

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2019/C 342/13)

Европейската комисия одобри настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“

ЕС №: TSG-SK-0056-AM02 — 12.2.2019

„Словакия“

1. **Наименование/наименования за регистрация**

„Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“

2. **Вид продукт**

Клас 2.24. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3. **Основания за регистрация**3.1. **Продуктът:**

☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна

☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Словашкото наименование „Bratislavský rožok“ започва да се употребява около 1920 г., след като град Пресбург — по онова време част от Чехословакия и столица на Словакия, бива преименуван на Братислава. През същата година наименованието на хлебното изделие бива адаптирано към новото име на града, откъдето идва и „Bratislavský rožok“. След приемането на новото име на града думата „Kipfel“ започва да се употребява в Австрия, вместо обичайната „Beugel“, в съчетание със старото име на града. Първоначалното наименование на унгарски език е било „Pozsonyi ratkó“, което означава „Братиславска подкова“. Според сведения от няколко унгарски пекари и сладкари, по-голямата част от които от Будапеща, продуктът се произвежда и предлага на пазара под наименованието „Pozsonyi kifli“ (в превод на словашки — „Bratislavský rožok“), като „Pozsony“ е първоначалното име на града, използвано до 1918 г. С оглед на традициите се предлага наименованието „Pozsonyi kifli“ да бъде запазено.

3.2. **Наименованието:**

☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт

☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

Продуктът е специфичен по отношение на традиционния състав и метод на производство. Наименованието „Bratislavský rožok“ се използва единствено по отношение на този конкретен вид фини печива или хлебни изделия.

Специфичният характер на продукта се изразява в отличителното му „мраморно“ покритие, при което горната кора е изпъстрена с по-светли жилки. Подобно покритие липсва при останалите хлебни и сладкарски изделия.

- Продуктът се различава от другите видове хлебни изделия или печива на пазара както по своите форма и размер, така и по количеството пълнеж. Тестото съдържа по-голямо количество мазнина от останалите продукти, като кората на нито едно друго фино печиво няма подобно „мраморно“ покритие.
- Продуктът има характерен аромат и вкус, които се дължат на маковия или ореховия пълнеж.
- Продуктът има характерен външен вид във формата на подкова или буквата С.

За да се запази традиционният характер на продукта неговото производство трябва да се извършва при спазване на следните изисквания:

- съотношението между мазнината и брашното в тестото трябва да е най-малко 30 %,
- пълнежът трябва да съставлява най-малко 40 % от общото тегло на изпечения продукт,
- преди изпичане продуктът трябва да бъде намазан с разбито яйце или жълтък, за да бъде постигнат мраморният ефект върху горната кора.

4. Описание

- 4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Фини хлебни или сладкарски изделия с маков или орехов пълнеж и лъскаво „мраморно“ покритие.

Органолептични характеристики

Цвят: цветът на кората е кафяв до тъмнокафяв; при разрязване след няколко милиметра тестена обвивка се съдържа само пълнеж; ако пълнежът е маков, неговият цвят е тъмносив до черен, а ако е орехов, неговият цвят е кафяв.

Външен вид: компактно покритие с лъскав кафяв до тъмнокафяв цвят и по-светли жилки, което допринася за мраморния ефект на горната кора.

Консистенция: на повърхността е твърда, а при разчупване е мека и крехка.

Аромат и вкус: деликатни и специфични в зависимост от пълнката (т.е. макови или орехови), като вкусът е приятно сладък и с аромата на използваните съставки.

Физични характеристики

Форма: наподобява подкова, която се заостря към краищата, ако пълнежът е маков, или буквата С, ако пълнежът е орехов.

Тегло: обикновено 40—70 g.

- 4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Основните съставки, използвани при замесването на тестото, са следните: пшенично брашно, мазнина (трапезен маргарин, готварски маргарин, масло, свинска мас и др.), захар, сол, мая, яйца, мляко на прах, ванилова или ванилинова захар, кора от лимон или сушена кора от лимон и вода; може да се използва и канелена захар. Съотношението между мазнината и брашното в тестото трябва да е най-малко 30 %, а пълнежът трябва да съставлява най-малко 40 % от теглото на готовия продукт.

Ореховият пълнеж обикновено се приготвя чрез смесването на кристална захар (или пчелен мед), сладка галета, ванилова или ванилинова захар, канелена захар и смлени орехи, като към тази смес се добавя гореща вода или мляко.

Маковият пълнеж обикновено се приготвя чрез смесването на кристална захар (или пчелен мед), сладка галета, ванилова или ванилинова захар и смляно маково семе, като към тази смес се добавя гореща вода или мляко.

За по-добър вкус към пълнежа може се добавят мармалад (от сливи или кайсии) или стафиди.

