

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 597/2013**z dnia 19 czerwca 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Rogal świętomarciński (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Polski o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Rogal świętomarciński”, zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1070/2008 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji w celu obniżenia dolnej granicy masy produktu.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest

to zmiana nieznaczna, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Rogal świętomarciński” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 czerwca 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 290 z 31.10.2008, s. 16.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Rogal świętomarciński” zatwierdza się następującą zmianę:

Obniżeniu ulega dolna granica masy „Rogala świętomarcińskiego”, która będzie wynosić 150 g i tym samym masa rogala będzie kształtowała się od 150 g do 250 g.

Proponowana zmiana jest podyktowana zmianami w przyzwyczajeniach konsumentów, którzy od pewnego czasu zgłaszają postulaty zmniejszenia masy rogali. Zwyczaje żywieniowe uległy zmianie i rogale w obecnej wielkości stanowią zbyt dużą porcję słodczy, zwłaszcza że „Rogale świętomarcińskie” są obecnie wypiekane i spożywane na co dzień, a nie tylko od święta. Obniżenie dolnej granicy masy rogala pozwoli na zwiększenie popytu, a tym samym przyczyni się do rozszerzenia grona konsumentów, co powinno przyczynić się również do rozpowszechniania informacji na temat systemu Chronionych Oznaczeń Geograficznych.

Zmniejszenie gramatury produktu w żaden sposób nie wpłynie na specyficzne cechy „Rogala świętomarcińskiego”, określone w pkt 5.2 jednolitego dokumentu, ani jego walory smakowe.

Ponadto z uwagi na powyższe zmiany należy wykreślić z pkt 3.2 jednolitego dokumentu zdanie dotyczące wymiarów rogala: „Rogal wpisuje się w kwadrat o boku ok. 14 cm, jego wysokość w najgrubszym miejscu wynosi ok. 7 cm, a szerokość ok. 10 cm”. Zmiana ta jest konsekwencją zmiany zakresu dopuszczalnej masy produktu, a utrzymanie wskazanych wymiarów w tym przypadku nie jest uzasadnione. Bezcelowe jest również wskazywanie innych wymiarów, gdyż przy takiej rozbieżności wagowej trudno byłoby je określić. Wynika to m.in. z procesu wypieku, który powoduje, że ciasto zwiększa swoją objętość, na co rzemieślnik nie ma wpływu. Należy podkreślić, że wykreślenie wymagań w odniesieniu do wymiarów produktu w żaden sposób nie wpłynie na jego specyficzny kształt, który musi zostać zachowany bez względu na masę rogala.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„ROGAŁ ŚWIĘTOMARCIŃSKI”

Nr WE: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Rogał świętomarciński”

Nazwa „Rogał świętomarciński” spełnia wymagania art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) 510/2006 i jest nazwą używaną zwyczajowo dla określenia rogała wypiekanego w stolicy regionu Wielkopolski – Poznaniu i kilku okolicznych miastach. Nazwa rogała wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień św. Marcina (11 listopada) rogała z charakterystycznym nadzieniem, kulturowanej na tym obszarze.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Rogał świętomarciński” ma kształt półksiężyca, jest posmarowany pomadą i posypany rozdrobnionymi orzechami. Na przekroju jest owalny. Masa rogała wynosi od 150 g do 250 g. Powierzchnia skórki ma barwę od ciemnozielonej do jasnobrązowej. Ciasto ma barwę kremową, a masa (nadzienie) jest beżowa – od jasno- do ciemnobieżowej. Wypieczone ciasto jest elastyczne w dotyku, listkujące, na przekroju porowate z widocznymi warstwami. Bliżej środka zwoje ciasta przełożone są masą makową. W środku rogał wypełniony jest masą makową wilgotną w dotyku. Smak i zapach charakterystyczne dla wyrobu pochodzą od zawartych w nim surowców – ciasta drożdżowego i masy makowej – słodki i zarazem lekko migdałowy.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowce stosowane do wyrobu „Rogała świętomarcińskiego”:

- Surowce na ciasto: mąka pszenna, margaryna, mleko, jaja, cukier, drożdże, sól, aromat cytrynowy.
- Surowce na nadzienie: biały mak, cukier, okruchy, masa jajowa, margaryna, rodzyнки, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane (czereśnia, gruszka, skórka pomarańczowa), aromat migdałowy.
- Pozostałe surowce (warstwa dekoracji): pomada, rozdrobnione orzechy.

