

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění změněného jednotného dokumentu v návaznosti na schválení změny menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 druhého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

(2019/C 342/13)

Evropská komise schválila změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014⁽¹⁾.

Žádost o schválení předmětné změny menšího rozsahu je dostupná v databázi Komise DOOR:

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“**EU č.: TSG-SK-0056-AM02– 12.2.2019****„Slovensko“****1. NÁZEV, KTERÝ MÁ BÝT ZAPSÁN**

„Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“

2. DRUH PRODUKTU

Třída 2.24 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3. DŮVODY ZÁPISU DO REJSTŘÍKU**3.1. Jedná se o produkt, který:** je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu; je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Slovenský název „Bratislavský rožok“ se začal používat přibližně v roce 1920, kdy se tehdejší název města Pressburg, které bylo součástí Československa a hlavním městem tehdejšího Slovenska, změnil na Bratislavu. Od uvedeného roku se název rohlíku přizpůsobil novému názvu města – „Bratislavský rožok“. Po uzákonění nového názvu města se v Rakousku namísto zavedeného „Beugle“ začal používat výraz „Kipfel“ ve spojení se starým názvem města. V maďarštině byl původně zavedený název „Pozsonyi patkó“, což v překladu znamená „Bratislavská podkova“. Podle současných informací několik maďarských pekáren a cukráren, zejména v Budapešti, tento produkt vyrábí a uvádí na trh pod názvem „Pozsonyi kifli“, což v překladu znamená „Bratislavský rohlík“ s tím, že název města je původní, užívaný do roku 1918. Vzhledem k zažitým zvyklostem se navrhuje název „Pozsonyi kifli“ ponechat.

3.2. Jedná se o název, který: byl tradičně používán jako název konkrétního produktu; označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

(¹) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Produkt je zvláštní tím, že má historicky dané složení a způsob výroby. Pojem „Bratislavský rožok“ se používá pouze k označení konkrétního typu jemného pekařského nebo cukrářského pečiva.

Zvláštní povaha produktu je založena na zvláštní úpravě povrchu produktu, kterou je „mramorování“, což je jemné žilkovité zabarvení, které je světlejší než na zbývající části horní kůrky. Jiné pekařské nebo cukrářské produkty takovou úpravu povrchu nemají.

- Produkt se od podobných druhů pekařského nebo cukrářského jemného pečiva na trhu odlišuje tvarem, hmotností a také množstvím náplně. Do těsta se přidává více tuku než u jiných produktů a žádný jiný druh jemného pečiva nemá mramorování na povrchu.
- Díky použití makové nebo ořechové náplně má produkt specifickou vůni i chuť.
- Produkt má zvláštní vzhled a je vytvarovaný do podkovy nebo do tvaru písmene C.

Pro zachování tradičního charakteru produktu musí při přípravě platit tyto požadavky, pokud jde o recept:

- těsto musí obsahovat nejméně 30 % tuku vzhledem k množství použité mouky,
- z celkové hmotnosti upečeného produktu musí náplň představovat nejméně 40 %,
- výrobek se před pečením musí potřít vaječným obsahem nebo vaječným žloutkem, který podle výrobního postupu na upečeném výrobku musí vytvářet mramorování.

4. POPIS

4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Jemné pekařské nebo cukrářské pečivo s mramorovým lesklým povrchem plněné makovou nebo ořechovou náplní

Organoleptické vlastnosti

Barva: na povrchu hnědá až tmavohnědá, na řezu je kromě tenkého, několikamilimetrového těsta pouze náplň – maková náplň má tmavou až černou barvu, ořechová náplň má barvu hnědou

Vzhled: celistvý, lesklý povrch hnědé až tmavohnědé barvy se světlejším jemným „žilkováním“ na horní kůrce, které připomíná „mramorování“

Konzistence: na povrchu pevná, jemná, při rozlomení křehká

Vůně a chuť: jemná, typická po použité náplni (tedy typicky ořechová nebo typicky maková), chuť je příjemně sladká s vůní po použitých přísadách

