

## KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 597/2013

2013 m. birželio 19 d.

**kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [Rogal świętomarciński (SGN)]**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų <sup>(1)</sup>, ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Lenkijos pateiktą saugomos geografinės nuorodos „Rogal świętomarciński“, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1070/2008 <sup>(2)</sup>, specifikacijos pakeitimo paraišką;
- (2) paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją sumažinant žemutinę produkto svorio ribą;

- (3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Kadangi pakeitimas nereikšmingas, Komisija gali jį patvirtinti netaikydama Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

## 1 straipsnis

Saugomos geografinės nuorodos „Rogal świętomarciński“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

## 2 straipsnis

Suvestinis bendrasis dokumentas, kuriame nurodomi pagrindiniai specifikacijos duomenys, pateikiamas šio reglamento II priede.

## 3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. birželio 19 d.

Komisijos vardu  
Pirmininko pavedimu  
Dacian CIOLOȘ  
Komisijos narys

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.<sup>(2)</sup> OL L 290, 2008 10 31, p. 16.

## I PRIEDAS

Patvirtinamas šis saugomos geografinės nuorodos „Rogal šviętomarciński“ specifikacijos pakeitimas:

„Rogal šviętomarciński“ svorio apatinė riba yra sumažinama iki 150 g; taigi gaminio svoris yra 150–250 g.

Siūlomą pakeitimą lėmė vartotojų elgsenos pokyčiai – jie jau kurį laiką ragino sumažinti raguolio svorį. Pasikeitus mitybos įpročiams, dabartinio dydžio konditerijos gaminyje „Rogal šviętomarciński“ yra laikomas per dideliu, ypač dabar, kai yra keptamas ir valgomas ištiesus metus, o ne tik Šv. Martyno dieną. Sumažinus apatinę svorio ribą padidės paklausa ir pagausės vartotojų. Tai taip pat turėtų padėti skleisti informaciją apie SGN sistemą.

Produkto svorio sumažinimas neturės jokio poveikio „Rogal šviętomarciński“ ypatumams, nurodytiems Bendrojo dokumento 5.2 punkte, ar jo skoniui.

Dėl šio pakeitimo iš Bendrojo dokumento 3.2 punkto būtina išbraukti ir šį su raguolio dydžiu susijusį sakinį: „(...) ir užima maždaug 14×14 cm plotą; storiausioje vietoje jis yra apie 7 cm aukščio ir 10 cm pločio.“ Šiuo atveju tai yra leistino svorio pakeitimo pasekmė ir nėra pagrindo palikti nurodytus dydžius. Be to, nėra prasmės ir nurodyti kitus dydžius, nes juos sunku nustatyti, atsižvelgiant į tokį didelį svorio intervalą. Tai iš dalies lemia kepimo procesas, nes kepėjai nereguliuoja tešlos apimties padidėjimo. Reikėtų pabrėžti, kad išbraukus su produkto dydžiu susijusius reikalavimus, ypatinga forma nepakis – ji turi išlikti, nepriklausomai nuo produkto svorio.

---

## II PRIEDAS

## SUVESTINIS BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(1)</sup>

## „ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI“

EB Nr. PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

## SGN (X) SKVN ()

## 1. Pavadinimas

„Rogal świętomarciński“

Pavadinimas „Rogal świętomarciński“ atitinka Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnio 2 dalyje nurodytus reikalavimus ir yra įprastai vartojamas apibūdinti Poznanėje, Didžiosios Lenkijos vaivadijos sostinėje, ir keliuose aplinkiniuose miestuose kepamus raguolius. Šio konditerijos gaminio pavadinimas kilęs iš tradicijos Šv. Martyno dieną (lapkričio 11 d.) kepti ir valgyti raguolius su šiame konkrečiame regione sukurtu būdingu įdaru.

## 2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

## 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

## 3.1. Produkto rūšis

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

## 3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

„Rogal świętomarciński“ yra pusbėgimo formos, padengtas glajumi ir apibertas smulkintais riešutais. Jo skerspjūvis yra ovalus. Raguolis sveria 150–250 g. Jo paviršius yra nuo tamsiai auksinės iki šviesiai rudos spalvos. Tešla yra grietinėlės spalvos, o įdaras – rudai kreminis, nuo blyškios iki tamsios kreminės spalvos. Iškepta tešla yra elastingos konsistencijos, sluoksniuota, o prapjovus matoma porėta ir sluoksniuota struktūra. Arčiau vidurio tešlos sluoksniai persimaišę su aguonų įdaru. Raguolio viduryje pripildytas drėgno aguonų įdaru. Būdingą skonį ir kvapą – saldų su švelniu migdolų skoniu – suteikia sudedamosios dalys: mielinė tešla ir aguonų įdaras.

