

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor en aplicación del artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2019/C 342/13)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos DOOR de la Comisión.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

n.º UE: TSG-SK-0056-AM02 – 12.2.2019

«Eslovaquia»

1. NOMBRE QUE DEBE REGISTRARSE

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli».

2. TIPO DE PRODUCTO

Clase 2.24, «Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería».

3. JUSTIFICACIÓN DEL REGISTRO

3.1. Indicar si el producto:

es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El nombre eslovaco «Bratislavský rožok» comenzó a utilizarse alrededor de 1920, después de que la ciudad de Presburgo, entonces parte de Checoslovaquia y capital de Eslovaquia, fuese rebautizada como Bratislava. A partir de dicho año, el nombre del dulce se adaptó en consonancia con el nuevo nombre de la ciudad, y de ahí viene «Bratislavský rožok». Después de que la ciudad adoptase su nuevo nombre, empezó a utilizarse el término «Kipfel» en Austria, en lugar del habitual «Beugel», combinado con el antiguo nombre de la ciudad. El nombre utilizado originalmente en húngaro era «Pozsonyi patkó», que quiere decir «herradura de Bratislava». Según la información actual recibida de varios panaderos y reposteros húngaros, especialmente en Budapest, este producto se prepara y comercializa con el nombre «Pozsonyi kifli», que se traduce al eslovaco como «Bratislavský rožok», ya que Pozsony era el nombre original de la ciudad, utilizado hasta 1918. Considerando el uso asentado, proponemos que se conserve el nombre «Pozsonyi kifli».

3.2. Indicar si el nombre:

se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;

identifica el carácter tradicional o específico del producto.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

El producto es específico en lo que respecta a su composición y método de producción históricamente asentado. El término «Bratislavský rožok» se utiliza exclusivamente para indicar este tipo concreto de producto de pastelería y panadería fina.

El carácter específico del producto reside en su superficie distintiva, que está amarmolada, es decir, moteada con un color más claro que el resto de la corteza superior. Las superficies de otros productos de panadería y repostería no tienen este acabado:

- el producto se diferencia de tipos similares de productos o dulces de panadería fina del mercado por su forma y peso, pero también por la cantidad de relleno. A la masa se le añaden más grasas que a otros productos y ningún otro tipo de dulce fino tiene el aspecto amarmolado de la superficie;
- el producto tiene un aroma y un sabor específicos, que provienen del relleno de semillas de amapola o nueces utilizado;
- el producto tiene un aspecto distintivo y una forma de herradura o de letra C.

Para conservar el carácter tradicional del producto, deben cumplirse los siguientes requisitos al preparar la receta:

- la masa debe tener una proporción de grasas por harina de al menos el 30 %,
- el relleno debe suponer al menos el 40 % del peso total del producto horneado;
- hay que pintar con huevo o yema de huevo el producto antes de hornearlo para que el producto horneado tenga un aspecto amarmolado.

4. DESCRIPCIÓN

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Producto de pastelería o repostería fina con relleno de semillas de amapolas o nueces y aspecto exterior amarmolado brillante.

Características organolépticas:

Color: corteza entre marrón y marrón oscuro; al cortarlo, tras unos pocos milímetros de corteza firme solo hay relleno, el de semillas de amapola tiene un color entre GRIS.tif oscuro y negro, y el de nueces es marrón.

Aspecto: superficie brillante uniforme de color entre marrón y marrón oscuro con un delicado moteado de un tono más claro, que recuerda al amarmolado, en la corteza superior.

Textura: corteza firme y delicada que se desmenuza al romperla.

Olor y sabor: sabor delicado, típico del relleno utilizado (es decir, sabor típico a nueces o semillas de amapola) y agradablemente dulce con el aroma de los ingredientes utilizados.

Características físicas

Forma: de herradura, que se estrecha en los extremos, en el caso del relleno de semillas de amapola, y de letra C en el caso del relleno de nueces.

