

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 597/2013 DE LA COMISIÓN
de 19 de junio de 2013

por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Rogal świętomarciński (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Polonia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Rogal świętomarciński», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1070/2008 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La finalidad de la solicitud es modificar el pliego de condiciones con el fin de reducir el límite inferior de la horquilla de peso del producto.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento establecido en los artículos 50 a 52 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Rogal świętomarciński» se modifica de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de junio de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 290 de 31.10.2008, p. 16.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Rogal świętomarciński», se aprueba la modificación siguiente:

El límite inferior de la horquilla de peso del «rogal świętomarciński» se reduce a 150 g, y el peso del producto, por lo tanto, estará comprendido entre 150 y 250 g.

La modificación propuesta está motivada por la evolución del comportamiento de los consumidores, que durante algún tiempo han demandado cruasanes de menor peso. Los hábitos alimentarios han cambiado y, debido a su tamaño actual, el «rogal świętomarciński» se considera demasiado grande como producto de repostería, sobre todo porque ahora se elabora y consume a lo largo de todo el año, y no solo el día de San Martín. Reducir el límite inferior del peso impulsará la demanda y, por lo tanto, ampliará la gama de los consumidores, y esto también ayudará a difundir información sobre el régimen de las IGP.

La reducción del peso del producto no afectará en manera alguna a las características específicas del «rogal świętomarciński» tal como se define en el punto 5.2 del documento único, ni a su sabor.

Esta modificación también implica que es necesario suprimir la frase siguiente relativa a las dimensiones del cruasán del punto 3.2 del documento único: «(La masa)... cabe en un cuadrado de aproximadamente 14 × 14 cm con una altura en su punto más alto de unos 7 cm y una anchura aproximada de 10 cm». Esto es una consecuencia de la variación del peso permitido del producto, y no hay ninguna justificación para mantener las dimensiones indicadas en este caso. Tampoco hay ningún otro punto en el que se indiquen otras dimensiones, ya que sería difícil precisarlas habida cuenta de la amplia variedad de peso. Ello se debe en parte al proceso de cocción, ya que los panaderos artesanos no pueden influir en cuánto aumentará el volumen de la masa. Cabe señalar que la supresión de requisitos relativos a las dimensiones del producto no afectará en manera alguna a su forma concreta, que debe mantenerse con independencia de su peso.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI»

N° CE: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Rogal świętomarciński»

La denominación «rogal świętomarciński» reúne los requisitos del artículo 2, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 y es el nombre usado tradicionalmente para describir un bollo con forma de cruasán que se produce en Poznań, capital de la región de Wielkopolska, y en algunas ciudades vecinas. El nombre de este cruasán procede de la tradición pastelera y del hecho de que se consume el día de San Martín (11 de noviembre) con un relleno característico empleado en esta región.

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «rogal świętomarciński» es un bollo con forma de media luna cubierto con una capa de azúcar glaseado sobre la que se esparce nuez triturada. Si se efectúa un corte transversal tiene forma ovalada. Pesa entre 150 y 250 g. El color de la superficie varía del dorado oscuro al marrón claro. La masa del bollo tiene un color crema y el relleno es de color marrón cremoso, que va desde el pálido al oscuro. Presenta una consistencia elástica al tacto, hojaldrada y porosa en sección transversal, con capas visibles. Más cerca del centro, en los rollos de masa se ha intercalado un relleno de semillas de amapola. En su parte central, la masa está rellena de semillas de amapola esparcidas y es húmeda al tacto. Su sabor y olor característicos, dulce y con un ligero gusto a almendra, se debe a los ingredientes empleados: masa de levadura y relleno de semillas de amapola.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Para hacer el «rogal świętomarciński» se necesitan los siguientes ingredientes:

- para la masa: harina de trigo, margarina, leche, huevos, azúcar, levadura, sal, aroma de limón,
- para el relleno: semillas de amapola blanca, azúcar, galletas desmenuzadas, huevo batido, margarina, uvas pasas, nueces, fruta en almíbar o confitada (cerezas, peras, corteza de naranja), aroma de almendra,
- otros ingredientes (capa decorativa): azúcar glaseado, nueces trituradas.

