

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 597/2013 DE LA COMMISSION
du 19 juin 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Rogal świętomarcíński (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la Pologne portant sur l'approbation d'une modification du cahier des charges concernant l'indication géographique protégée «Rogal świętomarcíński», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1070/2008 de la Commission⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges afin d'abaisser la limite inférieure de la fourchette de poids du produit.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 19 juin 2013.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 du règlement (UE) n° 1151/2012,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Rogal świętomarcíński» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé exposant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOŞ
Membre de la Commission*

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

ANNEXE I

La modification suivante du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Rogal świętomarciński» est approuvée:

La limite inférieure de la fourchette de poids du «Rogal świętomarciński» est abaissée à 150 g; le poids du produit sera donc compris entre 150 et 250 g.

La modification proposée est dictée par une évolution du comportement des consommateurs, qui expriment depuis quelque temps une préférence pour un croissant de poids inférieur. Les habitudes alimentaires ont changé et le «Rogal świętomarciński», dans son format actuel, est considéré comme une pâtisserie trop imposante, en particulier parce qu'il est désormais confectionné et consommé tout au long de l'année, et non plus seulement le jour de la Saint-Martin. L'abaissement de la limite de poids inférieure aura pour effet de stimuler la demande et donc d'élargir la palette de consommateurs, ce qui devrait également contribuer à mieux faire connaître le régime des IGP.

La réduction du poids du produit n'affectera en rien les caractéristiques spécifiques du «Rogal świętomarciński» telles qu'elles sont définies au point 5.2 du document unique, ni son goût.

Cette modification entraîne également la suppression, au point 3.2 du document unique, de la phrase suivante relative aux dimensions du croissant: «(Il ...) tient dans un carré d'environ 14 cm de côté et mesure environ 7 cm de haut en son point le plus épais, sa largeur étant d'environ 10 cm». Il s'agit d'une conséquence de la modification du poids autorisé du produit, et rien ne justifie un maintien des dimensions indiquées en l'occurrence. Il est également inutile d'indiquer d'autres dimensions, car il serait difficile de les préciser vu la fourchette de poids possibles. Cela tient en partie à la cuisson, les artisans boulangers n'ayant aucune prise sur le volume d'augmentation de la pâte. Il convient de souligner que la suppression des exigences relatives aux dimensions du produit n'affectera en rien sa forme spécifique, qui doit être préservée quel que soit son poids.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires⁽¹⁾

«ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI»

N° CE: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Rogal świętomarciński»

La dénomination «Rogal świętomarciński» remplit les conditions de l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. On l'utilise habituellement pour désigner le croissant fabriqué à Poznań, capitale de la Grande-Pologne, ainsi que dans quelques villes voisines. Cette viennoiserie doit son nom à une tradition régionale, selon laquelle des croissants fourrés d'une garniture bien particulière sont confectionnés et consommés le jour de la Saint-Martin (11 novembre).

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Rogal świętomarciński» a la forme d'une demi-lune et est recouvert d'un glaçage parsemé d'éclats de noisettes. Vu en coupe transversale, il est de forme ovale. Le «Rogal świętomarciński» pèse entre 150 et 250 g. La couleur de la croûte varie entre le doré foncé et le brun clair. La pâte est de couleur crème et la garniture de couleur brun crème clair à brun crème foncé. La mie doit être souple au toucher, feuilletée et présenter en coupe transversale une structure alvéolée laissant apparaître des couches successives. À proximité du milieu, les alvéoles de la mie sont garnies d'un mélange à base de graines de pavot. En son centre, le croissant est fourré d'une garniture à base de graines de pavot humide au toucher. Le goût et l'arôme caractéristiques de ce produit, sucré et légèrement aromatisé à l'amande, tiennent aux matières premières utilisées, à savoir la pâte levée et la garniture à base de graines de pavot.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Matières premières utilisées pour fabriquer le «Rogal świętomarciński»

- Pour la pâte: farine de froment, margarine, lait, œufs, sucre, levure, sel, arôme de citron.
- Pour la garniture: pavot blanc, sucre, biscuit émietté, œufs liquides, margarine, raisins secs, noisettes, fruits au sirop ou confits (cerises, poires, écorces d'orange), arôme d'amande.
- Autres matières premières (couche décorative): glaçage, éclats de noisettes.