Peso: generalmente entre 40 y 70 g.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1 que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Las principales materias primas utilizadas para hacer la masa son las siguientes: harina de trigo, grasas (margarina de mesa, margarina de masa de hojaldre, mantequilla, manteca, etc.), azúcar, sal, levadura, huevos, leche en polvo, vainilla o azúcar vainillado, cáscara de limón o piel de limón seca, y agua; también se puede utilizar azúcar de canela. La masa debe mantener una proporción de grasas por harina de al menos el 30 % y el relleno debe suponer al menos el 40 % del peso total del producto final.

El relleno de nueces se suele hacer añadiendo azúcar granulado (o miel), pan rallado dulce, vainilla o azúcar vainillado, y azúcar de canela a las nueces molidas, y mezclándolos con agua o leche caliente.

El relleno de semillas de amapola se suele hacer añadiendo azúcar granulado (o miel), pan rallado dulce y vainilla o azúcar vainillado a las semillas de amapola molidas, y mezclándolos con agua o leche caliente.

Se pueden añadir mermelada (de ciruela o albaricoque) o uvas pasas al relleno para mejorar su sabor.

Método de producción

La masa se prepara mezclando la harina con el agua, o con agua a la que se ha añadido la leche en polvo, la levadura, la sal, el azúcar y las grasas alimenticias. Las grasas se pueden mezclar primero con la harina, para después añadir las demás materias primas. Se deja que la masa resultante suba durante 30-40 minutos. Una vez que ha aumentado visiblemente su volumen, se vuelve a amasar brevemente y después se divide en trozos a los que se da forma de bolas. Después de subir durante 15-20 minutos, se estiran en forma de tiras elípticas de unos 12-15 cm de longitud en su eje más largo. El grosor de la tira de la pasta estirada debe ser de entre 2 y 3 mm. Los trozos cilíndricos de relleno de semillas de amapola o de nueces se colocan sobre las tiras de pasta estirada y se envuelven para formar cilindros de 12 a 15 cm de largo, estrechándolos progresivamente hacia los extremos. Cuando el relleno está envuelto, hay que unir la masa de manera uniforme y el punto en que se realiza la unión debe quedar en la parte inferior del producto cuando se le da forma de media luna en la bandeja del horno. Cuando el relleno es de semillas de amapola, el producto recibe la forma de una herradura, y si el relleno es de nueces, el producto tendrá forma de letra C. Las formas deben ser lo bastante diferentes para que, de un vistazo, quede claro qué relleno contienen.

El relleno de semillas de amapola se prepara cocinando o escaldando las semillas en agua caliente (el volumen de líquido es igual al 35-40 % de la cantidad de semillas). El azúcar se disuelve en una pequeña cantidad de agua y se lleva a ebullición (se puede utilizar miel en lugar de azúcar). Las semillas molidas y mezcladas con leche en polvo, pan rallado dulce y uvas pasas se añaden gradualmente al azúcar disuelto, sin dejar de remover ni de hervir, para obtener una pasta bastante densa. Después de que el relleno de semillas de amapola se haya enfriado y espesado, se añade piel de limón fresca rallada o pasta de limón para intensificar el sabor, además de canela y una pequeña cantidad de azúcar vainillado cuando corresponda. El relleno de nueces no se cocina, sino que las nueces molidas sencillamente se mezclan con el azúcar (o la miel), las uvas pasas, la leche en polvo, el agua caliente, el azúcar de vainilla o vainillado y la canela molida. Hasta el 10 % del peso de las nueces molidas o semillas de amapola molidas del relleno puede sustituirse por pan rallado dulce.

Ambos rellenos deben ser lo bastante espesos después de enfriarse como para poder formar pequeños panecillos a mano.

