

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2021/C 38/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Plăcintă dobrogeană**»

Αριθ. ΕΕ: PGI-RO-02510 – 16.5.2019

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Plăcintă dobrogeană»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ρουμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Plăcintă dobrogeană» είναι ένα ψημένο, κατεψυγμένο μερικώς προψημένο ή κατεψυγμένο μη ψημένο προϊόν ζύμης που αποτελείται από φύλλα ζύμης γεμισμένα με αλατισμένο μαλακό τυρί (telemea) αναμειγμένο με τυρόπηγμα και αυγά. Τα φύλλα λαμβάνονται με άνοιγμα της ζύμης. Τα γεμισμένα φύλλα τυλίγονται, πτυχώνονται και διατάσσονται σπειροειδώς σε στρογγυλούς δίσκους. Το βάρος του προϊόντος κυμαίνεται μεταξύ 500 g και 2 000 g. Η γεύση του είναι αλμυρή λόγω της ανάμειξης τυριού telemea, τυροπήγματος, αυγών και γιαουρτιού, τα οποία ψήνονται μαζί με τα φύλλα ζύμης που δεν έχουν διογκωθεί.

Όταν κοπεί, διακρίνονται οι εναλλασσόμενες στρώσεις της κιτρινόλευκης γέμισης από τυρί και τα φύλλα ζύμης.

Το «Plăcintă dobrogeană» πωλείται με τρεις τρόπους:

- ψημένο, ολόκληρο ή τεμαχισμένο σε μερίδες και ζυγισμένο κατά τη στιγμή της πώλησης,
- κατεψυγμένο προψημένο,
- κατεψυγμένο άψητο.

(*) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το προϊόν «Plăcintă dobrogeană» έχει μαλακή, τρυφερή σύσταση λόγω του μείγματος γιαουρτιού και αυγού με το οποίο περιχύνεται, σε αντίθεση με άλλα προϊόντα του ίδιου τύπου που έχουν τραγανή υφή με συχνά εύθρυπτη επιφάνεια. Η άλλη διαφορά με παρόμοια προϊόντα είναι η χρήση μη κατεψυγμένων φύλλων ζύμης από προ ολίγου παρασκευασμένη ζύμη για κάθε παρτίδα έτοιμων προϊόντων.

Τα κυρίαρχα αρώματα είναι ψημένου τυριού, ζύμης και αυγού.

3.2.1. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η εμφάνιση του ψημένου «Plăcintă dobrogeană» είναι: σε ένα τεμάχιο, το ίδιο σχήμα με τον δίσκο, με ομοιογενή ημιγλασαρισμένη επιφάνεια, φρυγμένη αλλά όχι καμμένη. Υπάρχει λεπτή κρούστα χρυσοκίτρινου χρώματος, με χάλκινες ανταύγειες κατά τόπους. Όταν κοπεί, διακρίνονται οι εναλλασσόμενες στρώσεις ελαφράς γέμισης τυριού, φύλλα μη διογκωμένης ζύμης και (ενίοτε) φυσαλίδες αέρα.

Η κατεψυγμένη προψημένη πίτα παρουσιάζει ελαφρώς διαφορετική όψη, καθόσον το κίτρινο χρώμα είναι πιο ανοιχτόχρωμο από εκείνο της ψημένης πίτας.

Η εμφάνιση του κατεψυγμένου μη ψημένου «Plăcintă dobrogeană» είναι: σε ένα τεμάχιο, με ομοιογενή επιφάνεια, χρώματος υπόλευκου που οφείλεται στα ωμά φύλλα ζύμης που καλύπτονται από το μείγμα γιαουρτιού και αυγού.

3.2.2. Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά

Ολικά λιπαρά:	τουλάχιστον 8%	- το πολύ 25%
Υγρασία:	τουλάχιστον 30 %	- το πολύ 50 %
Αλάτι:	τουλάχιστον 1,5 %	- το πολύ 2 %
Πρωτεΐνες:	τουλάχιστον 8%	- το πολύ 13 %
Γέμιση:	τουλάχιστον 55 %	- το πολύ 70 %