## 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Rogal świętomarciński“ gaminti naudojamos tokios sudedamosios dalys:

- tešla: kvietiniai miltai, margarinas, pienas, kiaušiniai, cukrus, mielės, druska, citrinų aromatas,
- įdaras: baltosios aguonų sėklos, cukrus, trupiniai, kiaušinių masė, margarinas, razinos, riešutai, vaisiai sirupe arba cukatos (trešnės, persikai, apelsinų žievelės), migdolų aromatas,
- kitos sudedamosios dalys ir (arba) dekoratyvinis sluoksnis: glajus, smulkinti riešutai.

Miltuose turi būti daugiau nei 27 % elastingo glitimo. Dėl jo tampa lengviau iškočioti tešlą ir, paruošus sluoksnius ir pertepus margarinu, gaunama sluoksniuota konsistencija.

## 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

## 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

- Mielinės tešlos paruošimas
- Raguolio tešlos paruošimas
- Aguonų įdaru paruošimas
- Įdaru dėjimas ir raguolio formavimas

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

— Kepimas

— Puošimas

### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

### 3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

„Rogal świętomarciński“ gali būti parduodami be pakuotės. Jeigu naudojama pakuotė, „Rogal świętomarciński“ etiketėje taip pat turi būti pavaizduotas saugomos geografinės nuorodos simbolis ir žodžiai „saugoma geografinė nuoroda“.

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Poznanės miesto administracinės ribos, Poznanės apskritis ir šios Didžiosios Lenkijos vaivadijos apskritys:

Chodźeza, Čarnkuvanas, Gnieznanas, Gostynis, Grodziskas, Jarocinas, Kališas ir Kališo miestas,

Kolas, Koninas ir Konino miestas, Koscianas, Krotošynas, Lešnas ir Lešno miestas, Naujasis Tomyslis, Obornikai, Ostruvas, Pila, Pleševas, Ravičius, Slupca, Šamotulai, Sremas, Sroda, Vongrovecas, Volštynas, Vžesnia.

## 5. Ryšys su geografinė vietovė

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Pavadinimas „Rogal świętomarciński“ kilęs iš tradicijos Šv. Martyno dieną (lapkričio 11 d.) kepti ir valgyti raguolius su jiems būdingu įdaru. Šis paprotys kilęs iš Poznanės ir aplinkinių vietovių.

Šv. Martyno diena švenčiama nuo XVI amžiaus ir yra susijusi su metinių žemės ūkio darbų pabaiga. Pagrindinė Poznanės gatvė pavadinta Šv. Martyno vardu, o kasmet vykstanti jam skirta šventė yra visos miesto bendruomenės paveldo dalis.

„Rogal świętomarciński“ gerą vardą sukūrė Poznanės, Didžiosios Lenkijos sostinės, ir aplinkinių vietovių konditeriai ir kepėjai. Kepėjai jau 150 metų šį produktą miesto gyventojams siūlo Šv. Martyno dieną. Ši tradicija išplito ir į kaimynines Didžiosios Lenkijos vaivadijos apskritis.

Ilgainiui „Rogal świętomarciński“ tapo įmanoma nusipirkti visus metus, tačiau ir toliau daugiausia kepama ir valgoma per Šv. Martyno šventę.

### 5.2. Produkto ypatumai

Būdingos „Rogal świętomarciński“ ypatybės susijusios su gamintojų, kurie raguolius kepa pagal specifikacijas, žiniomis ir įgūdžiais. Produktui būdingą ypatingą kokybę lemia jo išorinis pavidalas, forma, skonis bei kvapas ir įdarui naudojama ypatinga sudedamoji dalis – baltosios aguonų sėklos.

Produktui naudojama prancūziškų raguolių *croissant* tešla. Tai yra mielinė tešla, kuri, po to, kai iškyla ir yra atšaldoma, iškočiota kartu su margarinu, tampa *croissant* tešla, o kepant igauna lengvą, jai būdingą sluoksniuotą tekstūrą. Pagal receptą (žinomą kaip „triskart trys“), du trečdaliai tešlos yra pertepama margarino sluoksniu, tada lenkiama tris kartus taip, kad susidarytų trys sluoksniai tešlos ir tarp jų – du sluoksniai riebalų. Tada kočiojama ir lenkiama dar du kartus po tris sluoksnius arba vieną kartą po keturis sluoksnius. Taip suformuojamas *croissant* tešlai būdingas sluoksniuotumas.

Dėl įdarui naudojamų baltųjų aguonų sėklų ir pridamo migdolų aromato „Rogal świętomarciński“ labai skiriasi nuo kitų saldžių konditerijos gaminių. Baltosios aguonų sėklos yra ypatinga ir retai naudojama sudedamoji dalis.