Fyzikální vlastnosti

Tvar: u makové náplně podkova, která se od středu ke koncům postupně zužuje, a u ořechové náplně tvar písmene C

Hmotnost: obvykle 40–70 g

4.2. Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

K přípravě těsta se používají tyto základní suroviny: pšeničná mouka, tuk (stolní margarín, tažný margarín, máslo, vepřové sádlo aj.), cukr, sůl, droždí, vejce, sušené mléko, vanilkový nebo vanilínový cukr, čerstvá nebo sušená citronová kůra a voda, případně také skořicový cukr. Těsto musí obsahovat nejméně 30 % tuku vzhledem k množství použité mouky a z hmotnosti hotového produktu musí nejméně 40 % tvořit náplň.

Do ořechové náplně se zpravidla přidává k mletým ořechům krystalový cukr (nebo med), sladká strouhanka, vanilkový nebo vanilínový cukr a skořicový cukr a směs se zalévá horkou vodou či mlékem.

Do makové náplně se k mletému máku obvykle přidává krystalový cukr (nebo med), sladká strouhanka a vanilkový nebo vanilínový cukr a směs se zalévá horkou vodou či mlékem.

Do náplně lze k vylepšení chuti přidat i džem (švestkový či meruňkový) nebo hrozinky.

Postup výroby

Těsto se připraví mísením mouky a vody, případně vody s rozpuštěným sušeným mlékem, kvasnic, soli, cukru a jedlého tuku. Tuk je možné nejprve smíchat s moukou a ostatní suroviny přidat potom. Vymísené těsto se nechá 30 až 40 minut kynout. Po viditelném zvětšení objemu těsta a jeho následném krátkém promísení se těsto rozdělí na kousky, které se vytvarují do bochánků. Ty se po 15 až 20 minutách kynutí rozválí na placky – ovály s delší osou 12 až 15 cm. Tloušťka placky má být 2 až 3 mm. Na placku se položí váleček makové nebo ořechové náplně a zabalí se do ní tak, že vznikne válec o délce 12 až 15 cm, který se od středu ke koncům postupně zužuje. Spojení placky při zabalení náplně by mělo být rovné a při vytvarování rohlíku na pečicím plechu musí zůstat vespod. Produkt se formuje do tvaru podkovy, pokud má makovou náplň, nebo do tvaru písmene C, pokud má náplň ořechovou. Tvary musí být tak výrazně odlišné, aby bylo na první pohled zřejmé, jakou náplň obsahují.

Maková náplň se připravuje vařením nebo zalitím horkou vodou (zalévá se tekutinou v poměru 35–40 % k máku). Při vaření se maková náplň připravuje tak, že se v malém množství vody rozpustí cukr a voda se přivede k varu. (Místo cukru se může použít i včelí med). Do rozpuštěného cukru se za stálého míchání postupně sype rozemletý mák smíchaný se sušeným mlékem, sladkou strouhankou a hrozkami a vaří se a míchá, dokud nezhoustne na poměrně hutnou kašovitou hmotu. Maková náplň se po vychladnutí, při kterém dále zhoustne, dochutí strouhanou čerstvou citrónovou kůrou nebo citrónovou pastou, případně skořicí nebo ještě malým množstvím vanilkového cukru. Ořechová náplň se nevaří, rozemletá jádra vlašských ořechů se pouze smíchají s cukrem (nebo včelím medem), hrozkami, sušeným mlékem, horkou vodou, vanilkovým nebo vanilínovým cukrem a mletou skořicí. V náplni může být maximálně 10 % hmotnostních mletých jader vlašských ořechů nebo máku nahrazeno sladkou strouhankou.

Obě náplně musí mít po vychladnutí tak hustou konzistenci, aby z nich bylo možné v ruce vytvarovat malé válečky.