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για την παρασκευή του «Plăcintă dobrogeană» απαιτούνται οι ακόλουθες πρώτες ύλες και συστατικά: αλατισμένο τυρί (telemea), τυρόπηγμα, σιτάλευρο, αυγά, γιαούρτι, νερό, ηλιέλαιο, ξίδι από κρασί, αλάτι.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παρασκευής του «Plăcintă dobrogeană» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η διαδικασία παραγωγής του «Plăcintă dobrogeană» περιλαμβάνει τα ακόλουθα ειδικά στάδια: παραλαβή πρώτων υλών και συστατικών, παρασκευή ζύμης, άνοιγμα φύλλων, προετοιμασία γέμισης, γέμιση, πλύση με το μείγμα γιαουρτιού και αυγών, ψήσιμο και μερικό προψήσιμο, ταχεία κατάψυξη.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η ετικέτα περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- την ονομασία του προϊόντος, «Plăcintă dobrogeană», ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicație Geografică Protejată» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ή τη συντομογραφία «IGP» (ΠΓΕ) (μεταφρασμένη στη γλώσσα ή στις γλώσσες της χώρας στην οποία διατίθεται το προϊόν)·
- τον τύπο του προϊόντος (ψημένο, κατεψυγμένο προψημένο ή κατεψυγμένο χωρίς ψήσιμο)·
- την επωνυμία του παρασκευαστή·
- το λογότυπο του οργανισμού ελέγχου και πιστοποίησης.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει δύο διοικητικές περιοχές: κομητεία Tulcea και κομητεία Constanța, όπως οριοθετούνται σύμφωνα με τη διοικητική δομή της Ρουμανίας.

Και οι δύο διοικητικές περιοχές αποτελούν μια συνεχόμενη περιοχή στη νοτιοανατολική Ρουμανία, γνωστή και ως Dobrogea.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο αιτιώδης σύνδεσμος μεταξύ της γεωγραφικής προέλευσης και των χαρακτηριστικών του προϊόντος συνίσταται στη φήμη, στον ανθρώπινο παράγοντα και στα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η φήμη του προϊόντος οφείλεται στην ιστορική απόδειξη του ότι υπάρχει από αιώνων και είναι πασίγνωστο, η οποία μεταδίδεται μέσω προφορικών πηγών που συλλέγονται και μεταγράφονται σε περιοδικά και βιβλία για να παραδοθούν στις μελλοντικές γενιές.

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής καταγράφεται στη σελίδα 44 του βιβλίου «Valori identitare în Dobrogea» (Αξίες της ταυτότητας της Dobrogea) της Enliya Celebi. Ταξιδεύοντας ανά την Dobrogea, η Celebi αναφέρεται με ενθουσιασμό στους «μεγάλους πλωτούς μύλους στον Δούναβη, πραγματικά εργαστήρια αλευροποιίας και αρτοποιίας, στα οποία το αλεύρι μετατρέποταν σε ψωμί και plăcinte».

Το 2009, κατά τη διάρκεια της 7ης Ημέρας Συγκομιδής στον δήμο Cumpăna, το αξιοθέατο ήταν το μεγαλύτερο στην ιστορία «Plăcintă dobrogeană», το οποίο προβλήθηκε στην τοπική εφημερίδα Ziuva de Constanța της 5ης Οκτωβρίου 2009.

Στο περιοδικό Ferma, έτος XX 16 (221) της 15-30 Σεπτεμβρίου 2018, σ. 128-129, υπάρχει ένα άρθρο με θέμα το «Plăcintă dobrogeană, που παράγεται για περισσότερα από 150 έτη...». Κατά τη διάρκεια της έκθεσης «XXVI International ExpoAgroUtil», ο πρόεδρος της Διεθνούς Ένωσης Ηλιάνθου εξέφρασε την ιδιαίτερη εκτίμησή του για το «Plăcintă dobrogeană». Στο ίδιο άρθρο, ένα μέλος της Ρουμανικής Ένωσης Δημοσιογράφων δηλώνει ότι το «Plăcintă dobrogeană» διατηρεί την τοπική παράδοση από γενιά σε γενιά.

Σε ένα άλλο τεύχος του Ferma, αριθ. 7 της 15-30 Απριλίου 2019, επισημάνθηκε ότι το «Plăcintă dobrogeană» προβλήθηκε κατά τη φθινοπωρινή εκδήλωση που διοργανώθηκε από το Εθνικό Κέντρο Τουριστικής Πληροφόρησης και Προώθησης (CNIPT) στο Măcin.

Αυτός ο συνδυασμός παράδοσης και πείρας των ζαχαροπλαστών βοήθησε στην ανάπτυξη της εικόνας και της φήμης του «Plăcintă dobrogeană» τόσο εντός όσο και εκτός της χώρας (για παράδειγμα, ένα άρθρο που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό «Agrokлуб» στη Σερβία, το άρθρο στην εφημερίδα Ziuva de Constanța και τα άρθρα του περιοδικού Ferma).

Επομένως, η φήμη του προϊόντος αποδίδεται στην ονομασία και οφείλεται στη γεωγραφική περιοχή, την Dobrogea, και, ως εκ τούτου, διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Plăcintă dobrogeană».

Ο ανθρώπινος παράγων διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην προετοιμασία του «Plăcintă dobrogeană».

Τα φύλλα ανοίγονται και ξηραίνονται μέχρι να καταστούν πολύ λεπτά, ημιδιαφανή, ελαστικά και ελαφρώς στιλπνά, ιδιότητες που είναι γνωστές μόνο στους κατοίκους της περιοχής.

