

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2021/C 38/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Plăcintă dobrogeană«

EU-nr.: PGI-RO-02510 — 16.5.2019

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Plăcintă dobrogeană«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Rumænien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttyp*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Plăcintă dobrogeană« er et bagt, frossent forbagt eller frossent ubagt wienerbrødsprodukt, som består af dejplader fyldt med saltet blød ost (telemea) blandet med ostemasse og æg. Pladerne fremstilles ved at strække og trække i dejen. De fyldte plader rulles, foldes og arrangeres i en spiral i runde forme. Produktet vejer mellem 500 g og 2 000 g. Det har en salt smag på grund af blandingen af telemeaost, ostemasse, æg og yoghurt, der er bagt sammen med de uhævede dejplader.

Ved udskæringen kommer de skiftende lag af gullighvidt ostefyld og dejpladerne til syne.

»Plăcintă dobrogeană« sælges på tre måder:

- bagt, hel eller udskåret i portioner og vejat på salgstidspunktet
- frossen og forbagt
- frossen og ubagt.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

»Plăcintă dobrogeană« har en blød og saftig konsistens på grund af den yoghurt- og æggeblanding, der er tilsat, i modsætning til andre produkter af samme type, som har en knasende konsistens og ofte en sprød overflade. Den anden forskel i forhold til lignende produkter er anvendelsen af ikkefrosne dejplader fremstillet af frisk tilberedt dej i alle partier af det færdige produkt.

De dominerende aromaer er bagt ost, dej og æg.

3.2.1. Organoleptiske egenskaber

Bagt »Plăcintă dobrogeană« ser ud som følger: Den er i et stykke, og den har samme form som formen og en ensartet halvglaseret overflade, som er ristet, men ikke brændt. Den har en fin, gyldengul skorpe, som nogle steder er kobberfarvet. Ved udskæringen kommer de skiftende lag af let ostefyld, dejpladerne af uhævet dej og (undertiden) luftbobler til syne.

Den frosne, forbagte tærte ser en smule anderledes ud, eftersom den gule farve er lysere end den bagte tærtes.

Frossen, ubagt »Plăcintă dobrogeană« ser ud som følger: Den er i ét stykke og har en ensartet overflade. Farven er cremehvid som følge af de rå dejplader, der er dækket af yoghurt- og æggeblandingen.

3.2.2. Fysiske og kemiske egenskaber

Samlet fedtindhold:	min. 8 %	-maks. 25 %
Vandindhold:	min. 30 %	-maks. 50 %
Salt:	min. 1,5 %	-maks. 2 %
Proteiner:	min. 8 %	-maks. 13 %
Fyld:	min. 55 %	-maks. 70 %

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Følgende råvarer og ingredienser er nødvendige for at fremstille »Plăcintă dobrogeană«: saltet ost (telemea), ostemasse, hvedemel, æg, yoghurt, vand, solsikkeolie, vineddike og salt.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen af »Plăcintă dobrogeană« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område. Produktionsprocessen for »Plăcintă dobrogeană« omfatter følgende specifikke trin: modtagelse af råvarer og ingredienser, tilberedning af dejen, strækning af dejpladerne, tilberedning af fyldet, fyldning, påhældning af yoghurt- og æggeblandingen, bagning og forbagning, lynfrysning.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Mærkningen omfatter følgende:

- Produktets navn, »Plăcintă dobrogeană«, efterfulgt af ordene »Indicație Geografică Protejată« (beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »IGP« (BGB) (oversat til sproget/sprogene i det land, hvor produktet markedsføres)
- produkttypen (bagt, frossen og forbagt eller frossen og ubagt)
- fabrikantens navn
- kontrol- og certificeringsorganets logo.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter to administrative områder: Tulcea amt og Constanța amt, som er afgrænset i henhold til Rumæniens administrative struktur.

Begge administrative områder udgør et sammenhængende område i det sydøstlige Rumænien, også kendt som Dobrogea.

5. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen mellem den geografiske oprindelse og produktets egenskaber ligger i omdømmet, den menneskelige faktor og produktets egenskaber.

Produktets omdømme skyldes den historiske dokumentation for dets mangeårige eksistens og renommé, som er videregivet gennem mundtlige kilder, der er indsamlet og nedskrevet i tidsskrifter og bøger, som gives videre til de kommende generationer.

Produktets tilknytning til det geografiske område er omtalt på side 44 i Evliya Çelebi's bog *Valori identitare în Dobrogea* (»Værdier i Dobrogeas identitet«). Da Çelebi rejste gennem Dobrogea, var han begejstret over »de store flydende møller på Donau, der fungerede som rigtige møller og bagerier, hvor melet blev omdannet til brød og plăcinte«.

I forbindelse med den syvende høstdag i Cumpăna kommune i 2009 var hovedattraktionen den største »Plăcintă dobrogeană« nogensinde, som blev omtalt i den lokale avis *Ziua de Constanța* den 5. oktober 2009.

