

32013R0597

L 172/4

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

25.6.2013.

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 597/2013**od 19. lipnja 2013.****o odobravanju manje izmjene specifikacije naziva upisanog u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Rogal świętomarciński (ZOZP))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući o obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode⁽¹⁾, a posebno drugu rečenicu njezinog članka 53. stavka 2.,

budući da:

- (1) U skladu s prvim podstavkom članka 53. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1151/2012, Komisija je razmotrila zahtjev Poljske za odobrenje izmjene specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Rogal świętomarciński”, registrirane u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1070/2008⁽²⁾.
- (2) Svrha zahtjeva je izmjena specifikacije radi smanjenja donje granice mase proizvoda.

- (3) Komisija je razmotrila tu izmjenu i zaključila da je opravdana. Budući da se radi o manjoj izmjeni, Komisija je može usvojiti bez primjene postupka utvrđenog u člancima od 50. do 52. Uredbe (EU) br. 1151/2012,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija zaštićene oznake izvornosti „Rogal świętomarciński” mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog II. ovoj Uredbi sadrži pročišćenu jedinstvenu deklaraciju u kojoj su navedene glavne točke iz specifikacije.

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 19. lipnja 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 290, 31.10.2008., str. 16.

PRILOG I.

Odobrena je sljedeća izmjena specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Rogal świętomarciński”:

Donja granica mase za „Rogal świętomarciński” smanjena je na 150 g pa će stoga masa proizvoda biti 150-250 g.

Predloženu izmjenu nalažu promjene u ponašanju potrošača, koji već neko vrijeme traže kroasan koji teži manje. Prehrambene navike su se promijenile i zbog svoje trenutačne veličine kroasan „Rogal świętomarciński” smatra se prevelikom slasticom, posebno zato što se sada peče i konzumira cijelu godinu, a ne samo na Dan svetog Martina. Smanjenje donje granične mase povećat će potražnju i tako proširiti krug potrošača, što bi isto tako pomoglo širenju informacija o sustavu zaštićenih oznaka izvornosti (ZOI).

Smanjivanje mase proizvoda ni na koji način neće utjecati na specifična svojstva kroasana „Rogal świętomarciński” kako su definirana u točki 5.2 jedinstvene deklaracije, ni na njegov okus.

Ova izmjena isto tako znači da treba izbrisati sljedeću rečenicu koja se odnosi na dimenzije kroasana iz točke 3.2 jedinstvene deklaracije: „(Kroasan...) pristaje u kvadrat približnih dimenzija 14 x 14 cm, pri čemu je u točki gdje je najdeblji visok oko 7 cm i širok oko 10 cm”. To je posljedica izmjene u pogledu dopuštene mase proizvoda, pa u ovom primjeru nema opravdanja za održavanje navedenih dimenzija. Isto tako nema smisla navoditi druge dimenzije, budući da bi ih zbog tako širokog raspona masa bilo vrlo teško precizno odrediti. To je djelomično posljedica procesa pečenja, budući da pekar ne može utjecati na stupanj do kojega će narasti volumen tijesta. Treba naglasiti da brisanje zahtjeva o dimenzijama proizvoda neće ni na koji način utjecati na njegov specifičan oblik, koji se mora održati bez obzira na masu.

PRILOG II.

PROČIŠĆENA JEDINSTVENA DEKLARACIJA

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI”

EZ br.: PL-PGI-0105-01023- 24.07.2012.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Rogal świętomarciński”

Naziv „Rogal świętomarciński” ispunjava zahtjeve iz članka 2. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006 i uobičajeno je da se taj naziv koristi za opis kroasana koji se peče u Poznańu, glavnom gradu regije Velikopoljske i u nekoliko okolnih mjesta. Naziv ovog peciva proizlazi iz tradicije vezane uz Dan svetog Martina (11. studenoga) kada se peku i konzumiraju kroasani s karakterističnim nadjevom koji potječu iz predmetnog područja.

2. Država članica ili treća zemlja

Poljska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1 Vrsta proizvoda

Razred 2.4 Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.2 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Rogal świętomarciński” ima oblik polumjeseca, premazan je šećernom glazurom i posipan nasjeckanim orašastim plodovima. U presjeku je ovalnog oblika. Teži između 150 i 250 g. Boja površine varira od tamno zlatne do svjetlo smeđe. Tijesto je krem boje i nadjev je žućkasto smeđ - varira od svjetlo do tamno žućkasto smeđe. Pečeno tijesto je elastične konzistencije i lista se, a u presjeku je šupljikavo, s vidljivim slojevima. Bliže sredini uvijeno tijesto prošarano je nadjevom od maka. U sredini je pecivo punjeno nadjevom od maka koje je na dodir vlažno. Karakterističan okus i miris - sladak s laganim bademastim okusom - potječe od njegovih sastojaka: kvasnog tijesta i nadjeva od maka.

