

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 38/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Plăcintă dobrogeană”**Nr UE: PGI-RO-02510 – 16.5.2019****ChOG () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Plăcintă dobrogeană”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

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

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Plăcintă dobrogeană” jest pieczonym, mrożonym, częściowo upieczonym lub zamrożonym nieupieczonym wyrobem cukierniczym wykonanym z płatów ciasta wypełnionych solonym, miękkim serem (telemea) zmieszonym z twarogiem i jajami. Płaty uzyskuje się poprzez rozciąganie i naciąganie ciasta. Wypełnione płaty są zwijane, składane i układane w formie spirali na okrągłych blachach. Masa produktu wynosi 500–2 000 g. Ma on słony smak dzięki mieszance sera telemea, twarogu, jaj i jogurtu, upieczonych razem z niewyrośniętymi płatami ciasta.

Po przecięciu naprzemiennie ułożonych warstw nadzienia serowego o żółtawobiałej barwie widać płaty ciasta.

„Plăcintă dobrogeană” jest produktem sprzedawanym na trzy sposoby:

- upieczony, cały lub pokrojony na porcje i ważony w momencie sprzedaży,
- mrożony, częściowo upieczony,
- mrożony, nieupieczony.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Plăcintă dobrogeană” ma miękką i delikatną konsystencję dzięki wylewanej na ciasto mieszance jogurtu i jajka, w odróżnieniu od innych produktów tego samego rodzaju, które mają chrupiącą konsystencję i często kruchą powierzchnię. Kolejną cechą odróżniającą ten produkt od innych podobnych mu produktów jest zastosowanie w każdej partii produktu końcowego niezamrożonych płatów ciasta wykonanych ze świeżo przygotowanego ciasta.

Dominują aromaty pieczonego sera, ciasta i jaj.

3.2.1. Właściwości organoleptyczne

Upieczone „Plăcintă dobrogeană” wygląda następująco: jeden kawałek, o tym samym kształcie co blacha, z jednolitą na wpół glazurowaną powierzchnią, podpieczoną, ale niespaloną. Miejscami posiada delikatną złotożółtą, miedzianą skórkę. Podczas krojenia naprzemiennie ułożonych warstw lekkiego nadzienia serowego widoczne są niewyrośnięte płaty ciasta i (niekiedy) pęcherzyki powietrza.

Zamrożone częściowo upieczone ciasto różni się nieco wyglądem, a żółty kolor jest jaśniejszy od koloru upieczonego ciasta.

Zamrożone nieupieczone „Plăcintă dobrogeană” wygląda następująco: jeden kawałek, o jednorodnej powierzchni i kremowobiałej barwie wynikającej z surowych płatów ciasta pokrytych mieszanką jogurtu i jaj.

3.2.2. Właściwości fizyczno-chemiczne

Całkowita zawartość tłuszczu:	min. 8 %	– maks. 25 %
Wilgotność:	min. 30 %	– maks. 50 %
Sól:	min. 1,5 %	– maks. 2 %
Białka:	min. 8 %	– maks. 13 %
Nadzienie:	min. 55 %	– maks. 70 %

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „Plăcintă dobrogeană” niezbędne są następujące surowce i składniki: solony ser (telemea), twaróg, mąka pszenna, jaja, jogurt, woda, olej słonecznikowy, ocet winny, sól.

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

Wszystkie etapy produkcji „Plăcintă dobrogeană” odbywają się na określonym obszarze geograficznym. Proces produkcji „Plăcintă dobrogeană” obejmuje następujące etapy: odbiór surowców i składników, przygotowanie ciasta, rozciąganie ciasta, przygotowanie nadzienia, nadziewanie, polewanie mieszanką jogurtowo-jajeczną, pieczenie i wstępne pieczenie, szybkie mrożenie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie umieszcza się następujące informacje:

- nazwę produktu „Plăcintă dobrogeană” oraz zapis „Indicație Geografică Protejată” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP” (ChOG) (przetłumaczone na język(-i) państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu),
- rodzaj produktu (pieczony, mrożony częściowo upieczony lub mrożony nieupieczony),
- nazwa producenta,
- logo jednostki kontrolującej i certyfikującej.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje dwa obszary administracyjne: okręg Tulcza i okręg Konstanca wyznaczone zgodnie ze strukturą administracyjną Rumunii.

Oba obszary administracyjne tworzą razem obszar w południowo-wschodniej Rumunii, znany również jako Dobrudża.

5. Związek z obszarem geograficznym

Na związek przyczynowy zachodzący między pochodzeniem geograficznym a właściwościami produktu składają się: renoma, czynnik ludzki i właściwości produktu.

Renoma produktu wynika z historycznych dowodów jego starożytnego pochodzenia i renomy, przekazywanych w formie ustnej, a następnie gromadzonych i przepisywanych w czasopiśmie i książkach przekazywanych kolejnym pokoleniom.

Związek produktu z obszarem geograficznym został zarejestrowany na str. 44 książki „Valori identitare în Dobrogea” [„Wartości tożsamości Dobrudży”] autorstwa Evliya Celebi. Podróżując przez Dobrudżę, Celebi zachwyca się „wielkimi pływającymi po Dunaju młynami, prawdziwymi warsztatami mielenia i pieczenia, w których z mielonej mąki wytwarzano chleb i plăcinte”.