I tidsskriftet *Ferma*, årgang XX 16 (221) af 15.-30. september 2018, s. 128-129, er der en artikel om »Plăcintă dobrogeană, som er blevet fremstillet i over 150 år...«. På den 26. internationale ExpoAgroUtil-messe gav formanden for International Sunflower Association udtryk for, at han satte særligt pris på »Plăcintă dobrogeană«. I samme artikel skriver et medlem af det rumænske journalistforbund, at »Plăcintă dobrogeană« bevarer den lokale tradition fra generation til generation.

I en anden udgave af *Ferma*, nr. 7 af 15.-30. april 2019, blev det bemærket, at »Plăcintă dobrogeană« blev promoveret i forbindelse med det efterårsarrangement, der blev afholdt af Rumæniens nationale center for turistinformation og turistfremme (CNIPT) i Măcin.

Denne kombination af tradition og konditorernes erfaring var det, der bidrog til at skabe »Plăcintă dobrogeană«-tærtens image og omdømme både i og uden for landet (f.eks. i en artikel offentliggjort i tidsskriftet *Agroklub* i Serbien, i en artikel i avisen *Ziua de Constanța* og i artiklerne i tidsskriftet *Ferma*).

Som følge heraf kan produktets omdømme tilskrives betegnelsen, og det har sin oprindelse i det geografiske område Dobrogea, hvorfor det markedsføres under navnet »Plăcintă dobrogeană«.

Den menneskelige faktor spiller en vigtig rolle i fremstillingen af »Plăcintă dobrogeană«.

Dejpladerne strækkes og tørres, indtil de er meget tynde, gennemsigtige, elastiske og let skinnende — kvaliteter, som kun lokalbefolkningen kender.

Ved at fremstille pladerne på denne måde sikrer man, at produktet får en flaget tekstur og smag, når det er bagt, uden en specifik sammenlægning af pladerne.

Ved tilberedningen af fyldet blander tærtefremstilleren osten og æggene og placerer med en dryssende håndbevægelse blandingen på halvdelen af pladen (hvis pladerne skal foldes) eller på hele pladen (hvis pladerne skal rulles). Denne teknik er blevet videreført fra generation til generation.

Dejen rulles eller foldes kun i længderetningen. Tærtefremstillerne ved, hvor stramt de fyldte dejplader skal rulles eller foldes, for at »Plăcintă dobrogeană« får en let konsistens, når den bages.

Den særlige karakter af »Plăcintă dobrogeană« skyldes de metoder og færdigheder, der videreføres fra generation til generation i Dobrogea. Dejpladerne strækkes omhyggeligt i hånden uden at rive dem over, hvilket er et vidnesbyrd om tærtefremstillernes færdigheder, og det samme gælder rulningen og foldningen af pladerne. Dette sker, fordi »Plăcintă dobrogeană« ikke må have et rodet (overrevet) udseende, når den placeres i formen. Den skal se ud som en ubrudt spiral, så man bevarer den lethed, der opstår, når der indarbejdes luft i dejen ved rulning/foldning af pladerne.

I modsætning til lignende produkter har »Plăcintă dobrogeană« følgende særlige egenskaber:

- Den er rund og vejer mellem 500 g og 2 000 g. Den har samme form som den form, den er bagt i, hvilket skyldes påhældningen af en yoghurt- og æggeblanding, og overfladen er ensartet, halvskinnende, brunet, men ikke brændt, og gyldengul. Farven er en smule mørkere for det bagte produkt og lysere for det forbagte produkt, hvilket hænger sammen med yoghurt- og æggeblandingen.
- Når »Plăcintă dobrogeană« skæres ud, ser den anderledes ud end andre produkter af samme type, hvilket skyldes den luftige fyldningsstruktur, der er et resultat af lokale metoder.
- Den har en salt smag af bagt telemeaost, ostemasse, æg og yoghurt sammen med de ikkehævede dejplader. Dette gør, at den adskiller sig fra andre produkter af samme type.
- I modsætning til lignende produkter med et tæt, dejagtigt fyld er den let på grund af den luft, der er kommet ind i dejen under rulningen/foldningen og fyldningen ved hjælp af den særlige teknik.

Andre egenskaber ved produktet

»Plăcintă dobrogeană« er knyttet til vigtige religiøse festivaler og er derfor underlagt særlige regler med hensyn til tilberedning og indtagelse. Den »Plăcintă dobrogeană«, der spises til nytår, har en lang forberedelsescyklus, som strækker sig over hele året. »Plăcintă dobrogeană« fremstilles i hele »den hvide uge« (fastelavn), til jul, på »hram« (skytshelgenens dag) og i forbindelse med familiefejringer såsom bryllupsceremonier og »tirsdag efter brylluppet«, hvor brudens »Plăcintă dobrogeană« traditionelt blev fremstillet.

Kombinationen af alle disse specifikke elementer gør, at »Plăcintă dobrogeană« adskiller sig fra andre lignende produkter.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/documentatie-placinta-dobrogeana/Caiet-de-sarcini-PLACINTA-DOBROGEANA-IGP.pdf>