Mąka powinna zawierać powyżej 27 % elastycznego glutenu. Ułatwia to wałkowanie ciasta i pozwala uzyskać po przełożeniu i wałkowaniu z margaryną charakterystyczne uwarstwienie – „listkowanie”.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

- Sporządzenie ciasta drożdżowego
- Sporządzenie ciasta półfrancuskiego
- Przygotowanie masy makowej
- Nadziewanie i formowanie rogała

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

— Pieczenie

— Dekorowanie

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

„Rogale świętomarcińskie” mogą być sprzedawane bez opakowań. W przypadku wykorzystywania opakowań na etykiecie „Rogali świętomarcińskich” musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz napis „Chronione oznaczenie geograficzne”.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Miasto Poznań w granicach administracyjnych i powiat poznański oraz następujące powiaty województwa wielkopolskiego:

chodzieski, czarnkowski, gnieźnieński, gostyński, grodziski, jarociński, kaliski i miasto Kalisz,

kolski, koniński i miasto Konin, kościański, krotoszyński, leszczyński i miasto Leszno, nowotomyski, obornicki, ostrowski, pilski, pleszewski, rawicki, słupecki, szamotulski, śremski, średzki, wągrowiecki, wolsztyński, wrzesiński

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

„Rogal świętomarciński” wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem. Zwyczaj ten pochodzi z Poznania i okolic.

Obchody dnia św. Marcina sięgają XVI w. i są związane z końcem prac polowych w danym roku. Na cześć tego świętego nazwano główną ulicę Poznania, a uroczystości ku czci św. Marcina są co roku obchodzone i stanowią dziedzictwo całej społeczności miasta.

Renoma „Rogala świętomarcińskiego” wypracowana została przez cukierników i piekarzy z Poznania, stolicy Wielkopolski i okolic. Od 150 lat na dzień św. Marcina piekarze oferowali mieszkańcom miasta ten wyrób. Tradycja rozprzestrzeniła się na pobliskie powiaty województwa wielkopolskiego.

Z czasem „Rogal świętomarciński” stał się wypiekiem dostępnym na co dzień, jednakże jego produkcja i spożycie ciągle koncentrują się wokół dnia św. Marcina.

5.2. *Specyfika produktu*

Cechy charakterystyczne „Rogala świętomarcińskiego” związane są z wiedzą i umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go zgodnie ze specyfikacją. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania szczególnego surowca – białego maku do wytworzenia nadzienia.

Używa się ciasta drożdżowego, półfrancuskiego. Jest to ciasto drożdżowe, które po wyrośnięciu i schłodzeniu wałkuje się z margaryną, dzięki czemu powstaje ciasto półfrancuskie, które w trakcie wypieku staje się delikatne z charakterystycznym listkowaniem. Zgodnie z recepturą nazywaną „trzy raz trzy”, na 2/3 ciasta nakłada się warstwę margaryny i składa się ciasto na „trzy” tak, że powstają trzy warstwy ciasta przełożone dwoma warstwami tłuszczu. Ciasto następnie rozwałkowane się i ponownie składa jeszcze dwa razy „na trzy” lub jeden raz „na cztery”. W ten sposób uzyskuje się charakterystyczne dla ciasta półfrancuskiego uwarstwienie.

Nadzienie z białego maku z dodatkiem aromatu migdałowego zdecydowanie odróżnia „Rogal świętomarciński” od innych słodkich wypieków. Biały mak jest szczególnie, rzadko stosowanym surowcem.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:

— ciasto półfrancuskie – „listkujące”, zawierające jako surowce: mąkę pszenną, margarynę, mleko, jaja, cukier, drożdże, sól, aromat cytrynowy,

— nadzienie rogala, wyrabiane przede wszystkim z białego maku, do którego dodawane są: cukier, okruchy ciasta biszkoptowego, masa jajowa, margaryna, rodzynki, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane (czereśnia, gruszka, skórka pomarańczowa) oraz aromat migdałowy,

— sposób zawijania ciasta i nakładania masy makowej oraz dekorowanie pomadą i rozdrobnionymi orzechami wpływają na ostateczny, wyjątkowy kształt i ogólny wygląd rogala.