La farine doit contenir plus de 27 % de gluten élastique. Cela permet en effet de rouler la pâte plus facilement et d'obtenir, après avoir plié et roulé la pâte avec la margarine, la structure en feuillets successifs caractéristique du produit.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

- Confection de la pâte levée
- Confection de la pâte feuilletée
- Préparation de la garniture à base de graines de pavot
- Dépôt de la garniture et formation du croissant

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

— Cuisson

— Décoration

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le «Rogal świętomarciński» peut être vendu non emballé. Lorsqu'un emballage est utilisé, l'étiquette doit faire apparaître le symbole de l'indication géographique protégée ainsi que la mention «Indication géographique protégée».

4. Délimitation succincte de l'aire géographique

Ville de Poznań telle que délimitée par ses frontières administratives, district de Poznań et districts suivants de la voïvodie de Grande-Pologne:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz, et ville de Kalisz,

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

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le «Rogal świętomarciński» tire son origine d'une tradition selon laquelle des croissants fourrés d'une garniture bien particulière sont confectionnés et consommés le jour de la Saint-Martin (11 novembre). Cette coutume est née à Poznań et dans ses environs.

La fête de la Saint-Martin date du 16^e siècle et est liée à la fin des travaux agricoles. La rue principale de Poznań porte le nom de ce saint, qui est fêté tous les ans. Les festivités qui ont lieu en son honneur font partie du patrimoine de la ville tout entière.

Le «Rogal świętomarciński» doit sa renommée aux confiseurs et aux boulanger de Poznań, capitale de la Grande-Pologne, et de sa région. Depuis 150 ans, les habitants de la ville peuvent se procurer ce produit auprès de leur boulanger le jour de la Saint-Martin. La coutume s'est propagée dans les districts de Grande-Pologne voisins.

S'il est vrai qu'avec le temps, le «Rogal świętomarciński» est devenu une viennoiserie de tous les jours, c'est surtout à l'occasion de la Saint-Martin qu'on le fabrique et qu'on le consomme.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité du «Rogal świętomarciński» est liée aux connaissances et au savoir-faire de ses fabricants, qui le confectionnent selon un cahier des charges. Le produit possède une qualité spécifique, résultant de son aspect extérieur, de sa forme, de son goût et de son arôme, ainsi que de l'utilisation d'une matière première bien particulière, le pavot blanc, pour la fabrication de la garniture.

On utilise de la pâte levée feuilletée. Il s'agit d'une pâte à levure qui, après avoir levé et refroidi, est roulée avec de la margarine, ce qui permet d'obtenir une pâte feuilletée qui acquiert au cours de la cuisson sa légèreté ainsi que sa structure en feuillets si caractéristique. Conformément à la recette dite «trois fois trois», on recouvre les 2/3 de la pâte d'une couche de margarine, puis on plie la pâte en trois de manière à former trois couches de pâte séparées par deux couches de matière grasse. On allonge ensuite la pâte puis on la plie encore deux fois en trois ou bien une fois en quatre. On obtient ainsi la disposition en couches successives caractéristique de la pâte feuilletée.

Le «Rogal świętomarciński» se distingue nettement des autres viennoiseries par sa garniture à base de pavot blanc aromatisée à l'amande. Le pavot blanc est rarement utilisé en tant qu'ingrédient.

Les éléments suivants jouent un rôle déterminant sur la spécificité du produit:

- la pâte feuilletée, laissant apparaître une structure en couches successives. Sa préparation nécessite de la farine de froment, de la margarine, du lait, des œufs, du sucre, de la levure, du sel et de l'arôme de citron;
- la garniture du croissant, dont l'ingrédient principal est le pavot blanc, auquel on rajoute du sucre, du biscuit émietté, des œufs liquides, de la margarine, des raisins secs, des noisettes, des fruits au sirop ou confits (cerises, poires, écorces d'orange) ainsi que de l'arôme d'amande;
- la méthode selon laquelle la pâte est pliée et la garniture à base de graines de pavot déposée ainsi que la décoration du croissant avec un glaçage et des éclats de noisettes, qui influent sur la forme finale unique du produit et sur son aspect général.