Šiam produktui išskirtinumo suteikia šios savybės:

— sluoksniuota *croissant* tešla, kurioje esama šių sudedamųjų dalių: kvietinių miltų, margarino, pieno, kiaušinių, cukraus, mielų, druskos, citrinų aromato,

— įdaras, pagamintas daugiausia iš baltųjų aguonų sėklų, į kurias pridama: cukraus, biskvito trupinių, kiaušinių masės, margarino, razinų, riešutų, vaisių sirupe arba cukatų (trešnių, persikų, apelsinų žievelių) ir migdolų aromato,

— tešlos minkymo, aguonų masės įdėjimo, papuošimo glajumi ir smulkintais riešutais būdas taip pat turi įtakos galutinei unikaliam raguolio formai ir bendrai išvaizdai.

Dėl šių sudedamųjų dalių derinio ir būdingos sluoksniuotos tešlos „Rogal świętomarciński“ yra išskirtinis ir unikalus produktas.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

„Rogal świętomarciński“ istorija, kepimo tradicija ir geras vardas

„Rogal świętomarciński“ Poznanėje lydi neišblėstantis populiarumas ir sėkmė jau mažiausiai 150 metų. Poznanės gyventojų ir šio miesto prie Vartos upės svečių sąmonėje šis produktas siejamas su Šv. Martyno dienos šventimu lapkričio 11 d. Šio raguolio gerą vardą liudija ir daug su jo atsiradimu siejamų legendų ir tradicijų.

Pasak vienos iš legendų, pirmasis žmogus, Poznanėje iškepęs „Rogal świętomarciński“, buvo konditeris Józefas Melzeris, kuris paskatino savo darbdavį iškepti raguolius ir vėliau išdalyti juos miesto varguoliams. Sakoma, kad ši mintis į galvą jam šovė 1891 m. lapkritį, išklausius Šv. Martyno parapijos kunigo Jano Lewickio pamokslu, kuriame šis skatino šventojo parapijos globėjo, kuris įkūnija artimo meilę ir taip pat yra kepėjų šventasis globėjas, dieną paminėti gailestingumo Poznanės varguoliams akcija.

Raguolio forma taip pat turi tradicinę pradžią. Ji kildinama iš karaliaus Jono III Sobieskio pergalės prieš turkus prie Vienos. 1683 m. karalius Jonas III Sobieskis mūšyje paėmė daug Turkijos vėliavų su pavaizduotais pusbėneliais ir, minint šią pergalę, jų forma tapo pavyzdžiu kepat „Rogal świętomarciński“. Anot kitos Poznanės legendos, ši forma primena Šv. Martyno arklio pamestą pasagą.

Tai, kad raguoliai buvo kepami Šv. Martyno dieną, anksčiausiai paminėta 1852 m. lapkričio 10 d. laikraštyje „Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego“ [„Poznanės Didžiosios Kunigaikštystės laikraštis“], kuriame rašoma apie konditerį Antonijų Pfitznerį, prieš trejus metus atidariusį parduotuvę Poznanėje, Wrocławska gatvėje.

„Rytoj, ketvirtadienį, A. Pfitznerio konditerijos parduotuvėje Wrocławska gatvėje galite įvairiomis kainomis įsigyti raguolių su įdaru.“

Pirmą kartą rašytinis „Rogal świętomarciński“ pavadinimas randamas 1860 m. lapkričio 11 d. skelbime spaudoje.

Po Antrojo pasaulinio karo „Rogal świętomarciński“ kepimo tradiciją tęsė privatūs Poznanės konditeriai ir kepėjai. 1946 m. sausio 3 d. Nacionalizacijos įstatymas nebuvo taikomas mažųjų amatininkų įmonėms. Tuo metu pasikeitė raguolio įdaras. Atsižvelgiant į tiekimo sunkumus, buvo beveik neįmanoma gauti sudedamųjų dalių migdolų įdarui, todėl konditeriai ir kepėjai ėmė jį keisti baltųjų aguonų sėklų įdaru.

Nuo 1960-ųjų laikraščiuose būdavo reguliariai pateikiamas lapkričio 11 d. Poznanės miestelėnų suvalgytų raguolių skaičius. Dėl šio informacijos šaltinio dabar yra žinoma, kad suvartojamų raguolių skaičius išaugo nuo vos daugiau nei 10 tonų pirmaisiais septintojo dešimtmečio metais iki 42,5 tonos 1969 m. Dabar Šv. Martyno dieną Poznanės gamintojai parduoda vidutiniškai 250 tonų šio produkto, o metinės prekybos apimtys siekia apie 500 tonų.

„Rogal świętomarciński“ tapo Poznanės simboliu – šiuo raguoliu vaišinami oficialūs svečiai. 2004 m. jam buvo suteiktas Lenkijos turizmo organizacijos apdovanojimas, kurio apraše teigiama:

„... tradicinis konditerijos gaminys, pagal unikalų receptą kepamas tik Poznanėje Šv. Martyno dieną ...“ Ši informacija rodo gerą šio ypatingo produkto vardą ir jo ryšį su Poznane ir visu regionu.

#### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

<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>