

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2021/C 38/03)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pateikti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 ⁽¹⁾ straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Plăcintă dobrogeană“

ES Nr. PGI-RO-02510 – 2019 5 16

SKVN () SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Plăcintă dobrogeană“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Rumunija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. *Produkto rūšis*

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

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Plăcintă dobrogeană“ – keptas, apkeptas ir užšaldytas arba neiškeptas ir užšaldytas kepinys iš tešlos lakštų su sūdyto minkštojo sūrio (*telemea*), varškės ir kiaušinių mišinio įdaru. Tešlos lakštai gaminami ją tempiant ir traukiant. Įdaryti lakštai susukami, sulenkiami ir sudedami spirale apvalioje kepimo skardoje. Produktas sveria 500–2 000 g. Sūrų skonį jam suteikia sūrio *telemea*, varškės, kiaušinių ir jogurto mišinys, kepamas kartu su nekildinta tešla.

Perpjovus matomi pakaitomis sudėti gelsvai balto sūrio įdaro ir tešlos lakštų sluoksniai.

Parduodamos trys „Plăcintă dobrogeană“ kepinų rūšys:

- keptas (visas arba supjaustytas porcijomis) ir sveriamas pardavimo metu,
- apkeptas ir užšaldytas,
- neiškeptas ir užšaldytas.

(¹) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Kitaip nei kiti tos pačios rūšies produktai, kurių tekstūra traški ir dažnai trapi, „Plăcintă dobrogeană“ yra minkštos, švelnios konsistencijos dėl sudėtyje esančio jogurto ir kiaušinių mišinio. Taip pat nuo panašių produktų šis skiriasi tuo, kad kiekvienai galutinio produkto partijai naudojami nešaldyti tešlos lakštai, kas kartą gaminami iš šviežiai paruoštos tešlos.

Dominuoja kepto sūrio, tešlos ir kiaušinio aromatai.

3.2.1. Juslinės savybės

Kepinio „Plăcintă dobrogeană“ išvaizda: vientisos, kaip kepimo skarda, formos, vienalyčio pusiau glazūruoto paviršiaus, apskrudęs, bet nesudegintas. Kepinį dengia plona aukso geltonos, vietomis vario spalvos pluta. Prapjovus matomi pakaitomis sudėti puraus sūrio įdaro, nekildintos tešlos lakštų sluoksniai ir, kartais, oro burbulai.

Užšaldyto pusiau paruošto pyrago išvaizda šiek tiek skiriasi – jis yra šviesesnės geltonos spalvos nei iškeptas pyragas.

Neiškepto ir užšaldyto „Plăcintă dobrogeană“ pyrago išvaizda: vientisos formos, vienalyčio paviršiaus, dėl naudojamų žalios tešlos lakštų – kreminės baltos spalvos, padengtas jogurto ir kiaušinių mišiniu.

3.2.2. Fizinės ir cheminės savybės

Bendras riebalų kiekis:	ne mažiau 8 proc.	– ne daugiau 25 proc.
Drėgnis:	ne mažiau 30 proc.	– ne daugiau 50 proc.
Druska:	ne mažiau 1,5 proc.	– ne daugiau 2 proc.
Baltymai:	ne mažiau 8 proc.	– ne daugiau 13 proc.
Įdaras:	ne mažiau 55 proc.	– ne daugiau 70 proc.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Plăcintă dobrogeană“ pagaminti reikalingos šios žaliavos ir sudedamosios dalys: sūdytas sūris (*telemea*), varškė, kvietiniai miltai, kiaušiniai, jogurtas, vanduo, saulėgrąžų aliejus, vyno actas, druska.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi „Plăcintă dobrogeană“ gamybos veiksmai atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje. „Plăcintă dobrogeană“ gamybos procesą sudaro šie etapai: priimamos žaliavos ir sudedamosios dalys, ruošiama tešla, ištempiami tešlos lakštai, gaminamas įdaras, tepamas įdaras, tepamas jogurto ir kiaušinių mišinys, kepinyš kepamas ir apkepamas, greitai užšaldomas.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Etiketėje nurodoma:

— produkto pavadinimas „Plăcintă dobrogeană“, po kurio įrašomi žodžiai „Indicație Geografică Protejată“ (saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa IGP (SGN) (išversta į tos šalies kalbą (-as), kurioje produktas parduodamas);

— produkto rūšis (iškeptas, apkeptas ir užšaldytas arba neiškeptas ir užšaldytas);

— gamintojo pavadinimas;

— kontrolės ir sertifikavimo įstaigos logotipas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro dvi administracinės teritorijos – Tulčos ir Konstancos apskritys, nustatytos pagal Rumunijos administracinę struktūrą.

Abi administracinės teritorijos ribojasi su pietryčių Rumunija, t. y. Dobrudžos regionu.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinį geografinės kilmės ir produkto savybių ryšį sudaro geras vardas, žmogiškasis veiksnys ir produkto savybės.

Produkto gerą vardą lemia jo istoriniai seno vardo ir žinomumo įrodymai, perduodami iš lūpų į lūpas, surinkti ir perrašyti į žurnalus ir knygas, vėliau perduotas ateities kartoms.

Produkto ryšys su geografine vietove minimas Evliya Celebi knygos „Valori identitare în Dobrogea“ („Dobrudžos identiteto vertybės“) 44 puslapyje. Keliaudama per Dobrudžą, Celebi žavisi „nuostabiais plūduriuojančias Dunojaus malūnais, tikromis malimo ir kepimo dirbtuvėmis, kuriose miltai virsta duona ir pyragais“.

