

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 62/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI”

NR WE: PL/IGP/005/0584/28.12.2006

CHOG (X) CHNP ()

1. **Nazwa:**

„Rogal świętomarciński”

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

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Polska

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

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Rogal świętomarciński” ma kształt półksiężyca, jest posmarowany pomadą i posypany rozdrobnionymi orzechami. Na przekroju jest owalny. Masa rogała wynosi od 200 g do 250 g. Rogal wpisuje się w kwadrat o boku ok. 14 cm, jego wysokość w najgrubszym miejscu wynosi ok. 7 a szerokość ok. 10 cm. Powierzchnia skórki ma barwę od ciemnozłocistej do jasnobrązowej. Ciasto ma barwę kremową, a masa (nadzienie) jest beżowa — od jasno do ciemnobeżowej. Wypieczone ciasto jest elastyczne w dotyku, listkujące, na przekroju porowate z widocznymi warstwami. Bliżej środka zwoje ciasta przełożone są masą makową. W środku rogal wypełniony jest masą makową w odczuciu wilgotną. 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:

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, rodzyunki, 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:

- Sporządzanie ciasta drożdżowego
- Sporządzanie ciasta półfrancuskiego
- Przygotowanie masy makowej
- Nadziewanie i formowanie rogali
- Wypiek
- 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. Zwięźle 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
Piłski
Pleszewski
Rawicki
Słupecki
Szamotulski
Śremski
Średzki
Wągrowiecki
Wolsztyński
Wrzeșiński.

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 wieku 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 bliskie powiaty województwa wielkopolskiego.

Z czasem „Rogal świętomarciński” stał się wypiekiem dostępnym na co dzień, jednakże jego produkcja i spożycie ciągle koncentrują się wokół dnia imienin 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 razy 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 rozwałkowuje 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 „Rogala świętomarcińskiego” od innych słodkich wypieków. Biały mak jest szczególnym, 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 rogała, wyrabiane jest 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 rogała.

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

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku CHNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną 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 początków 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 rogała, rozdanych następnie ubogim mieszkańcom Poznania. Na pomysł wpaść on miał w listopadzie 1891 roku 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 rogała ma tradycyjne korzenie. Jego pochodzenie przypisywane jest czasom zwycięstwa króla Jana III Sobieskiego nad Turkami pod Wiedniem. W 1683 roku król Polski Jan III Sobieski zdobył wiele chorągwi tureckich, na których widniał półksiężyc, którego kształt posłużył jako wzór do wypieku rogała 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 ulic Wrocławskiej w Poznaniu, cukiernię Antoniego Pfitznera:

„Jutro w Czwartek Rogale 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. Wtedy zmieniono rodzaj masy, którą nadziewano rogałe. 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 wieku 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 sześćdziesiątych do około 42,5 ton w 1969. 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 roku 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:

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