Метод на производство

Тестото се приготвя чрез смесването на брашно с вода (или вода и мляко на прах), мая, сол, захар и годна за консумация мазнина. Брашното може да бъде смесено първо с мазнината, като останалите съставки се добавят по-късно. Замесеното тесто се оставя да втасва 30—40 минути. След като тестото видимо се надигне, то се замесва отново за кратко и се разделя на късове с овална форма. След 15—20 минути втасване късовете се разточват на ивици с елипсовидна форма и дължина от 12 до 15 cm. Дебелината на всяка ивица трябва да е между 2 и 3 mm. По дължината на разточените ивици се поставя маковият или ореховият пълнеж, след което тестото се завива във формата на цилиндър с дължина между 12 и 15 cm, който постепенно се стеснява от средата към краищата. След като пълнежът е завит, тестото трябва да се съедини равномерно, като мястото на съединяването трябва да е от долната страна на хлебчето при поставяне в тавата за печене. Продуктът се оформя като подкова, ако пълнежът е маков, или като буквата С, ако пълнежът е орехов. Формите трябва да се различават достатъчно една от друга, за да е ясен видът на пълнежа.

Маковото семе за пълнежа се сварява или попарва в гореща вода (която трябва да е 35—40 % от количеството маково семе). Захарта се разтваря в малко вода и се оставя да заври (вместо захар може да се използва пчелен мед). Към захарния разтвор постепенно се добавят при постоянно бъркане смляното маково семе, смесено с мляко на прах, сладка галета и стафиди, като сместа се оставя да ври, докато се получи гъста каша. След като изстине и се стъсти още повече, маковият пълнеж се ароматизира с прясна кора от лимон или лимонова паста, канела и малко количество ванилова захар, ако е необходимо. Ореховият пълнеж не се подлага на топлинна обработка — вместо това смлените орехи се смесват със захар (или пчелен мед), стафиди, мляко на прах, гореща вода, ванилова или ванилинова захар и смляна канела. До 10 тегловни % от смлените орехи или маково семе в пълнежа могат да се заместят със сладка галета.

След изстиване и двата вида пълнеж трябва да бъдат с такава гъстота, че да могат да бъдат оформени ръчно на малки топки.

Оформените хлебчета се подреждат в тава за печене и се намазват с разбито яйце или само с жълтък, след което се оставят на хладно и проветриво място, за да може яйченото покритие да засъхне. След като яйченото покритие е засъхнало и хлебчетата са се надигнали, процедурата се повтаря и продуктите се поставят в шкаф за втасване. След като втасат, те се пекат като фини сладкарски изделия от втасало тесто. По време на втасване и най-вече по време на печене засъхналото яйчено покритие леко се напуква, при което се постига мраморният ефект на горната кора на продукта.

Продуктите се пекат без пара при температура 170—220 °C.

Продължителността на печенето зависи от големината на продуктите. При продуктите с тегло 40—50 g тази продължителност е 10—12 минути, а за тези с тегло 50—70 g тя е 15—20 минути.

След като изстинат, хлебчетата са готови за експедиране и продажба.

Производствените загуби възлизат на около 10 % в зависимост от теглото на продукта и консистенцията на пълнежа.

Етикетиране: на видно място върху опаковката трябва да фигурира наименованието „Bratislavský rožok“ или неговият еквивалент на унгарски език, както и логото на Общността или логото и маркировката „Zaručená tradičná špecialita“ (храна с традиционно специфичен характер), като се допуска и използването на съкращението ZTŠ (ХТСХ). Шрифтът на логото трябва да бъде с размер, не по-малък от 15 mm.

Начин и място на продажба: „Bratislavský rožok“ се продава на бройка в специализираните търговски обекти на производителя или в сладкарници, кафенета и заведения за бързо хранене. За продукти, които не са предварително опаковани, логото на ХТСХ може да бъде поставено върху етикет или информационна табела в близост до тях.

Съхранение: при стайна температура.

В зависимост от количеството използвана мая продуктът може да се съхранява в продължение на 3—10 дни.

Продуктът се произвежда ръчно, а не промишлено.

Продуктът не трябва да се произвежда в замразено полуготово и полуизпечено състояние, след което да се размразява и доизпича във фурна; той винаги трябва да се пече в прясно състояние.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Традиционният характер на продукта се основава на традиционния му състав, което означава, че пълнежът трябва да съставлява най-малко 40 % от общото тегло на готовия продукт.

Продукт със същото име се произвежда от над два века и в съседните страни — Унгария и Австрия, които допреди близо 90 години са делили обща конституция със Словакия.

В своята книга „S vareškou dvoma tisícročiami“ (Две хилядолетия кулинарно изкуство) Vladimír Tomčík споменава счетоводни книги, според които хлебчетата „Bratislavský rožok“ са се предлагали в странноприемниците още през 1590 г., въпреки че рецептата им е много по-стара.

