

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2021/C 38/03)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (¹) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”PLĂCINTĂ DOBROGEANĂ”

EU-nro: PGI-RO-02510 – 16.5.2019

SAN () SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Plăcintă dobrogeană”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Romania

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Plăcintă dobrogeană” on paistettu, pakastettu esipaistettu tai pakastettu paistamaton leivonnainen, joka koostuu taikinalevyistä, joiden täyteenä on juustomassan ja munien kanssa sekoitettua suolattua pehmeää juustoa (telemea-juustoa). Levyt saadaan venyttämällä ja vetämällä taikinaa. Täytetyt levyt rullataan, käperretään ja asetetaan spiraalin muotoon pyöreille paistopelleille. Tuote painaa 500–2 000 grammaa. Tuote maistuu suolaiselta nostattamattomien taikinalevyjen kanssa paistetun telemea-juuston, juustomassan, munien ja jogurtin seoksen vuoksi.

Kun tuote leikataan, kellertävän valkoisen juustotäyteen ja taikinalevyjen vuorottelevat kerrokset ovat nähtävissä.

Plăcintă dobrogeană -leivonnaista myydään kolmessa muodossa:

- paistettuna, kokonaisena tai annoksiin leikattuna ja myyntihetkellä punnittuna
- esipaistettuna pakasteena
- paistamattomana pakasteena.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

”Plăcintă dobrogeană” on koostumukseltaan pehmeä siihen lisätyn jogurtti-munaseoksen vuoksi toisin kuin muut samantyyppiset tuotteet, jotka ovat rakenteeltaan rapeita ja joiden pinta on usein hauras. Toisena erona samankaltaisiin tuotteisiin on, että jokaista lopputuotteiden erää varten käytetään pakastamattomia taikinalevyjä, jotka on valmistettu vastavalmistetusta taikinasta.

Vallitsevat aromit ovat paistettu juusto, taikina ja muna.

3.2.1 Aistinvaraiset ominaisuudet

Paistetun Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen ulkonäkö on seuraava: leivonnainen on paistopellin muotoisena yhtenä kappaleena, ja pinta on tasaisen puolikiiltävä, paahtunut mutta ei palanut. Leivonnaisessa on hieno kullankeltainen kuori, joka on paikoitellen kuparinvärinen. Kun tuote leikataan, vaalean juustotäytteen, nostattamattomien taikinalevyjen ja (toisinaan) ilmakehien vuorottelevat kerrokset ovat nähtävissä.

Pakastettu esipaistettu leivonnainen eroaa hieman ulkonäöltään: keltainen väri on vaaleampi kuin paistetun leivonnaisen väri.

Pakastetun paistamattoman Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen ulkonäkö on seuraava: leivonnainen on yhtenä kappaleena, ja pinta on tasalaatuinen, väriltään kermanvalkoinen jogurtti-munaseoksen peittämien raakojen taikinalevyjen vuoksi.

3.2.2 Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Rasvan kokonaismäärä:	vähintään 8 prosenttia	– enintään 25 prosenttia
Kosteus:	vähintään 30 prosenttia	– enintään 50 prosenttia
Suola:	vähintään 1,5 prosenttia	– enintään 2 prosenttia
Proteiinit:	vähintään 8 prosenttia	– enintään 13 prosenttia
Täyte:	vähintään 55 prosenttia	– enintään 70 prosenttia

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen valmistukseen tarvitaan seuraavat raaka-aineet ja ainesosat: suolattua juustoa (telemea-juustoa), juustomassaa, vehnä jauhoja, muniä, jogurttia, vettä, auringonkukkaöljyä, viinietikkaa ja suolaa.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen valmistusvaiheet tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella. Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen tuotantoprosessiin sisältyvät seuraavat erityiset vaiheet: raaka-aineiden ja ainesosien vastaanotto, taikinan valmistus, taikinalevyjen venyttäminen, täytteen valmistus, täyttäminen, valelu jogurtti-munaseoksella, paistaminen ja esipaistaminen, pakastaminen.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Pakkausmerkintä sisältää seuraavat tiedot:

- tuotteen nimi ”Plăcintă dobrogeană”, jonka jäljessä ilmaisu ”Indicație Geografică Protejată” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne ”IGP” (SMM) (käännettynä sen maan kielelle (kielille), jossa tuote pidetään kaupan);
- tuotetyyppi (paistettu, pakastettu esipaistettu tai pakastettu paistamaton);
- valmistajan nimi;
- tarkastus- ja sertifiointielimen logo.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kaksi hallinnollista aluetta: Tulcean piirikunta ja Constanța piirikunta Romanian hallinnollisen rakenteen mukaan rajattuina.

Nämä kaksi hallinnollista aluetta sijaitsevat vierekkäin Romanian kaakkoisosassa ja muodostavat alueen, jota kutsutaan myös nimellä Dobrogea.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuotteen maantieteellisen alkuperän ja ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde koostuu maineesta, inhimillisistä tekijöistä ja tuotteen ominaisuuksista.

Tuotteen maine johtuu sen perinteisyyden ja maineen historiallisista todisteista, jotka ovat siirtyneet suullisten lähteiden välityksellä ja jotka on kerätty ja kirjoitettu muistiin lehtiin ja kirjoihin, jotta ne voidaan jättää tuleville sukupolville.

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välinen yhteys on kirjattu Evliya Celebin kirjan "Valori identitare în Dobrogea" (Dobrogealaisen identiteetin arvot) sivulle 44. Matkustaessaan Dobrogean halki Celebi oli innoissaan Tonavan suurenmoisten kelluvista myllyistä, todellisista jauhamisen ja leipomisen työpajoista, joissa jauhettu jauho muutettiin leiväksi ja leivonnaisiksi (plăcinte).

Vuonna 2009 Cumpănan kunnan seitsemänsillä sadonkorjuupäivillä vetonaulana oli kaikkien aikojen suurin "Plăcintă dobrogeană", josta kerrottiin paikallisessa Ziua de Constanța -sanomalehdessä 5. lokakuuta 2009.

Ferma-lehdessä (vuosi XX, 16 (221), 15.–30. syyskuuta 2018, s. 128–129) on artikkeli Plăcintă dobrogeană -leivonnaisesta, jota artikkelissa todetaan valmistetun yli 150 vuoden ajan. Kahdennessakymmenennessäkuudennessa kansainvälisessä ExpoAgroUtil-näyttelyssä kansainvälisen auringonkukkajärjestön (International Sunflower Association) puheenjohtaja ilmaisi erityisesti arvostavansa Plăcintă dobrogeană -leivonnaista. Samassa artikkelissa Romanian journalistiliiton jäsen toteaa, että "Plăcintă dobrogeană" ylläpitää paikallista perinnettä sukupolvesta sukupolveen.

Eräässä Ferma-lehden toisessa numerossa (nro 7, 15.–30. huhtikuuta 2019) todetaan, että Plăcintă dobrogeană -leivonnaista mainostettiin syystapahtumassa, jonka kansallinen matkailun tiedotus- ja edistämiskeskus (Centrul Național de Informare și Promovare Turistică, CNIPT) järjesti Măcinissa.

Juuri tämä perinteen ja kondiittorien kokemuksen yhdistelmä edisti Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen imagon ja maineen kehitystä sekä maan sisällä että ulkopuolella (esimerkiksi Serbiassa Agroklub-lehdessä julkaistu artikkeli, Ziua de Constanța -sanomalehden artikkeli ja Ferma-lehden artikkelit).

Näin ollen tuotteen maine on nimityksen ansiota ja johtuu maantieteellisestä alueesta, Dobrogeasta, joten tuotetta markkinoidaan nimellä "Plăcintă dobrogeană".

Inhimillisillä tekijöillä on merkittävä asema Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen valmistamisessa.