Kombinacja tych składników oraz specyficzne listkujące ciasto powoduje, że „Rogal świętomarciński” jest wyjątkowym, niespotykanym produktem.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Historia, tradycja wypieku i renoma „Rogala świętomarcińskiego”

„Rogal świętomarciński” od co najmniej 150 lat cieszy się w Poznaniu niesłabnącą popularnością i powodzeniem. W świadomości poznaniaków i gości grodu nad rzeką Wartą wyrób ten związany jest z obchodami dnia św. Marcina przypadającymi na 11 listopada. O renomie tego produktu świadczy ilość legend i podań dotyczących początku wypieków „Rogala świętomarcińskiego”.

Według jednej z legend prekursorem wypieku „Rogala świętomarcińskiego” w Poznaniu był Józef Melzer, cukiernik w piekarni, który namówił swego pracodawcę do wypieku rogali, rozdanych następnie ubogim mieszkańcom Poznania. Na pomysł wpaść on miał w listopadzie 1891 r. pod wpływem kazania proboszcza parafii św. Marcina, ks. Jana Lewickiego, który namawiał, by uczcić święto uosabiającego miłość do bliźniego patrona parafii, a zarazem patrona piekarzy, jakimś uczynkiem miłosierdzia skierowanym do niezamożnych mieszkańców Poznania.

Również kształt rogala ma tradycyjne korzenie. Jego pochodzenie przypisywane jest czasom zwycięstwa króla Jana III Sobieskiego nad Turkami pod Wiedniem. Jan III Sobieski zdobył wiele chorągwi tureckich, na których widniał półksiężyc, którego kształt posłużył jako wzór do wypieku „Rogala świętomarcińskiego” upamiętniającego to zwycięstwo. Według innej poznańskiej legendy kształt nawiązuje do podkowy zgubionej przez konia św. Marcina.

Najstarsza odnaleziona wzmianka o rogalach pieczonych na dzień św. Marcina zamieszczona została 10 listopada 1852 r., w Gazecie Wielkiego Księstwa Poznańskiego przez powstałą trzy lata wcześniej przy ulicy Wrocławskiej w Poznaniu cukiernię Antoniego Pfitznera:

„Jutro w czwartek rogate nadziewane, po różnych cenach w cukierni A. Pfitznera, ulica Wrocławska”.

Pierwszym odnotowanym użyciem nazwy „Rogal świętomarciński” jest anons prasowy z 11 listopada 1860 r.

Po zakończeniu II wojny światowej tradycja wypieku „Rogali świętomarcińskich” była kontynuowana przez prywatne cukiernie i piekarnie w Poznaniu. Ustawa nacjonalizacyjna z 3 stycznia 1946 r. nie objęła bowiem małych zakładów rzemieślniczych. Zmieniono wtedy rodzaj masy, którą nadziewano rogate. Ze względu na trudności aprowizacyjne surowce do wytworzenia masy migdałowej stały się praktycznie niedostępne, a cukiernicy i piekarze zaczęli zastępować masę migdałową masą z białego maku.

Od lat 60. XX w. gazety często informowały o ilości zjadanych przez poznaniaków 11 listopada rogali. Dzięki tym źródłom wiadomo dziś, że spożycie wzrosło z kilkunastu ton we wczesnych latach 60. XX w. do około 42,5 tony w 1969 r. Obecnie producenci z Poznania sprzedają w dniu Świętego Marcina średnio 250 ton tego wyrobu, natomiast w skali rocznej sprzedaż wynosi około 500 ton.

„Rogal świętomarciński” stał się symbolem Poznania, którym częstuje się oficjalnych gości. W 2004 r. nagrodzony został przez Polską Organizację Turystyczną. Uzasadnienie opisuje go jako:

„... tradycyjne pieczywo o unikalnej recepturze, wypiekane jedynie w Poznaniu z okazji św. Marcina ...”. Te informacje pokazują renomę tego specyficznego produktu i jego związek z Poznaniem i całym regionem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 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>