

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 62/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI”

EK-szám: PL/IGP/005/0584/28.12.2006

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Rogal świętomarciński”

A „Rogal świętomarciński” (Szent Márton kiflije) megfelel az 510/2006/EK rendelet 2. cikke (2) bekezdésében foglalt feltételeknek. Az elnevezést hagyományosan a Wielkopolska vajdaság központjában, Poznańban és a környező településeken sültött kiflikre használják. A péksütemény neve egyrészt a sütési hagyományokból, másrészt abból ered, hogy a kérdéses területen kifejllesztett töltelékkel töltött kifliket hagyományosan Szent Márton napján (november 11.) fogyasztják.

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, cukorkaáruk, kétszersültek, kekszek és egyéb pékáruk

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Rogal świętomarciński” cukormázzal bevont és diódarabokkal megszórta kifli. Keresztmetszete ovális. Súlya 200–250 g között mozog. A kifli körülbelül egy 14 × 14 centiméteres négyzetbe fér bele, a legvastagabb része körülbelül 7 cm, szélessége megközelítőleg 10 cm. Felszíne a sötét arany színű és a világosbarna között változik. A tészta krémszínű, a töltelék pedig bézs – a világostól a sötét árnyalatig. A megsült tészta rugalmas, leveles, a keresztmetszete porózus, a rétegek szemmel láthatóak. A közepe táján a felcsavart tészta között mákos töltelék található. A kifli közepén nedves tapintású mákos töltelék van. A jellegzetes – édes, enyhén mandulás – ízt és illatot a hozzávalók adják meg: az élesztős tészta és a mákos töltelék.

3.3. *Nyersanyagok:*

A „Rogal świętomarciński” elkészítéséhez a következő nyersanyagokat használják fel:

- A tésztához: búzaliszt, margarin, tej, tojás, cukor, élesztő, só, citromaroma.
- A töltelékhez: fehér mák, cukor, morzsa, tojásmassza, margarin, mazsola, dió, gyümölcszirup vagy kandírozott gyümölcs (cseresznye, körte, narancshéj), mandulaaroma.
- További hozzávalók/díszítés: cukormáz, diódarabok.

A lisztnek legalább 27 % elasztikus glutént kell tartalmaznia. Ezáltal egyszerűbbé válik a tészta kinyújtása, és könnyebben elérhető, hogy a tészta a margarinnal való megkenése, hajtogatása és felcsavarása után jellegzetesen réteges – „leveles” – állagúvá váljon.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

–

3.5. *A termelésnek a meghatározott földrajzi területen végrehajtandó egyes műveletei:*

- Az élesztős tészta elkészítése
- A kiflitészta elkészítése
- A mákos töltelék elkészítése
- A kifli megtöltése és formázása
- Sütés
- Díszítés

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

–

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Rogal świętomarciński” csomagolás nélkül is értékesíthető. Amennyiben csomagolják, a „Rogal świętomarciński” címkének tartalmaznia kell az oltalom alatt álló földrajzi jelzés szimbólumát és a „Chronione Oznaczenie Geograficzne” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) szavakat.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A közigazgatási határok által meghatározott Poznań városa, Poznań körzet és a Wielkopolska vajdaság alábbi köorzetei:

Chodzież

Czarnków

Gniezno

Gostyń

Grodzisk

Jarocin

Kalisz (körzet és város)

Koło
Konin (körzet és város)
Kościan
Krotoszyn
Leszno (körzet és város)
Nowy Tomyśl
Oborniki
Ostrów
Piła
Pleszew
Rawicz
Słupca
Szamotuły
Śrem
Środa
Wągrowiec
Wolsztyn
Września

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Rogal świętomarciński” név egyrészt a sütési hagyományokból, másrészt abból ered, hogy a jellegzetes töltelékkel töltött kifliket hagyományosan Szent Márton napján (november 11.) fogyasztották. A tradíció Poznańból és környékéről ered.

Szent Márton napját, amely az adott év mezőgazdasági idényének végéhez kapcsolódik, a 16. század óta ünneplik. Poznań főutcáját is Szent Mártonról nevezték el, akinek tiszteletére minden évben ünnepséget rendeznek, amely a poznani közösség örökségének része.

A „Rogal świętomarciński” hírnevét a Wielkopolskie vajdaság fővárosában, Poznańban és környékén tevékenykedő cukrászok és pékek alapozták meg. A pékek már 150 éve kínálják e terméket a város lakóinak Szent Márton napján. E hagyomány elterjedt a vajdaság környező körzeteiben is.

Idővel a „Rogal świętomarciński” minden nap hozzáférhetővé vált, azonban a készítése és fogyasztása továbbra is Szent Márton napja körül a leggyakoribb.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A „Rogal świętomarciński” jellemzői a pékek tudásához és ügyességéhez kapcsolódnak, akik a kiflit az előírásoknak megfelelően sütik. E termék különleges minőségét a külleme, formája, íze és illata, valamint a töltelékhez használt különleges hozzávaló, a fehér mák adja meg.