Cuando ya se les ha dado forma, los productos se colocan en una bandeja de horno y se pintan con huevo o solo con yema de huevo. Los productos pintados con huevo de las bandejas se dejan en un lugar fresco con buena circulación de aire para que el huevo de la superficie se seque un poco. Una vez que la superficie se ha secado y que los productos han subido ligeramente, se vuelven a pintar con huevo, se dejan secar y después se ponen en un horno para que suba la masa. Completado este proceso, se hornean como productos de repostería fina con levadura. Durante la subida de la masa, y especialmente el horneado, el huevo seco de la superficie se agrieta ligeramente, creando la típica estructura amarmolada de la corteza superior del producto.

Los productos se hornean sin vapor a 170-220 °C.

El tiempo de horneado depende del tamaño de los productos. Si pesan 40-50 g, necesitan 10-12 minutos, mientras que, si pesan 50-70 g, necesitan 15-20 minutos.

Una vez enfriados, los productos horneados se preparan para su envío y venta.

Las pérdidas técnicas debidas al horneado están en torno al 10 %, en función del peso del producto y de la consistencia del relleno.

Etiquetado: el nombre de producto destacado «Bratislavský rožok» o su equivalente en húngaro; el logotipo comunitario o el logotipo y la inscripción «Zaručená tradičná špecialita» (Especialidad tradicional garantizada). La abreviatura ZTŠ (ETG) puede aparecer en el envase. El tamaño de fuente del logotipo debe ser de al menos 15 mm.

Método y lugar de venta: el «Bratislavský rožok» se vende por unidad en tiendas especializadas del productor o en confiterías, cafeterías y establecimientos de comida rápida. En el caso de los productos que no se han envasado previamente, el logotipo de la ZTŠ (ETG) puede aparecer en un marcador del precio situado cerca del nombre del producto o en un panel informativo próximo a los productos.

Almacenamiento: a temperatura ambiente.

En función de la cantidad de levadura utilizada, el producto se conserva entre tres y diez días.

El producto se hace a mano y no se produce en serie.

No debe elaborarse como un producto semiacabado, precocido y congelado que después se descongela y termina en el horno; siempre debe hornearse fresco.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El carácter tradicional del producto se basa en su composición tradicional, es decir, el relleno debe suponer al menos el 40 % del peso total del producto acabado.

Durante más de dos siglos se ha hecho un producto con el nombre específico en los países vecinos de Hungría y Austria, con los que Eslovaquia compartió una misma constitución hace noventa años.

El libro de Vladimír Tomčík *S vareškou dvoma tisícročiami* (Dos mil años con una cuchara de cocina) cita entradas de registros contables que indican que el «Bratislavský rožok» se servía en las posadas en 1590, aunque el secreto de su producción es mucho más antiguo.

En la página 305 de la publicación *Ulice a námestia mesta Bratislavy* (Calles y plazas de Bratislava), de Tivadar Ortvy, que se publicó en Bratislava en 1905, se expone que, cerca de la confitería de Viktor Mayer, la antigua panadería Scheuermann (actualmente Lauda) prepara sus especialidades en forma de herradura de semillas de amapolas o nueces, que han hecho famosa a la ciudad de Bratislava [*Ulice a námestia mesta Bratislavy*, el texto continua de la siguiente manera: Historia de la ciudad por los nombres de sus calles y plazas, basada en la investigación original, escrita por el Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905. Impreso por F.K. Wigand]. En las páginas 304 y 305 del libro enumerado en el anexo 1 en húngaro se menciona la panadería Scheuermann en relación con lo que hoy es Hviezdoslavovo námestie. La parte relevante del texto dice lo siguiente: «Cerca está la antigua panadería Scheuermann (hoy Lauda) que hace herraduras de semillas de amapola y nueces y que estableció la fama de Bratislava por esta especialidad. El biscote de Bratislava (bratislavský suchár) es otra de estas especialidades [...]».

En la página 52 de *Chlieb náš každodenný* (El pan nuestro de cada día) de V. Szemes y V. Karovič, publicado en Bratislava en 1992, se afirma que: «En el día de San Nicolás de 1785 el panadero Schiermann colocó en el escaparate de su tienda un nuevo tipo de masa rellena que pasaría a la historia como el «prešpurské beugle». Consideramos la diferencia en los nombres Scheuermann y Schiermann como error tipográfico; la forma correcta es Scheuermann.