Vytvarované produkty se rozloží na pečicí plechy a potřou se vaječným obsahem nebo jen žloutkem. Potřené produkty na plechách se uloží na chladné místo, kde proudí vzduch, aby potěr na jejich povrchu mírně zaschnul. Po zaschnutí povrchu a mírném nakynutí se znovu natrou rozšlehaným vaječným obsahem, nechají se sušit a teprve pak se umístí do kynárny. Vykyнутé produkty se pečou jako jemné kynuté pekařské výrobky. Během kynutí, a zejména během pečení usušený potěr na povrchu jemně popraská a na svrchní kůrce produktu vytvoří typickou „mramorovou“ strukturu.

Produkty se pečou bez páry při teplotě 170–220 °C.

Doba pečení závisí na velikosti rohlíku. U výrobků o hmotnosti 40–50 g je to 10 až 12 minut a u výrobků o hmotnosti 50–70 g pak 15 až 20 minut.

Po vychladnutí se upečené rohlíky připravují k expedici a prodeji.

Technologické ztráty a ztráty pečením představují v závislosti na hmotnosti produktů a tuhosti náplně okolo 10 %.

Označování: výrazněný název produktu „Bratislavský rožok“ nebo odpovídající název v maďarském jazyce, uvedené logo Unie nebo logo a nápis „Zaručená tradiční specialita“. Na balení se může uvádět zkratka „ZTS“. Je třeba dodržet minimální velikost loga 15 mm.

Způsob a místo prodeje: „Bratislavský rožok“ se prodává jako kusové zboží ve specializovaných prodejnách výrobců nebo v cukrárnách, kavárnách a v zařízeních rychlého občerstvení. V případě nebalených rohlíků lze logo ZTS umístit na cenovku v blízkosti názvu nebo na informační tabuli v blízkosti produktu.

Skladování: při pokojové teplotě.

Podle množství použitého droždí může být doba trvanlivosti od 3 do 10 dnů.

Produkt se vyrábí ručně, nikoli průmyslově.

Výrobek se nesmí vyrábět jako zmrazený předpečený polotovár k opětovnému rozmrazení a dopečení, vždy se vyrábí čerstvý.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Tradiční povaha produktu se zakládá na tradičním složení, což znamená, že z celkové hmotnosti hotového produktu musí nejméně 40 % tvořit náplň.

Produkt se zvláštním názvem se vyrábí už déle než dvě stě let i v sousedním Maďarsku a Rakousku, s kterými před necelými 90 lety tvořilo Slovensko jeden státní celek.

V knize Vladimíra Tomčíka „S vareškou dvoma tisícročiami“ (S vařečkou dvěma tisíciletími) se uvádí, že ze zápisů v účetních knihách vyplývá, že už v roce 1590 se „Bratislavské rožky“ podávaly ve veřejných hostincích, ale tajemství jejich přípravy je mnohem starší.

V publikaci „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ (Ulice a náměstí města Bratislavy) od Tivadara Ortvaye, vydané v roce 1905 v Bratislavě, se na straně 305 uvádí, že nedaleko cukrárny Viktora Mayera se nachází stará Scheuermannova pekárna (dnes Lauda) na pečení makových a ořechových podkov, které jako speciality proslavily Bratislavu [Ulice a náměstí města Bratislavy, další text zní: Historie města podle názvů ulic a náměstí, podle původních výzkumů napsal Dr. Tivadar Ortvay, Bratislava, 1905, knižní tiskárna F.K. Wiganda. Na stranách 304 a 305 knihy podle přílohy 1 v maďarštině se v souvislosti s dnešním Hviezdoslavovým náměstím zmiňuje Scheuermannova pekárna. Příslušná část textu zní: V blízkosti se nachází stará Scheuermannova pekárna (dnes Lauda) na makové a ořechové podkovy, která založila slávu Bratislavy v této specialitě. K těmto specialitám patří také „bratislavský suchár“...].

V publikaci „Chlieb náš každodenný“ (Chléb náš vezdejší) od V. Szemese a V. Karoviče, vydané v roce 1992 v Bratislavě, se na s. 52 uvádí, že „pekař Schiermann na Mikuláše roku 1785 umístil do výkladu svého obchodu nový druh pečiva s náplní, které vstoupilo do dějin jako „prešpurské beugle“. Rozdíl ve jménech Scheuermann a Schiermann se považuje za chybu v přepise, přičemž správně má být Scheuermann.

