

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

(2023/C 80/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pitã de Pecica”

Nr UE: PGI-RO-02826 – 6.1.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Pitã de Pecica”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.3 Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Pitã de Pecica” jest upieczonym lub zamrożonym upieczonym wyrobem piekarniczym z wyrośniętego ciasta pieczonego w piecu.

„Pitã de Pecica” przygotowuje się z mąki pszennej, świeżych drożdży, wody i soli jodowanej.

Ma nieregularny, lekko podłużny kształt z dobrze widocznymi nacięciami i waży 4 kg, 2 kg, 1 kg lub 0,5 kg.

„Pitã de Pecica” sprzedaje się w dwóch wariantach:

upieczonym oraz

zamrożonym upieczonym.

3.2.1. Właściwości organoleptyczne

„Pitã de Pecica”, upieczona lub zamrożona upieczona, wygląda następująco: cały bochenek z półbłyszczącą, brązową, nieprzypaloną powierzchnią, bez śladów popiołu. Produkt jest dobrze wyrośnięty, nie jest spłaszczony ani zdeformowany. Na zewnątrz ma grubą skórkę, a w przekroju widać warstwę puszystego ciasta.

Wygląd:

— kształt	— lekko podłużny z dobrze widocznym nacięciem;
Skórka:	
— powierzchnia	— pomarszczona, półbłyszcząca, lekko chrupiąca;
— barwa	— brązowa;

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wnętrze:	
— wygląd	— nieoddzielone od skórki;
— konsystencja	— luźna w całym przekroju poprzecznym, bez grudek mąki, elastyczna, z jednolitymi porami (dopuszczalne są większe pory);
— barwa	— żółtawobiała;
Smak:	— słodki i słony (słodki dzięki węglowodanom i obecności glutenu oraz słony dzięki zawartości soli)

3.2.2. Cechy fizykochemiczne

Wilgotność:	min. 40 % – maks. 50 %
Kwasowość:	min. 1,0° – maks. 2,5°
Porowatość:	min. 70 % – maks. 85 %
Elastyczność:	min. 80 % – maks. 98 %
Sól:	min. 0,5 % – maks. 2 %

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji „Pitã de Pecica” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Proces produkcji „Pitã de Pecica” obejmuje następujące etapy: odbiór ilościowy i jakościowy surowców, przygotowanie i odmierzenie surowców, otrzymywanie zakwasu, wyrabianie ciasta, fermentacja ciasta, rozrywanie ciasta, odpoczywanie ciasta, formowanie, wyrastanie, pieczenie, chłodzenie i szybkie zamrażanie (tylko w przypadku pieczywa mrożonego).

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**

Produkt jest etykietowany zgodnie z obowiązującym prawem europejskim i rumuńskim.

Na etykiecie umieszcza się następujące informacje:

- nazwę produktu „Pitã de Pecica” 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 lub mrożony);
- symbol ChOG umieszczony na opakowaniu zgodnie z przepisami UE;
- Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale Arădeanca din Județul Arad (Stowarzyszenie Producentów Produktów Tradycyjnych Arădeanca w okręgu Arad)
- nazwę producenta;
- logo jednostki kontrolującej i certyfikującej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje terytorialną jednostkę administracyjną Pecica, w okręgu Arad, zdefiniowaną zgodnie z rumuńską strukturą terytorialno-administracyjną.

Terytorialna jednostka administracyjna Pecica to ciągły obszar w zachodniej części Rumunii.

5. Związek z obszarem geograficznym

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

Renoma

Powody, dla których produkt ma związek z obszarem geograficznym:

- nazwa produktu „Pită de Pecica” zawiera nazwę obszaru geograficznego Pecica;
- „Pită de Pecica” jest produkowana tylko na tym obszarze geograficznym;
- pod koniec 2011 r. „Pită de Pecica” otrzymała certyfikat znaku towarowego;
- „Pită de Pecica” widnieje w herbie miasta Pecica.

O obecnej renomie „Pită de Pecica” świadczą publikacje i wydarzenia lokalne związane z tym produktem:

- w czasopiśmie *Ferma*, rocznik XI, nr 8 (75), sierpień 2009, stwierdzono, że miejscowość Pecica zawdzięcza swoją obecną sławę „Pită de Pecica”;
- w publikacji *Glusul Aradului*, rocznik III, nr 514, 17 sierpnia 2009, stwierdzono, że tradycja celebrowania „Pită de Pecica” podtrzymywana jest do dzisiaj w ramach Święta Nowej Pită;
- w gazecie *Pecicanul*, rocznik IV, nr 35, sierpień 2013, napisano o Międzynarodowym Festiwalu Folklorystycznym „Valle di Comino” we Włoszech: „Mieszkańcy Pecicy (...) przywieźli paczki z tradycyjnymi produktami, wśród których »Pită de Pecica« zajmuje honorowe miejsce”;
- w 2016 r., w gazecie *Pecicanul*, rok VII, nr 65, czerwiec 2016 zamieszczono publikację pt. „Pecica's pita and folklore – celebrities in Brussels” [„Pita i folklor z Pecicy – gwiazdy w Brukseli”]. „Pecica była gwiazdą obchodów na Bulwarze Tervueren (...) mieszkańcy Pecicy przygotowali stoisko dla miasta (...) wystawę zabytkowych przedmiotów (...) i mnóstwo tradycyjnych potraw, w tym »Pită de Pecica« (...). Urzędnicy z Woluwe-Saint-Pierre przyjęli zaproszenie do odwiedzenia Pecicy w sierpniu, z okazji Święta Nowa Pită (...)”;
- gazeta *Pecicanul* (rocznik X, nr 100) w lipcu 2019 r. pisała: „tancerze i »Pită de Pecica« wywarły duże wrażenie na Niemcach”, wśród których ludność Pecicy promowała swoją lokalną markę – „Pită de Pecica”;
- w gazecie *Pecicanul*, rocznik XI, nr 104, luty 2020 r. znalazła się następująca wzmianka: „Muzyka i Pită z Pecicy w Wiedniu”, „Pecica przywiozła swój lokalny znak towarowy do Wiednia, a »Pită de Pecica« była oferowana (...) zarówno jako nagroda (...), jak i do degustacji”.

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

„Pită de Pecica” od wieków słynie ze swojego smaku („Pită (...) ugniatana przez »pitari« [piekarzy] z Peșca jest nawet smaczniejsza niż cozonac”) i stała się znakiem towarowym Pecicy.

Jego doskonałość była znana również na targu w Aradzie, gdzie sprzedawano ją jeszcze gorącą i jedzono ją w całości, tak smaczną, że „aż rozpływała się w ustach”, jak mawiali starzy ludzie.

Sprzedaż „Pită de Pecica” była „najbardziej dochodowym i bezpiecznym zajęciem, ponieważ płaszcz, kozaki czy obuwie można przez jakiś czas naprawiać, ale »chleba naszego powszedniego« nigdy nie może zabraknąć na stole”.

„Pită de Pecica” była nie tylko sławą miasta, ale także symbolem wiedzy fachowej i pracowitości jego mieszkańców. „Mieszkańcy Peșca, a przede wszystkim gospodynie domowe, byli mistrzami w pieczeniu chleba”;

„Pitã de Pecica” była tak znana, że zaczęto wymieniać ją w przysłowiach; dzięki swojemu smakowi była znana w całym kraju, a na wielkich przyjęciach zawsze wznoszono nią toast: „Niech żyje naród i ustanowienie (...) i ogród (...) i pitã!”.

Renoma „Pitã de Pecica” sprawiła, że w sierpniu każdego roku odbywają się poświęcone jej obchody, podczas tak zwanego „Święta Nowa Pitã” (*Praznicul de Pitã Nouã*).

Celebruje się wówczas chleb zrobiony z pszenicy zebranej w danym roku.

Święto Nowej Pitã przekształca zbiory pszenicy w prawdziwe uroczystości, a pieczenie chleba w starożytny rytuał, w którym uczestniczą wszyscy członkowie społeczności.

Od niepamiętnych czasów Święto Nowa Pitã odbywa się w niedzielę najbliższą Świętu Zaśnięcia Bogurodzicy i było obchodzone do 1913 r., kiedy to zostało przerwane z powodu I wojny światowej. Święto chleba zostało przywrócone w 1974 r. dzięki staraniom nauczyciela historii z Aradu, Emila Crãciun Lãzureanu.

Czynniki ludzkie

Czynnik ludzki jest szczególnie ważny dla jakości „Pitã de Pecica”.

W przeszłości *pitari* w Pecicy kupowali pszenicę na lokalnym rynku, zabierali ją do młyna, gdzie była mielona tego samego dnia, a worki z mąką były następnie przewożone przez młynarza do domu *pitari*. Przez całą noc rodzina wyrabiała ciasto na chleb, które następnie było wypiekane w piecu. Przymak ten był też sprzedawany mieszkańcom na targu w Aradzie. Przy wypieku chleba pracowały dziesiątki, a nawet setki rodzin.

W dawnych czasach kobiety wypiekały chleb według przepisów przekazywanych przez przodków, ku uciechu wszystkich, a zwłaszcza dzieci.