Élesztő alapú tésztát használnak. A megkelt és lehűlt tésztát margarinnal megkenve kinyújtják, így kapják meg a kiflítésztát, amely a sütés során könnyű réteges állagúvá válik. A recept szerint (amely „háromszor három” néven ismert) a tészta kétharmadát margarinnal megkenik, majd három rétegben összehajtják, így a tészta három rétege közé két réteg zsiradék kerül. A tésztát még kétszer kinyújtják és „háromszor” összehajtják, illetve egyszer nyújtják ki és „négyyszer” hajtják össze. Így kapják meg a kiflire jellemző leveles tésztát.

A fehér már töltelék, amelyhez mandulaaromát adnak, egyértelműen megkülönbözteti a „Rogal świętomarciński”-t a többi péksüteménytől. A fehér mák különleges és ritka hozzávaló.

A termék egyediségéhez elengedhetetlenek a következők:

- A leveles kiflítészta, amelynek hozzávalói a következők: búzaliszt, margarin, tej, tojás, cukor, élesztő, só, citromaroma.
- A töltelék elsősorban fehér mákból készül, amelyhez hozzákeverik a következő hozzávalókat: cukor, piskótátészta-morzsa, tojásmassza, margarin, mazsola, dió, gyümölcszirup vagy kandírozott gyümölcs (cseresznye, körte, narancshéj) és mandulaaroma.
- A tészta hajtogatásának, fehér mákkal való megtöltésének, cukormázzal való bevonásának és diódarabokkal való megszórásának módja szintén hozzájárul a péksütemény különleges alakjához és általános külleméhez.

E hozzávalók kombinációja valamint a különleges leveles tészta teszik a „Rogal świętomarciński”-t kivételes és egyedi terméké.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolatot:*

A „Rogal świętomarciński” története, sütési hagyományai és hírneve

A „Rogal świętomarciński” állandó népszerűségnek és sikernek örvend Poznańban immár legalább 150 éve. A poznańiak és e Wartą mentén fekvő városba látogatók számára a kifli összekapcsolódik a november 11-i Szent Márton napi ünnepséggel. A „Rogal świętomarciński” készítéséhez kapcsolódó legendák és hagyományok is a termék hírnevéről tanúskodnak.

E legendák egyike szerint Józef Melzer volt az első, aki Poznańban elkészítette a „Rogal świętomarciński”-t. E cukrász beszélte rá munkaadóját, hogy süssék meg ezeket a kifliket, amelyeket azután szétosztottak a város szegényei között. 1891. novemberében támadt ez az ötlete, miután meghallgatta a Szent Márton templom plébánosának, Jan Lewiczkynek prédikációját, aki hangsúlyozta, hogy a templom védőszentjét – aki a szomszédi szeretetet testesíti meg, és aki egyben a pékek védőszentje is – azért kellene ünnepelni, hogy részvétet mutatnak Poznań szegényei iránt.

A kifli formája szintén a hagyományban gyökerezik. Eredetét III. Sobieski János királynak a törökök felett Bécsnél aratott győzelméhez kapcsolják. 1683-ban III. Sobieski János lengyel király számos félholddal díszített török zászlót kaparintott meg. E félhold mintájára sütötték a „Rogal świętomarciński”-t a győzelem emlékére. Egy másik poznańi legenda szerint a kifli formája Szent Márton lovának elveszített patkóját mintázza.

A legkorábbi feljegyzés arról, hogy Szent Márton napján ilyen kiflit készítettek, a Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego (a Poznańi Nagyhercegség lapja) 1852. november 10-i számában bukkant fel. A következő utalás található benne Anton Pfitzner cukrászra, aki három évvel korábban a poznańi Wrocławska utcában nyitotta meg boltját:

„Holnap, csütörtökön, töltött kiflik kaphatók különböző áron A. Pfitzner Wrocławska utcában található cukrászdájában.”

A „Rogal świętomarciński” név használatáról szóló első feljegyzés egy 1860. november 11-i sajtóközleményben található.

A második világháború után a hagyományt magáncukrászdák és – pékségek folytatták Poznańban. Az 1946. január 3-i államosítási törvény nem terjedt ki a kis kézműves műhelyekre. A péksütemény töltelékében ebben az időben változott meg. Mivel az alapanyagokhoz csak nagyon nehezen lehetett hozzájutni, a mandulatöltelék elkészítése gyakorlatilag lehetetlenné vált, így a cukrászok és pékek a mandulát fehér mákkal kezdték helyettesíteni.

A hatvanas évektől kezdve a napilapok rendszeresen tájékoztattak arról, mekkora mennyiségű kiflit fogyasztottak el Poznań lakói november 11-én. Ennek hála ismeretes, hogy e mennyiség a hatvanas évek elején elfogyasztott néhány tonnáról 1969-ben 42,5 tonnára nőtt. Ma átlagosan a poznańi gyártók 250 tonna kiflit adnak el Szent Márton napján, míg az éves mennyiség a régióban 500 tonna.

„Rogal świętomarciński” Poznań szimbólumává vált. E péksüteménnyel vendégelik meg a hivatalos látogatókat is. 2004-ben a termék elnyerte a lengyel idegenforgalmi szervezet díját is. Az indoklásban ez áll:

„... hagyományos péksütemény, amelyet egyedi recept alapján kizárólag Poznańban készítenek Szent Márton napján ...”

A fentiek szemléltetik, hogy a különleges termék kitűnő hírnévnek örvend és szorosan kapcsolódik Poznańhoz és az egész régióhoz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