La harina debe contener más del 27 % de gluten elástico. Ello hace que la operación de amasado resulte más fácil y se logre la característica consistencia en capas desmenuzables tras extender y amasar con la margarina.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

- Elaboración de la masa de levadura
- Elaboración de la masa del cruasán
- Preparación del relleno de semillas de amapola
- Relleno y conformación del cruasán

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

— Horneado

— Decoración

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

El «rogal świętomarciński» puede venderse sin envasar. Si se envasa, la etiqueta que incluye la denominación «rogal świętomarciński» también debe mostrar el símbolo de la indicación geográfica protegida y la expresión «Indicación Geográfica Protegida».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La ciudad de Poznan, definida por sus lindes administrativas, el distrito de Poznan y los siguientes distritos del voivodato de Wielkopolska:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz, y la ciudad de Kalisz,

Koło, Konin, y la ciudad de Konin, Kościan, Krotoszyn, Leszno, y la ciudad de Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El nombre «rogal świętomarciński» procede de la tradición de hornear y consumir este producto con su relleno característico el día de San Martín (11 de noviembre). Esta tradición es originaria de Poznan y alrededores.

Las celebraciones del día de San Martín se remontan al siglo XVI y están relacionadas con la finalización de las tareas agrícolas del año. La calle principal de Poznan recibe el nombre de San Martín; cada año se celebran las fiestas en honor del santo, que forman parte de la herencia cultural de todos los habitantes de la ciudad.

La notoriedad del «rogal świętomarciński» es fruto del trabajo de los pasteleros y panaderos de Poznan, capital de Wielkopolska, y sus alrededores. Desde hace 150 años los panaderos vienen ofreciendo este producto a los habitantes de la ciudad el día de San Martín. La tradición se ha extendido a distritos vecinos del voivodato de Wielkopolska.

Con el paso del tiempo la elaboración del «rogal świętomarciński» se ha venido generalizando durante todo el año, aunque su producción y consumo se siguen concentrando en torno al día de San Martín.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las características típicas del «rogal świętomarciński» son fruto de los saberes y destrezas de los pasteleros, que lo elaboran siguiendo el pliego de condiciones. Este producto posee una calidad específica derivada de su apariencia externa, su forma, sabor, aroma y el empleo de un ingrediente especial para su relleno, las semillas de amapola blanca.

Para su realización se emplea una masa de levadura en forma de cruasán. Se trata de una masa de levadura que, tras leudar y enfriarse, se amasa con margarina, dando lugar a un cruasán que, tras hornearse, adquiere una textura ligera y hojaldrada peculiar. De acuerdo con la receta denominada «tres veces tres», se untan dos terceras partes de la masa con una capa de margarina. Luego se dobla la masa en «tres», de forma que quedan tres capas de masa entremezcladas con dos capas de grasa. A continuación se enrolla y se dobla otras dos veces «en tres» o una vez más «en cuatro». Es así como se logra la estratificación característica del cruasán.

El relleno de semillas de amapola blanca, al que se añade el aroma de almendra, distingue claramente al «rogal świętomarciński» de otros dulces. Las semillas de amapola blanca son un ingrediente especial y raramente utilizado.

Los siguientes elementos son esenciales para conferir al producto su carácter excepcional:

— la masa de cruasán con su estructura en capas que contiene los siguientes ingredientes: harina de trigo, margarina, leche, huevos, azúcar, levadura, sal, aroma de limón,

— el relleno, compuesto esencialmente por semillas de amapola blanca, al que se añade azúcar, galletas desmenuzadas, huevos batidos, margarina, uvas pasas, nueces, fruta en almíbar o confitada (cerezas, peras, corteza de naranja) y aroma de almendras,

— la manera de doblar la masa y rellenarla con pulpa de semillas de amapola y la decoración con azúcar glaseado y nueces trituradas influyen también en su forma única y en el aspecto general del bollo.