Taikinallevyjä venytetään ja kuivataan, kunnes ne ovat hyvin ohuita, läpikuultavia, kimmoisia ja hieman kiiltäviä. Nämä ovat ominaisuuksia, jotka vain paikalliset ihmiset tuntevat.

Levyjen valmistaminen tällä tavalla varmistaa, että tuotteella on paistettuna lehtävä rakenne ja ilmava maku, vaikka levyjä ei erikseen taitella.

Täytettä valmistaessaan piirakantekijä sekoittaa juuston ja munan ja levittää seoksen ravistelevalla ja pudottavalla kädenliikkeellä puolelle levyille (jos levyt käperretään) tai koko levyille (jos levyt rullataan). Tämä menetelmä on siirtynyt sukupolvelta toiselle.

Rullaaminen tai käpertäminen tehdään vain levyn pitkän sivun suunnalta. Piirakantekijät tietävät, kuinka tiukkaan levyt on rullattava tai käperrettävä, jotta Plăcintă dobrogeană -leivonnaisella on paistettuna kevyt koostumus.

Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen erityisluonne johtuu menetelmistä ja taidosta, jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle Dobrogeassa. Levyjä venytetään voimakkaasti käsin ilman, että ne repeytyvät, mikä on osoitus piirakantekijän taidosta. Sitä osoittavat myös levyjen rullaus ja käpertäminen, sillä "Plăcintă dobrogeană" ei saa näyttää epäsiistiltä (repeytyneeltä), kun se asetetaan paistopellille. Sen sijaan leivonnaisen on näytettävä jatkuvalla spiraalilla, jotta voidaan säilyttää leivonnaisen keveys, joka johtuu ilman jäämisestä leivonnaisen levyjen rullauksen/käpertämisen aikana.

Toisin kuin samankaltaisilla tuotteilla, Plăcintă dobrogeană -leivonnaisella on seuraavat erityispiirteet:

- pyöreä, paino 500–2 000 g ja sen paistopellin muotoinen, jolla tuote on paistettu, jogurtti-munaseoksella valedun vuoksi pinta on tasalaatuinen, puolikiiltävä, ruskistunut mutta ei palanut, kullankeltainen, paistetun tuotteen väri on hieman tummempi ja esipaistetun tuotteen väri vaaleampi jogurtti-munaseoksen vuoksi
- viipaloituna erilainen ulkonäkö kuin muilla samantyyppisillä tuotteilla, koska paikallisilla menetelmillä täytteestä tulee rakenteeltaan ilmava
- yhdessä nostattamattomien taikinallevyjen kanssa paistetun telemea-juuston, juustomassan, munien ja jogurtin suolainen maku, joka erottaa tuotteen muista samantyyppisistä tuotteista
- ilmava tuotteeseen erityismenetelmää käyttäen tapahtuvan rullauksen/käpertämisen ja täyttämisen aikana jäävän ilman vuoksi, toisin kuin samankaltaiset tuotteet, joiden täyte on tiivistä ja taikinamaista.

Tuotteen muut ominaisuudet

”Plăcintă dobrogeană” liittyy merkittäviin uskonnollisiin juhlapäiviin. Siksi on erityisiä sääntöjä, jotka koskevat sen valmistusta ja syömistä. Uuden vuoden Plăcintă dobrogeană -leivonnaisella on pitkä kautta vuoden kestävä valmistusaika. Plăcintă dobrogeană -leivonnaista valmistetaan koko ”valkoisen viikon” (laskiaisajan) ajan, jouluna ja suojeluspäivän päivänä (hram) sekä perhejuhliin, kuten häihin ja ”häiden jälkeisenä tiistaina”, jolloin on perinteisesti valmistettu morsiamen ”Plăcintă dobrogeană”.

Kaikki edellä esitetyt erityiset tekijät yhdessä erottavat Plăcintă dobrogeană -leivonnaisen muista samankaltaisista tuotteista.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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