W 2009 r., podczas siódmych obchodów Dnia Zbiorów w gminie Cumpăna, atrakcją było największe w historii „Plăcintă dobrogeană”, co zostało podkreślone w lokalnej gazecie „Ziua de Constanța” z dnia 5 października 2009 r.

W magazynie „Ferma”, rok XX 16 (221) z 15–30 września 2018 r., s. 128–129, znajduje się artykuł na temat „Plăcintă dobrogeană, produkowanego od ponad 150 lat...”. Podczas XXVI Międzynarodowej Wystawy ExpoAgroUtil przewodniczący Międzynarodowego Stowarzyszenia Słoneczników wyraził szczególne uznanie dla „Plăcintă dobrogeană”. W tym samym artykule jeden z członków Rumuńskiego Związku Dziennikarzy stwierdza, że „Plăcintă dobrogeană” podtrzymuje lokalną tradycję z pokolenia na pokolenie.

W innym wydaniu „Fermy”, nr 7 z 15–30 kwietnia 2019 r., odnotowano, że „Plăcintă dobrogeană” było promowane podczas jesiennej imprezy zorganizowanej przez Krajowe Centrum Informacji i Promocji Turystycznej (CNIPT) w Măcinie.

To połączenie tradycji i doświadczenia cukierników przyczyniło się do rozwoju wizerunku i reputacji „Plăcintă dobrogeană” zarówno w kraju, jak i poza jego granicami (np. artykuł opublikowany w serbskim magazynie „Agroklub”), artykuł w gazecie „Ziua de Constanța” i artykuły w magazynie „Ferma”.

W związku z tym renoma produktu jest związana z tą nazwą i wynika z obszaru geograficznego, jakim jest Dobrudża, dlatego produkt wprowadzany jest do obrotu pod nazwą „Plăcintă dobrogeană”.

Czynnik ludzki odgrywa ważną rolę w przygotowaniu „Plăcintă dobrogeană”.

Płaty ciasta rozciąga się i suszy do momentu, aż staną się bardzo cienkie, półprzezroczyste, elastyczne i lekko błyszczące, tj. osiągną właściwości znane tylko miejscowej ludności.

Dzięki takiej metodzie przygotowania ciasta produkt po upieczeniu będzie miał strukturę listków, bez typowego smaku warstw płatów ciasta.

Przygotowując nadzienie, piekarz miesza ser i jajko, a następnie wykonując dłonią ruch potrząsania i opuszczania, rozprowadza nadzienie na połowie płatu (w przypadku płatów składanych) lub na całym płacie (w przypadku płatów zwijanych); technika ta jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Zwijanie lub składanie odbywa się tylko wzdłuż długości płatu. Piekarze wiedzą, jak ciasno muszą być zwijane lub składane płaty wypełnione nadzieniem, aby „Plăcintă dobrogeană” miało lekką konsystencję podczas pieczenia.

Szczególony charakter „Plăcintă dobrogeană” wynika z metod i umiejętności przekazywanych w Dobrudży z pokolenia na pokolenie. Płaty ciasta są mocno naciągane ręcznie, bez rozrywania, co jest świadectwem umiejętności piekarzy, podobnie jak zwijanie i składanie płatów, ponieważ „Plăcintă dobrogeană” nie może wyglądać niechlujnie (rozdarto ciasto) podczas układania na blasze, powinno raczej mieć formę ciągłej spirali, aby zachować jego lekkość dzięki doprowadzeniu powietrza podczas zwijania/składania płatów.

W przeciwieństwie do podobnych produktów „Plăcintă dobrogeană” posiada następujące cechy charakterystyczne:

- okrągłe, o masie 500–2 000 g, w kształcie blaszki, w której zostało upieczone dzięki polaniu go mieszanką jogurtu i jaj; powierzchnia jednorodna, półbłyszcząca, zbrązowiała, ale nie przypalona, złocistożółta; kolor nieco ciemniejszy w przypadku pieczonego wyrobu i jaśniejszy w przypadku wyrobu częściowo upieczonego dzięki mieszance jogurtu i jaj,
- po przekrojeniu „Plăcintă dobrogeană” wygląda inaczej niż inne produkty tego samego rodzaju ze względu na napowietrzoną strukturę nadzienia uzyskaną dzięki zastosowaniu lokalnych metod,
- słony smak pieczonego sera telemea, twarogu, jaj i jogurtu wraz z niewyrośniętymi płatami ciasta odróżnia go od innych produktów tego samego rodzaju,
- puszyste, dzięki powietrzu uwieczonemu podczas zwijania/składania i nadziewania, przy zastosowaniu określonej techniki, w przeciwieństwie do podobnych produktów, które mają gęste, ciastowate nadzienie.

Inne cechy produktu

„Plăcintă dobrogeană” wiąże się z ważnymi świętami religijnymi i dlatego podlega specjalnym zasadom w zakresie przygotowania i konsumpcji. Noworoczna „Plăcintă dobrogeană” ma długi cykl przygotowań w ciągu całego roku. „Plăcintă dobrogeană” przygotowuje się przez cały „biały tydzień” [„Shrovetide”], w Boże Narodzenie, podczas „hramu” [dzień patrona] oraz podczas cyklu uroczystości rodzinnych, takich jak ceremonia ślubna i „wtorek po ślubie”, kiedy to zgodnie z tradycją panna młoda piekła „Plăcintă dobrogeană”.

Wszystkie te szczególne elementy razem sprawiają, że „Plăcintă dobrogeană” różni się od innych podobnych produktów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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