La combinación de estos ingredientes y la masa hojaldrada hacen del «rogal świętomarciński» un producto único y excepcional.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Historia, tradición y renombre del «rogal świętomarciński»

El «rogal świętomarciński» goza de una popularidad y un éxito constantes desde hace al menos 150 años. En la mente de los ciudadanos de Poznan y de quienes visitan la ciudad bañada por el río Warta, el producto se asocia con las celebraciones del día de San Martín, que tienen lugar el 11 de noviembre. Las numerosas leyendas y tradiciones relacionadas con los orígenes del «rogal świętomarciński» dan testimonio de su fama.

Según una de estas leyendas, la primera persona que elaboró el «rogal świętomarciński» en Poznan fue el pastelero Józef Melzer, quien animó a su patrón a hacer cruasanes, que luego se distribuirían a los pobres de la ciudad. Se cuenta que tuvo esta idea en noviembre de 1891, después de haber escuchado la prédica del cura párroco de la iglesia de San Martín, Jan Lewicky, en la que instaba a homenajear al santo patrón de la parroquia, que, además de personificar el amor al prójimo, es el patrón de los pasteleros, mediante algún acto caritativo para con los pobres de la ciudad de Poznan.

La forma del cruasán también tiene raíces tradicionales. Su origen se atribuye a la época de la victoria del rey Jan III Sobiecki sobre los turcos a las puertas de Viena. En 1683, el rey Jan III Sobiecki de Polonia se apoderó de un gran número de banderas turcas, en las que figuraba una media luna, cuya forma ha servido de modelo para la realización del «rogal świętomarciński» en conmemoración de la victoria. Según otra leyenda de Poznan, la forma alude a la herradura perdida por el caballo de San Martín.

La referencia más antigua a la elaboración de cruasanes el día de San Martín se remonta a una noticia publicada en el Diario del Gran Ducado de Poznan (*Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego*) el 10 de noviembre de 1852 en la que se habla del pastelero Antoni Pfitzner, que había abierto su establecimiento tres años antes en la calle Wrocławska de Poznan.

«Mañana jueves cruasanes rellenos a varios precios en la pastelería de A. Pfitzner en la calle Wrocławska».

El nombre «rogal świętomarciński» aparece por primera vez en un anuncio publicado en la prensa el 11 de noviembre de 1860.

Tras la Segunda Guerra Mundial, los pasteleros y panaderos privados de Poznan siguieron la tradición de elaborar la «rogal świętomarciński». La Ley de Nacionalización de 3 de enero de 1946 no se aplicaba a las pequeñas empresas artesanas. El tipo de relleno empleado en la realización del bollo cambió en esta época. Dadas las dificultades de aprovisionamiento, resultaba casi imposible conseguir los ingredientes para hacer un relleno a base de almendra, por lo que los pasteleros y panaderos lo sustituyeron por otro a base de semillas de amapola blanca.

A partir de los años sesenta del pasado siglo, los periódicos informaban regularmente de la cantidad de cruasanes consumidos por los habitantes de Poznan el 11 de noviembre. Gracias a esta fuente de información, hoy en día sabemos que el consumo creció de apenas 10 toneladas a principios de los sesenta a unas 42,5 toneladas en 1969. En la actualidad, el día de San Martín los pasteleros de Poznan venden por término medio unas 250 toneladas de estos cruasanes, mientras que las ventas anuales oscilan en torno a las 500 toneladas.

El «rogal świętomarciński» se ha convertido en un símbolo de la ciudad de Poznan con el que se obsequia a los huéspedes en visita oficial. En 2004 fue galardonado con un premio de la Organización Polaca del Turismo. La concesión del premio se justificó en los siguientes términos:

«... un bollo tradicional elaborado en Poznan el día de San Martín siguiendo una receta única...». Esta información demuestra la fama de este producto específico y su vinculación con Poznan y toda su región.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 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-WSL-z-dnia-29-maja-2012-roku>