На страница 305 от „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ (Улици и площади в Братислава) от Tivadar Ortvy, публикувана през 1905 г. в Братислава, се посочва, че „недалеч от сладкарницата на Viktor Mayer се намира старата пекарна на Scheuermann (понастоящем Lauda), където се приготвят маковите и ореховите изделия във формата на подкова, прославили Братислава“. [„Ulice a námestia mesta Bratislavy“, като текстът продължава, както следва: „история на града, разказана чрез имената на неговите улици и площади въз основа на оригинално проучване“, д-р Tivadar Ortvy, Братислава, 1905 г., издателство F.K. Wigand]. На страници 304 и 305 от книгата, посочена в приложение 1 на унгарски език, се споменава пекарната Scheuermann във връзка с днешния площад Hviezdoslavovo námestie. Съответният текст гласи: „В близост се намира старата пекарна Scheuermann (понастоящем Lauda), където се приготвят маковите и ореховите изделия, прославили Братислава. Друго подобно изделие е т.нар. „Bratislava rusk“ или братиславски сухар...“].

На страница 52 от книгата „Chlieb náš každodenný“ (За хляба наш насъщни) от V. Szemes и V. Karovič, публикувана в Братислава през 1992 г., се посочва следното: „През 1785 г. за Никулден пекарят Schiermann излага на витрината в своята пекарна нов вид тестено изделие с пълнеж, което остава в историята като „prešpurské beugle“.“ Различното изписване на имената Scheuermann и Schiermann се счита за печатна грешка — правилният вариант е Scheuermann.

Впоследствие изделието „Bratislavský rožok“ започва да се приготвя и от други пекари в Братислава. Сред най-известните от тях е Ágoston Schwappach, който отваря своята пекарна през 1834 г. и започва да приготвя маковите и ореховите изделия във формата на подкова. Двама от последователите на производителите на „Bratislavský rožok“ Scheuermann и Lauda са майсторът пекар Johann Korče (1851—1919 г.), рицар на Ордена на Франц Йозеф, и неговият син — майсторът пекар Hans Korče. Традицията, започната от семейство Korče, впоследствие е продължена от Emil Kastner.

По онова време в Братислава е била известна и пекарната Gustáv Wendler на улица Štefánikova, която е извършвала доставки на „Bratislavský rožok“ по пощата.

През 1863 г. в братиславския ежедневник Pressburger Wegweiser е публикувана реклама на пекарната на Anton Pressberger, в която, наред с останалите изделия, се споменават хлебчетата с маков и орехов пълнеж.

Броят на виенския вестник Neue Freie Presse от 16 април 1938 г. съдържа рецепта за „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky“. Rezeptata и начинът на производство, описани в изданието, са почти идентични с тези, които се използват понастоящем.

„Bratislavský rožok“ е описан и в книгата на Terézia Vansová и Ján Babilon от 1870 г.

„Bratislavský rožok“ се е произвеждал от редица пекари и сладкари в няколко европейски града — по-специално в Австрия, Чешката република и Унгария. Информацията, предоставена от специалисти в бранша от други държави, сочи, че продукт с наименованието „Bratislavský rožok“ се е произвеждал в няколко града или че най-малкото неговата форма, прилизителна рецепта и начин на производство са били познати. Начинът на производство на „Bratislavský rožok“ става предмет на практическо обучение в специализираните училища по хлебарство и сладкарство в бивша Чехословакия, особено след 1950 г. Наименованието „Bratislavský rožok“ се използва от 1918 г. след създаването на Чехословакия и преименуването на града от Пресбург на Братислава. Наименованието на продукта също се изменя. Първоначалното наименование „Beugel“ се видоизменя в унгарската дума „patkó“, която означава „подкова“. Предполага се, че заедно с новото име на града е въведена и употребата на понятието „rožok“. Наименованието „Pozsonyi kifli“ („Bratislavský rožok“), което е комбинация от старото име на града и новото название на формата на продукта, се използва и до днес в Унгария. В Австрия наименованието „Pressburger Kipfel“ се използва по-често от „Beugel“.

Със своята богата история „Bratislavský rožok“ остава популярен и до днес. Предполага се, че продуктът се приготвя редовно в над 20 пекарни и сладкарници и поне веднъж седмично от още десетина производители в Словакия.

През 1999 и 2005 г. „Bratislavský rožok“ бе представен от Дружеството на пекарите в Словакия (Slovenské družstvo pekárov) като част от финалната селекция на международния пекарски конкурс Lesaffre Coupe в Париж и получи висока оценка от журито.

В началото на 2007 г., в рамките на международното кулинарно изложение Danubius Gastro в Братислава, бе организиран за първи път конкурс за най-добър „Bratislavský rožok“, на който се явиха девет отбора от три държави (информацията е публикувана на 25 януари 2007 г. на първа страница на вестник Bratislavské noviny).

Статии, свързани с посочения конкурс, са публикувани в братиславските вестници и в други периодични издания с национален тираж.

На 25 юли 2008 г. във вестник *Nový čas* е поместена статия за „Bratislavský rožok“ с традиционна рецепта от 1938 г., като в описанието на неговата форма се посочва, че: „... продуктът се оформя като подкова, ако пълнежът е маков, или като буквата С, ако пълнежът е орехов“.

В статия със заглавие „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou“ („Bratislavský rožok“ – традиция с дълга история), поместена на страница 52 от списание *Episcure*, се посочва, че „когато пълнежът е маков, продуктът се оформя като подкова, а когато той е орехов, формата на продукта напомня на буквата С“.