2009 m. Kumpenos savivaldybėje vykusioje 7-oje Derliaus nuėmimo šventėje dėmesį traukė didžiausias visų laikų „Plācintā dobrogeanā“ kepinys, aprašytas 2009 m. spalio 5 d. vietos laikraštyje „Ziua de Constanța“.

Žurnalo „Ferma“ 2018 m. rugsėjo 15–30 d. XX 16 (221) numerio 128–129 puslapiuose skelbiamame straipsnyje minima, kad „Plācintā dobrogeanā“ gaminamas daugiau kaip 150 metų...“. Tarptautinės 26-osios „ExpoAgroUtil“ parodos metu „International Sunflower Association“ asociacijos pirmininkas ypač palankiai įvertino „Plācintā dobrogeanā“ kepinius. Tame pačiame straipsnyje Rumunijos žurnalistų sąjungos narys teigia, kad kepat „Plācintā dobrogeanā“ iš kartos į kartą perduodamos vietos tradicijos.

Kitame „Fermos“ numeryje (Nr. 7, 2019 m. balandžio 15–30 d.) pažymima, kad Mačino Nacionalinio turizmo informacijos ir skatinimo centro (CNIPT) surengtame rudens renginyje buvo reklamuojamas „Plācintā dobrogeanā“.

Šios tradicijos ir konditerių patirtis padėjo sukurti „Plācintā dobrogeanā“ įvaizdį ir gerą vardą tiek šalies viduje, tiek už jos ribų (pavyzdžiui, Serbijos žurnalo „Agroklub“ paskelbtas straipsnis, laikraščio „Ziua de Constanța“ ir žurnalo „Ferma“ straipsniai).

Taigi produkto gerą vardą lemia Dobrudžos geografinė vietovė, ir todėl jis perduodamas pavadinimu „Plācintā dobrogeanā“ („Dobrudžos pyragas“).

Žmogiškasis veiksnys atlieka svarbų vaidmenį gaminant „Plācintā dobrogeanā“.

Tešlos lakštai ištempiami ir džiovinami tol, kol tampa ypatingai ploni, permatomi, tamprūs, šiek tiek blizgūs – apie šias savybes nusimano tik vietos gyventojai.

Taip ruošiant lakštus užtikrinama, kad jų specialiai nelankstant iškepto produkto tekstūra būtų sluoksniuota.

Ruošdamas įdarą pyragų kepėjas sumaišo sūrį su kiaušiniiais ir staigiu riešo judesiu krečia jį ant pusės lakšto (kai lakštai sulenkiami) arba ant viso lakšto (kai jie susukami); šis metodas perduodamas iš kartos į kartą.

Tešla susukama arba sulenkama tik išilgai lakštų. Pyragų kepėjai žino, kaip stipriai reikia susukti arba sulenkinti lakštus, kad iškepto „Plācintā dobrogeanā“ konsistencija būtų puri.

Ypatingas „Plācintā dobrogeanā“ savybes lemia Dobrudžoje iš kartos į kartą perduodami gamybos metodai ir įgūdžiai. Lakštai tvirtai ištempiami rankomis jų nesuplėšant (tai liudija įgudusį pyragų kepėją), atitinkamai lakštai susukami ir lenkiami, nes dedant „Plācintā dobrogeanā“ į kepimo skardą, kepinys negali atrodyti netvarkingai (su plyšiais), o turi priminti vientisą spiralę – taip jį susukant ir lenkiant dėl pagaunamo oro išgaunamas kepinio purumas.

Nuo panašių produktų „Plăcintă dobrogeană“ skiriasi šiomis specifinėmis savybėmis:

- apvalus, 500–2 000 g. svorio, kepimo skardos, kurioje jis buvo keptas, formos, prieš kepant teptas jogurto ir kiaušinių mišiniu, vienalyčio paviršiaus, pusiau blizgus, apskrudęs, bet nesudegęs, aukso geltonos spalvos, iškeptas produktas šiek tiek tamsesnis, apkeptas ir užšaldytas – šviesesnis dėl jogurto ir kiaušinių mišinio;
- perpjautas „Plăcintă dobrogeană“ skiriasi nuo kitų tos pačios rūšies produktų dėl oro prisotinto įdaro, gaminamo taikant vietinius metodus;
- sūraus kepto sūrio *telemea*, varškės, kiaušinių ir jogurto ir nekildintos tešlos skonio, išskiriančio jį iš kitų tos pačios rūšies produktų;
- purus dėl susukant ir sulenkiant tešlą pagaunamo oro, priešingai nei panašių produktų, kurių įdaras tankus ir tšsus.

Kitos produkto savybės

„Plăcintă dobrogeană“ yra susijęs su svarbiomis religinėmis šventėmis, todėl jam taikomos specialios gamtinimo ir vartojimo taisyklės. Naujametiniu „Plăcintă dobrogeană“ pyragu pradamas visų metų pyrago gamtinimo sezonas. „Plăcintă dobrogeană“ gaminamas visą „baltąją savaitę“ („Shrovetide“), per Kalėdas, „hram“ šventę (šventojo globėjo dieną) ir šeimos šventes, pvz., vestuvių ceremoniją ir antradienį po vestuvių, kai tradiciškai gaminamas jaunosios „Plăcintă dobrogeană“.

Visos šios „Plăcintă dobrogeană“ ypatybės išskiria kepinį nuo kitų panašių produktų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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