Později vyrábělo „Bratislavské rožky“ v Bratislavě již několik pekařů. Mezi nejznámější patřil Ágoston Schwappach, jehož pekárna byla založena v roce 1834 a nabízela makové a ořechové podkovy. Mezi pokračovatele výrobců produktu „Bratislavský rožok“ pekařů Scheuermann a Laudy patřil i pekařský mistr Johann Korče, který žil v letech 1851 až 1919 a byl rytířem Řádu Františka Josefa, stejně jako jeho syn, pekařský mistr Hans Korče. Pokračovatelem po rodině Korčeoých byl Emil Kastner.

Známa byla také pekárna Gustáva Wendlera na Štefánikově ulici v Bratislavě, která tyto výrobky zasílala i poštou.

V bývalém bratislavském časopise Pressburger Wegweiser z roku 1863 nabízí cukrárna a pekárna Antona Pressbergera mezi různými produkty i „makové a ořechové beugle“.

Vídeňské noviny Neue Freie Presse z 16. dubna 1938 zveřejnily recept na „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky“. Popis receptu a výrobního postupu je téměř stejný jako výrobní popis používaný dnes.

„Bratislavské rožky“ popsali v roce 1870 ve svých knihách také Terézia Vansová a Ján Babilon.

„Bratislavský rožok“ postupně vyráběli pekaři a cukráři v několika evropských městech, zejména v Rakousku, Česku a Maďarsku. Podle informací získaných od pekařských odborníků z dalších států se produkt s názvem „Bratislavský rožok“ na vícero místech vyrábí nebo je alespoň znám jeho tvar, přibližná receptura a výrobní postup. Výroba tohoto produktu byla už v bývalém Československu předmětem praktické výuky na odborných školách pekařského a cukrářského zaměření, zejména po roce 1950. Název „Bratislavský rožok“ se začal používat až po roce 1918, po vzniku Československa a přejmenování města z původního Pressburg anebo Pozsony na Bratislavu. Měnilo se i pojmenování produktu. Původní název „Beugel“ byl v maďarštině zavedený jako „patkó“, což v překladu znamená podkova. Výraz „rožok“ se začal zřejmě používat až v souvislosti s novým názvem města. V Maďarsku se až do dnešních dnů používá název „Pozsonyi kifli“ (Bratislavský rožok) složený ze starého pojmenování města a nového pojmenování tvaru výrobku. I v Rakousku se častěji používá název „Pressburger Kipfel“ a výraz „Beugel“ se už objevuje zřídka.

Produkt „Bratislavský rožok“ má svou historii, avšak je oblíbený i v dnešní době. Předpokládá se, že na Slovensku se pravidelně vyrábí ve více než dvaceti pekárnách a cukrárnách a v dalších desítkách provozoven alespoň jedenkrát týdně.

V letech 1999 a 2005 Slovenské družstvo pekařů ve finálové skupině světové soutěže Lesaffre Coupe v Paříži zařadilo „Bratislavský rožok“ mezi soutěžní produkty a výrobek se setkal s kladným hodnocením poroty.

Počátkem roku 2007 byla poprvé v historii uspořádána mezinárodní soutěž o nejlepší „Bratislavský rožok“, a to v rámci výstavy Danubius Gastro v Bratislavě, kde soutěžilo devět družstev ze tří států (titulní strana Bratislavských novin z 25. ledna 2007).

O soutěži několikrát informovaly Bratislavské noviny, ale i některá celoslovenská periodika.

I v deníku Nový čas z 25. července 2008 je článek o „Bratislavskom rožku“. Článek obsahuje také tradiční recepturu z roku 1938 a tvar produktů se popisuje takto: „...vyformujeme do tvaru podkovy s mákem anebo do tvaru C s ořechy.“

V časopise Epicure v článku „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou“ (Bratislavský rohlík – tradice s dlouhou historií), se na s. 52 píše, že: „rohlík plněný mákem je tvarovaný do podkovy, tvar rohlíku plněného ořechy naznačuje písmeno C.“