3.3 Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Za pripremu kroasana „Rogal świętomarciński” koriste se sljedeći sastojci:

- Za tijesto: pšenično brašno, margarin, mlijeko, jaja, šećer, kvasac, sol, aroma limuna.
- Za nadjev: sjemenke bijelog maka, šećer, mrvice, jajčana masa, margarin, grožđice, orašasti plodovi, voće u sirupu ili kandirano voće (trešnja, kruška, narančina kora), aroma badema.
- Ostali sastojci (dekorativni sloj): šećerna glazura, nasjeckani orašasti plodovi.

Brašno mora sadržavati više od 27 % elastičnoga glutena. To olakšava valjanje tijesta i dobivanje karakteristične lisnate konzistencije nakon preklapanja i valjanja s margarinom.

3.4 Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

3.5 Posebni proizvodni postupci koji se moraju odvijati na utvrđenom zemljopisnom području.

- Izrada kvasnog tijesta
- Izrada tijesta za kroasane
- Priprema nadjeva od maka
- Punjenje i oblikovanje u kroasane

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

— Pečenje

— Ukrašavanje

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

3.7 Posebna pravila za označavanje

Kroasan „Rogal świętomarciński” može se prodavati bez ambalaže. Ako se koristi ambalaža, oznaka za „Rogal świętomarciński” mora također sadržavati simbol zaštićene oznake izvornosti i riječi „Zaštićena oznaka izvornosti”.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Grad Poznań, kako je definiran svojim administrativnim granicama, okrug Poznań i sljedeći okruzi pokrajine Velikopoljske:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz i grad Kalisz,

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

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1 Specifičnost zemljopisnog područja

Naziv „Rogal świętomarciński” proizlazi iz tradicije pečenja i konzumiranja kroasana s karakterističnim nadjevom na Dan svetog Martina (11. studenoga). Taj običaj potječe iz Poznaña i njegove okolice.

Slavljenje Dana svetog Martina datira iz 16. stoljeća i povezano je s krajem poljoprivredne godine. Glavna ulica u Poznańu dobila je ime po svetom Martinu, a proslave u njegovu čast održavaju se svake godine i čine dio nasljeđa cijele gradske zajednice.

Ugled kroasana „Rogal świętomarciński” izgradili su slastičari i pekari iz Poznaña, glavnoga grada Velikopoljske, i okolnih područja. Pekari nude ovaj proizvod stanovnicima grada na Dan svetog Martina već 150 godina. Ta se tradicija proširila na susjedne okruge pokrajine Velikopoljske.

S vremenom je kroasan „Rogal świętomarciński” postao dostupan tijekom cijele godine, ali se najviše proizvodi i konzumira oko Dana svetog Martina.

5.2 Specifičnost proizvoda

Tipične karakteristike kroasana „Rogal świętomarciński” povezane su sa znanjem i vještinom proizvođača koji ih peku u skladu sa specifikacijom. Proizvod posjeduje posebnu kvalitetu zbog svog vanjskog izgleda, oblika, okusa i mirisa i zbog korištenja posebnog sastojka - sjemenki bijelog maka - za nadjev.

Za njegovu izradu koristi se kvasno tijesto za kroasane. To je kvasno tijesto koje se nakon dizanja i hlađenja valja s margarinom da bi se dobilo tijesto za kroasane koje tijekom pečenja poprima laganu, karakteristično lisnatu teksturu. Prema receptu koji je poznat pod nazivom „tri puta tri”, dvije trećine tijesta namažu se slojem margarina i potom se tijesto preklopi tako da se dobiju tri sloja tijesta između kojih je sloj margarina. Tijesto se zatim razvalja i preklopi još dva puta u tri sloja ili jednom u četiri sloja. Time se dobiju lisnati slojevi koji su karakteristični za tijesto kroasana.

Zbog nadjeva od sjemenki bijelog maka kojemu se dodaje aroma badema, kroasan „Rogal świętomarciński” jasno se razlikuje od drugih slatkih peciva. Sjemenke bijelog maka poseban su sastojak koji se rijetko koristi.

Proizvod je izuzetan zbog sljedećih bitnih značajki:

— lisnato tijesto za kroasan koje sadrži sljedeće sastojke: pšenično brašno, margarin, mlijeko, jaja, šećer, kvasac, sol, aromu limuna.

— nadjev, napravljen uglavnom od sjemenki bijelog maka kojima se dodaju: šećer, biskvitne mrvice, jajčana masa, margarin, groždice, orašasti plodovi, voće u sirupu ili kandirano voće (trešnje, kruške, narančina kora), aroma badema.