Varios panaderos de Bratislava hicieron después el «Bratislavský rožok». Uno de los más conocidos fue Ágoston Schwappach, cuya panadería se fundó en 1834 y que solía vender herraduras de semillas de amapola y nueces. Dos de los sucesores de los productores de «Bratislavský rožok» Scheuermann y Lauda fueron el maestro panadero Johann Korče (1851-1919), que fue caballero de la Orden de Francisco José, y su hijo, el maestro panadero Hans Korče. A la familia Korče le sucedió Emil Kastner.

La panadería de Gustáv Wendler de Štefánikova ulica en Bratislava, que además enviaba «Bratislavský rožok» por correo, también era muy conocida.

En el antiguo periódico de Bratislava *Pressburger Wegweiser* de 1863, la panadería y repostería de Anton Pressberger anuncia, entre otras cosas, «roscas de semillas de amapola y nueces».

El periódico vienés *Neue Freie Presse* de 16 de abril de 1938 incluye una receta de «Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky». La receta y el método de producción descritos son casi idénticos a los utilizados en la actualidad.

Terézia Vansová y Ján Babilon también describieron el «Bratislavský rožok» en su libro de 1870.

Una serie de panaderos y reposteros han hecho «Bratislavský rožok» en varias ciudades europeas, especialmente en Austria, la República Checa y Hungría. Según la información recopilada de expertos en panadería de otros países, un producto con el nombre de «Bratislavský rožok» se hace en varias ciudades o al menos se conoce su forma, receta aproximada y método de producción. En los centros de formación profesional de panadería y repostería de la antigua Checoslovaquia, especialmente a partir de 1950, se enseñaba a preparar el «Bratislavský rožok». El nombre «Bratislavský rožok» empezó a utilizarse en 1918, después de la fundación de Checoslovaquia y del cambio de nombre de la ciudad del Presburgo o Pozsony original a Bratislava. El nombre del producto también se cambió. En húngaro, el nombre original «Beugel» se convirtió en «patkó», que significa «herradura». Parece ser que el término «rožok» empezó a utilizarse con el nuevo nombre de la ciudad. En Hungría, el nombre «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), es decir, el antiguo nombre de la ciudad con el nuevo nombre de la forma, se utiliza aún hoy. También en Austria, el nombre «Pressburger Kipfel» se utiliza con mayor frecuencia y el término «Beugel» apenas se escucha.

Con esta historia a sus espaldas, el «Bratislavský rožok» sigue siendo popular en la actualidad. Según las estimaciones, más de veinte panaderías y confiterías lo hacen con regularidad y al menos varias docenas de productores de Eslovaquia lo hacen una vez por semana.

En 1999 y 2005, la Slovenské družstvo pekárov [cooperativa de panaderos eslovacos] incluyó el «Bratislavský rožok» entre los productos de competición presentados a la final de la Copa Lesaffre en París, y fue muy bien valorado por los jueces.

A comienzos de 2007, se celebró por primera vez en la historia un concurso del mejor «Bratislavský rožok» como parte de la exposición Danubius Gastro en Bratislava, que atrajo a nueve equipos de tres países (portada del *Bratislavské noviny*, 25 de enero de 2007).

Los periódicos de Bratislava y varios periódicos de alcance nacional prepararon varios artículos sobre el concurso.

El 25 de julio de 2008, el diario *Nový čas* publicó un artículo sobre el «Bratislavský rožok». El artículo contenía, además, una receta tradicional de 1938, y la descripción de la forma del producto estipulaba que: «[...] cuando tiene un relleno de semillas de amapola se le da forma de herradura y cuando tiene un relleno de nueces se le da forma de letra C».

Un artículo titulado «Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou» (La larga tradición del Bratislavský rožok) en la página 52 de la revista *Epicure* afirma que «con un relleno de semillas de amapola al producto se le da forma de herradura y con un relleno de nueces se le da forma de letra C».