Wiedziały one, jak przygotować mąkę na ciasto, czy rozczynić ją chmielem czy drożdżami. Ciasto należało bardzo dobrze wyrobić, „aż pot ściekał z czoła”, a następnie pozostawić do wyrośnięcia, po czym upiec w piecu.

Równie ważny był czas pieczenia i sposób ogrzewania piekarnika.

Wszystkie te czynniki razem wzięte sprawiają, że „Pitã de Pecica” pozostaje świeża przez wiele dni. „Chleb dla rodziny był robiony raz w tygodniu; pitã była wyrabiana codziennie lub częściej przez »pitari«, którzy sprzedawali ją na rynku w Aradzie w postaci zwykłych (»crișca«) i dużych (»cãrhãnoc«) bochenków”.

Tradycja wytwarzania tego chleba, przygotowywania, wyrabiania i metody pieczenia ciasta, była przekazywana z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu ten tradycyjny produkt można znaleźć na stołach konsumentów do dziś.

Smak miejscowego chleba wynika ze specjalnej receptury i specyficznego sposobu przygotowania.

Mówi się, że w dawnych czasach każda rodzina potrafiła rozpoznać po smaku chleb wypiekany we własnym domu. Wyjątkowość „Pitã de Pecica” jest doceniana na poziomie krajowym – uważa się ją za najlepszy chleb pieczony w piecu.

Sztuka przygotowywania i pieczenia „Pitã de Pecica” jest przekazywana przez miejscowych z pokolenia na pokolenie.

W związku z tym teraz:

- zakwas przygotowuje się z *apã de pitã* (wody pitã), czyli wody, którą umieją przyrządzić tylko *pitari* (piekarze) z Pecicy;
- *pitari* z Pecicy wiedzą, jak należy fermentować ciasto, ponieważ uczyli się tego od pokoleń; ciasto nie powinno być ciężkie, aby, jak to się mówi, „piekarz nie połamał sobie rãk”, nadając mu specyficzną elastyczność;
- nadawanie kształtu odbywa się na trzy sposoby. Tylko *pitari* z Pecicy wiedzą, jak długo należy wyrabiać ciasto podczas procesu formowania i jak wykonać *virguire* lub *solgare*, aby nadać chlebowi określony kształt;
- temperaturę pieczenia, czas pieczenia i sposób umieszczania chleba w specjalnych piecach znają tylko *pitari* z Pecicy.

Specyfika produktu

Specyfika produktu wynika z umiejętności i metod pracy mieszkańców Pecicy, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Przygotowanie zakwasu z użyciem „wody pită”, czas i metoda mieszania, fermentacja ciasta, umieszczenie w piecu, metoda pieczenia i specyfika pieca – wszystko to sprawia, że „Pită de Pecica” jest znana i lubiana.

W przeciwieństwie do innych podobnych produktów „Pită de Pecica” ma następujące właściwości:

- ma lekko podłużny kształt z dobrze widocznymi nacięciami powstającymi na skutek kształtowania (składanie, *virguire, solgare*) waży 4 kg, 2 kg, 1 kg lub 0,5 kg, ma błyszczącą powierzchnię i delikatną skórkę, która powstaje wskutek smarowania chleba pędzlem zanurzonym w wodzie po upieczeniu, przy czym skórką jest brązowa ze względu na metodę pieczenia w piecu. Chleb jest wysoki dzięki procesowi odpoczywania, wyrastania i pieczenia;
- przekrój poprzeczny „Pită de Pecica” różni się od innych produktów tego typu tym, że wewnątrz jest wilgotne i stanowi jedną całość ze skórką (wynika to ze specyfiki pieca), a także elastycznością nadaną podczas fermentacji ciasta;
- smak jest słony i lekko słodki, dzięki węglowodanom i obecności glutenu, co wyróżnia ten chleb spośród innych produktów tego typu;
- chleb jest puszysty dzięki pęcherzykom powietrza, które zwiększają swoją objętość podczas fermentacji ciasta.

Inne właściwości „Pită de Pecica”

Dawniej mieszkańcy wyrabiali i piekli „Pită de Pecica” w specjalnych piecach (każdy miał swój własny piec wykonany przez mistrzów zduńskich). Sprzedawców chleba nazywano *pitari*; przygotowywali i wypiekali oni chleb w piecach w ten sam sposób: „W domach »pitari« panował dobrobyt, ponieważ ich wspaniały chleb sprzedawał się w okamgnieniu”.

Obecnie „Pită de Pecica” jest wyrabiana i pieczona tylko w piekarniach, z zachowaniem tych samych etapów technologicznych, ponieważ specjalne piece znajdują się tylko w piekarniach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

www.madr.ro

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2022/Caiet-de-sarcini-Pita-de-Pecica-actualizat-nov.2022.pdf>