— metoda preklapanja tijesta, nadijevanje masom od makovih sjemenki, šećerna glazura i ukras od sjeckanih orašastih plodova utječu na konačni jedinstveni oblik i opći izgled peciva.

Kombinacija tih sastojaka i specifično lisnato tijesto čine kroasan „Rogal świętomarciński” iznimnim i jedinstvenim proizvodom.

5.3 *Uzročino-posljedična povezanost zemljopisnog područja s kvalitetom ili svojstvima proizvoda (za ZOI) odnosno sa specifičnom kvalitetom, ugledom ili nekom drugom značajkom proizvoda (za ZOZP)*

Povijest, pekarska tradicija i ugled kroasana „Rogal świętomarciński”

Kroasan „Rogal świętomarciński” u Poznańu je jednako popularan i uspješan već 150 godina. U svijesti građana Poznańa i posjetitelja toga grada na rijeci Warty, ovaj se proizvod povezuje sa slavljenjem Dana svetog Martina, 11. studenoga. Mnoge legende i tradicije povezane s početkom pečenja tog peciva svjedoče o ugledu proizvoda.

Prema jednoj od legendi, prva osoba koja je u Poznańu ispekla kroasan „Rogal świętomarciński” bio je slastičar Józef Melzer, koji je nagovorio svojeg poslodavca da ispeče kroasane i podijeli ih gradskoj sirotinji. Govori se da je došao na tu ideju u studenome 1891., nakon što je čuo propovjedi fra Jana Lewickog, svećenika u župi svetog Martina, koji je pozivao ljude da u čast svecu zaštitniku župe, koji personificira ljubav prema bližnjemu i koji je ujedno zaštitnik pekara, naprave neko dobro djelo za poznańsku sirotinju.

Oblik kroasana također ima tradicionalne korijene; povezuje se s vremenom pobjede kralja Jana III. Sobieskog nad Turcima, pred vratima Beča. Godine 1683. poljski kralj Jan III. Sobieski zarobio je mnogo turskih zastava na kojima je bio prikazan polumjesec; u spomen na tu pobjedu taj je oblik poslužio kao model za pečenje kroasana „Rogal świętomarciński”. Prema drugoj poznańskoj legendi, njegov oblik podsjeća na potkovu koju je izgubio konj svetog Martina.

Najstariji poznati oglas o pečenju kroasana na Dan svetog Martina je u glasilu *Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego* (Službeno glasilo velikog vojvodstva Poznań) od 10. studenoga 1852. stavio slastičar Antoni Pfitzner, koji je svoju radnju u Wrocławskoj ulici u Poznańu otvorio tri godine ranije.

„Sutra, u četvrtak, u slastičarskoj radnji A. Pfitzner u Wrocławskoj ulici, ponuda punjenih kroasana po različitim cijenama”.

Prva zabilježena uporaba naziva „Rogal świętomarciński” može se naći u novinskom oglasu od 11. studenoga 1860.

Nakon Drugog svjetskog rata tradiciju pečenja kroasana „Rogal świętomarciński” nastavili su u Poznańu privatni slastičari i pekari. Zakon o nacionalizaciji od 3. siječnja 1946. nije obuhvatio male zanatske radnje. U to vrijeme promijenio se nadjev peciva. S obzirom na teškoće koje su utjecale na opskrbu, postalo je doslovno nemoguće nabaviti sastojke za pripremu nadjeva od badema, pa su slastičari i pekari nadjev od badema počeli zamjenjivati nadjevom od sjemenki bijelog maka.

Od 1960.-ih, novine su redovito izvještavale o količinama kroasana koje su 11. prosinca pojeli građani Poznańa. Zahvaljujući tom izvoru informacija danas je poznato da je njihova potrošnja narasla s nešto više od 10 tona u ranim šezdesetima, do nekih 42,5 tona 1969. U današnje vrijeme proizvođači u Poznańu prodaju u prosjeku 250 tona ovog proizvoda na Dan svetog Martina, dok se godišnja proizvodnja u regiji kreće oko 500 tona.

Kroasan „Rogal świętomarciński” postao je simbol Poznańa, koji se poslužuje službenim gostima. Godine 2004. dodijeljena mu je nagrada Poljske turističke organizacije, pri čemu je bio opisan kako slijedi:

”... tradicionalno pecivo koje se priprema prema jedinstvenom receptu i koje se na Dan svetog Martina peče samo u Poznańu ...”. Ovaj podatak pokazuje ugled ovog posebnog proizvoda i njegovu povezanost s Poznańom i cijelom regijom.

Uputa na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 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>