genom sitt utseende och sin form, smaken och doften och av den särskilda ingrediensen ljusa vallmofrön som ingår i fyllningen.

Degen är en jästbaserad wienerdeg. Efter att degen har jäst och vilat arbetas margarin in i degen, för att få en lätt deg som under gräddningen får sin typiska frasiga konsistens. I enlighet med den så kallade treslagsmetoden kavlas två tredjedelar av degen ut och ett lager margarin läggs på. Därefter viks ett treslag, så att tre lager med deg varvas med två lager margarin. Degen kavlas ut på nytt och ett nytt treslag viks. Detta upprepas två gånger och eller så viker man ett fyrslag. Detta ger den frasiga konsistens (med många olika lager) som är typisk för wienerdeg.

Det är fyllningen av ljusa vallmofrön som smaksätts med mandelarom som särskiljer ”rogal świętomarciński” från andra bakverk. De ljusa vallmofröna är en särskild och ovanlig ingrediens.

Följande egenskaper bidrar också till produktens särart:

— Den frasiga wienerdegen, som innehåller följande ingredienser: vetemjöl, margarin, mjölk, ägg, socker, jäst, salt, citronarom.

— Fyllningen av ljusa vallmofrön och följande ingredienser: socker, sockerkakssmulor, ägg, margarin, russin, nötter, inlagd eller kanderad frukt (körsbär, päron, apelsinskal) och mandelarom.

— Utbakningsmetoden, traditionen att fylla gifflarna med vallmofrömassa och dekorationen med kristyr och hackade nötter ger gifflarna den typiska formen och det typiska utseendet.

”Rogal świętomarciński” är en unik och typisk produkt tack vare kombinationen av ingredienserna och den speciella frasiga degen.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Gifflarnas historia, bageritraditionen och gifflarnas anseende

”Rogal świętomarciński” har åtnjutit aldrig sviktande popularitet i Poznań under de senaste 150 åren. Både för Poznańs invånare och för de personer som besöker staden, som ligger vid floden Warta, är gifflarna nära förknippade med firandet av sankt Martins dag den 11 november. Produktens anseende bekräftas genom de många legender och traditioner som finns kring gifflarna och kring varför man började baka dem.

Enligt en av legenderna var det en konditor i Poznań, Józef Melzer, som först började baka ”rogal świętomarciński”. Han övertalade sin arbetsgivare att ta upp produktionen av gifflarna och dessa delades därefter ut till de fattiga i staden. Józef Melzer sägs ha fått idén till gifflarna i november 1891 efter att ha hört en predikan av Jan Lewicky, som var präst i sankt Martins församling. I predikan sade prästen att församlingens skyddshelgon Sankt Martin, som dels står för kärleken till nästan, dels är bagarnas skyddshelgon, borde hedras genom någon form av barmhärtighetsakt till förmån för de fattiga i Poznań.

Giffelns form har också ett traditionellt ursprung. Den sägs stamma från kung Johan III Sobieskis seger över turkarna i slaget om Wien. Slaget stod 1683 och kungen beslagtog många turkiska flaggor med den turkiska halvmånen och det sägs att det var denna som fick stå som modell för ”rogal świętomarciński”, som bakades till minne av segern. Enligt en annan legend är gifflarnas form en symbol för den hästsko som sankt Martins häst tappade.

Det äldsta belägget för att gifflarna har bakats till sankt Martins dag är en notis i tidningen *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* från den 10 november 1852 där konditorn Antoni Pfitzner, som hade öppnat sitt konditori tre år tidigare på adressen ul. Wrocławska i Poznań, meddelar följande:

”Imorgon, torsdag, finns fyllda gifflar i olika storlekar att köpa i A. Pfitzners konditori på ul. Wrocławska.”

Det första belägget för användningen av beteckningen ”rogal świętomarciński” finns i en tidningsannons från den 11 november 1860.

Efter andra världskriget har privata konditorer och bagare i Poznań fört vidare traditionen att baka ”rogal świętomarciński”. Nationaliseringsakten av den 3 januari 1946 omfattade inte små hantverksföretag. Vid tiden för nationaliseringen började man använda en annan typ av fyllning. På grund av leveranssvårigheterna blev det i praktiken omöjligt att få tag i ingredienser till mandelfyllning och konditorerna och bagarna började därför att göra fyllningar med ljusa vallmofrön.

Sedan 1960-talet har tidningarna rapporterat om vilka kvantiteter gifflar som Poznańs invånare ätit den 11 november varje år. Tack vare dessa rapporter vet vi i dag att konsumtionen ökade från drygt tio ton i början av 1960-talet till 42,5 ton 1969. Idag säljer producenterna i Poznań i genomsnitt 250 ton gifflar på sankt Martins dag. Den årliga försäljningen i regionen ligger på 500 ton.

”Rogal świętomarciński” har blivit en symbol för Poznań och officiella besökare till staden bjuds på gifflar. År 2004 fick gifflarna ett pris från den polska turismorganisationen med följande motivering:

”[…] ett traditionellt bakverk som bakas enligt ett unikt recept och endast i Poznań på sankt Martins dag […]” Härigenom bekräftas den aktuella produktens anseende och dess koppling till Poznań och den omgivande regionen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (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