L'association de tous ces éléments et la pâte en feuillets successifs font que le «Rogal świętomarciński» est un produit unique et exceptionnel.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Histoire, tradition de fabrication et réputation du «Rogal świętomarciński»

Depuis au moins 150 ans, le «Rogal świętomarciński» jouit à Poznań d'une popularité et d'un succès sans faille. Dans l'esprit des habitants de cette ville située sur le fleuve Warta et de ses visiteurs, il est lié aux festivités organisées le 11 novembre pour la fête de la Saint-Martin. Les nombreuses légendes et traditions associées aux débuts de la fabrication du «Rogal świętomarciński» témoignent de la renommée de cette viennoiserie.

D'après une de ces légendes, le père de la fabrication du «Rogal świętomarciński» à Poznań est Józef Melzer, pâtissier, qui a encouragé son employeur à fabriquer des croissants pour les distribuer ensuite aux pauvres de la ville. L'idée lui serait venue en novembre 1891, après avoir entendu un sermon du curé de la paroisse de Saint-Martin, l'abbé Jan Lewicki, qui invitait ses paroissiens à célébrer le saint patron de la paroisse, à la fois incarnation de l'amour pour son prochain et saint patron des boulanger, en accomplissant un acte de charité envers les habitants démunis de Poznań.

La forme du croissant elle aussi a une origine traditionnelle, qui remonte à l'époque de la victoire remportée à Vienne sur les Turcs par le roi de Pologne Jean III Sobieski. En 1683, ce dernier s'empara de nombreux drapeaux turcs sur lesquels figurait le dessin d'une demi-lune, qui servit de modèle pour façonner le «Rogal świętomarciński» en commémoration de cette victoire. Une autre légende de Poznań veut que la forme du croissant ait été inspirée par le fer à cheval perdu par le cheval de Saint-Martin.

La plus ancienne mention retrouvée en ce qui concerne la fabrication de croissants le jour de la Saint-Martin est celle qui figure dans le numéro du 10 novembre 1852 de la «Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego» (gazette du Grand-Duché de Poznań), où l'on peut lire cette annonce de la confiserie ouverte trois ans plus tôt par Anton Pfitzner, rue de Wrocław à Poznań:

«Demain jeudi, la confiserie Anton Pfitzner, située rue de Wrocław, vous propose à différents prix des croissants fourrés.»

La dénomination «Rogal świętomarciński» a été utilisée pour la première fois dans une annonce publiée dans la presse le 11 novembre 1860.

Après la seconde guerre mondiale, la tradition de la fabrication du «Rogal świętomarciński» a été perpétuée par des confiseries et boulangeries privées de Poznań. En effet, la loi de nationalisation du 3 janvier 1946 ne s'appliquait pas aux petites entreprises artisanales. C'est à cette époque que l'on a changé la garniture des croissants. En raison des difficultés d'approvisionnement, il était pratiquement impossible de se procurer les matières premières nécessaires à la fabrication de la garniture à base d'amande. De ce fait, les confiseries et boulangeries ont commencé à la remplacer par une garniture à base de graines de pavot blanc.

Depuis les années 60, les journaux indiquent souvent la quantité de croissants consommés par les habitants de Poznań le 11 novembre. Grâce à ces informations, on sait aujourd'hui que la consommation est passée d'à peine plus de 10 tonnes au début des années 60 à quelque 42,5 tonnes en 1969. Aujourd'hui, les fabricants de Poznań vendent en moyenne 250 tonnes de croissants le jour de la Saint-Martin, le volume des ventes annuelles approchant les 500 tonnes.

Le «Rogal świętomarciński» est devenu un symbole de la ville de Poznań que l'on offre aux visiteurs officiels. En 2004, l'organisation polonaise du tourisme a décerné un prix à cette viennoiserie, qui est décrite comme suit:

«... viennoiserie traditionnelle fabriquée exclusivement à Poznań pour la Saint-Martin, selon une recette unique...» Ces informations témoignent de la réputation de ce produit particulier et de son lien avec Poznań et sa région.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 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>