Η παρασκευή των φύλλων με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζει ότι το προϊόν, όταν ψηθεί, έχει φολιδωτή υφή και γεύση χωρίς ειδική αναδίπλωση των φύλλων.

Κατά την παρασκευή της γέμισης, ο παρασκευαστής αναμιγνύει το τυρί και το αυγό και το τοποθετεί, με γρήγορη και καθοδική κίνηση του χεριού, στο ήμισυ του φύλλου (στην περίπτωση των πτυχωμένων φύλλων) ή σε ολόκληρο το φύλλο (στην περίπτωση των τυλιγμένων φύλλων)· η τεχνική αυτή έχει μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά.

Το τύλιγμα ή η πτύχωση γίνεται μόνο κατά μήκος του φύλλου. Οι παρασκευαστές γνωρίζουν πόσο σφιχτά τα γεμισμένα φύλλα πρέπει να τυλιγούνται ή να πτυχώνονται ώστε το «Plăcintă dobrogeană» να έχει ελαφρά σύσταση όταν ψήνεται.

Η ιδιοτυπία του «Plăcintă dobrogeană» οφείλεται στις μεθόδους και τις δεξιότητες που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά στην Dobrogea. Τα φύλλα απλώνονται δυνατά με το χέρι, χωρίς να σχίζονται, κάτι που αποτελεί μαρτυρία για τις δεξιότητες του παρασκευαστή, όπως και το τύλιγμα και η πτύχωση των φύλλων, λόγω του γεγονότος ότι το «Plăcintă dobrogeană» δεν πρέπει να έχει ακατάστατη (σχισμένη) εμφάνιση όταν τοποθετείται στον δίσκο, αλλά να είναι μια συνεχή σπείρα, προκειμένου να διατηρείται η ελαφρά σύστασή του που προκύπτει από την ενσωμάτωση αέρα κατά το τύλιγμα/την πτύχωση των φύλλων.

Σε αντίθεση με παρεμφερή προϊόντα, το προϊόν «Plăcintă dobrogeană» έχει τα ακόλουθα ειδικά χαρακτηριστικά:

- είναι στρογγυλό, βάρους μεταξύ 500 g και 2 000 g και στο σχήμα του δίσκου στον οποίο ψήθηκε, λόγω πλύσης με μείγμα γιαουρτιού και αυγών, η δε επιφάνεια είναι ομοιογενής, σχετικά στιλπνή, ψημένη αλλά όχι καμμένη, χρυσοκίτρινη, με χρώμα ελαφρώς πιο σκούρο για το ψημένο προϊόν και πιο ανοιχτόχρωμο για το προψημένο προϊόν λόγω του μείγματος γιαουρτιού και αυγών.
- όταν τεμαχίζεται σε φέτες, το προϊόν «Plăcintă dobrogeană» φαίνεται διαφορετικό από άλλα προϊόντα του ίδιου τύπου, λόγω της αεράτης δομής της γέμισης που προκύπτει από τις τοπικές μεθόδους.
- έχει την αλμυρή γεύση του ψημένου τυριού telemea, του τυροπήγματος, των αυγών και του γιαουρτιού μαζί με τα φύλλα της μη διογκωμένης ζύμης, που το διακρίνει από άλλα προϊόντα του ίδιου τύπου.
- είναι αφράτο, λόγω του παγιδευμένου αέρα κατά τη διάρκεια του τυλίγματος/της πτύχωσης και της γέμισης, με τη χρήση της ειδικής τεχνικής, σε αντίθεση με παρόμοια προϊόντα με πυκνή, ζυμώδη γέμιση.

Άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το «Plăcintă dobrogeană» συνδέεται με σημαντικές θρησκευτικές εορτές και, ως εκ τούτου, υπόκειται σε ειδικούς κανόνες όσον αφορά την προετοιμασία και την κατανάλωση. Το «Plăcintă dobrogeană» της Πρωτοχρονιάς εγκαινιάζει τον μακρό κύκλο παρασκευής καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Το «Plăcintă dobrogeană» παρασκευάζεται καθ' όλη τη διάρκεια της «Λευκής εβδομάδας» πριν από την Σαρακοστή, τα Χριστούγεννα, το «hram» (ημέρα του πολιούχου αγίου) και κατά τον κύκλο των οικογενειακών εορτασμών, όπως η τελετή του γάμου και η «Τρίτη μετά τον γάμο», όταν κατά την παράδοση παρασκευαζόταν το «Plăcintă dobrogeană» της νύφης.

Όλα αυτά τα ειδικά στοιχεία καθιστούν το προϊόν «Plăcintă dobrogeană» διαφορετικό από τα άλλα παρόμοια προϊόντα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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