

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen

(2019/C 342/13)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission DOOR-tietokannassa.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”BRATISLAVSKÝ ROŽOK” / ”POZSONYI KIFLI”

EU-nro: TSG-SK-0056-AM02 – 12.2.2019

”Slovakia”**1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

”Bratislavský rožok” / ”Pozsonyi kifli”

2. Tuotelaji

Luokka 2.24 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3. Rekisteröinnin perusteet**3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen:**

Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Slovakinkielistä nimeä Bratislavský rožok alettiin käyttää vuoden 1920 tienoilla, kun Pressburgin kaupungin nimi muutettiin Bratislavaksi. Slovakian pääkaupunki Bratislava oli tuohon aikaan osa Tšekkoslovakiaa. Leipomotuotetta on siitä lähtien kutsuttu kaupungin uuden nimen mukaan nimellä ”Bratislavský rožok”. Kaupungin uuden nimen virallistamisen jälkeen leipomotuotteesta alettiin Itävallassa käyttää Beugel-nimityksen sijaan nimeä Kipfel, jonka yhteyteen liitettiin edelleen kaupungin vanha nimi. Unkarissa käytettiin alkujaan nimeä Pozsonyi patkó, joka voidaan kääntää ”Bratislavan hevosenkengäksi”. Nykyisten tietojen mukaan monet unkarilaiset leipomot ja konditoriat erityisesti Budapestissa valmistavat ja markkinoivat tätä tuotetta nimellä ”Pozsonyi kifli”, joka voidaan kääntää slovakiksi ”Bratislavský rožok”. Pozsony on kaupungin alkuperäinen nimi, joka oli käytössä vuoteen 1918 asti. Koska ”Pozsonyi kifli” -nimitys on vakiintunut, sen käyttämistä suositellaan edelleen.

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:

Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

(¹) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Tuote on erityinen sen historiallisesti määräytyvän koostumuksen ja valmistustavan vuoksi. Bratislavský rožok -nimeä käytetään pelkästään tämän tietyn leipomo- tai konditoriatuotteen nimityksenä.

Tuotteen erityislaatu liittyy sen erikoislaatuiseen pintaan, joka on "marmoroitu" eli sisältää juovikkuutta, joka erottuu väriltään vaaleampana kuoren muusta osasta. Muiden leipomo- tai konditoriatuotteiden pintaa ei viimeistellä tällä tavoin:

- Tuote eroaa vastaavista markkinoilla olevista leipomo- tai konditoriatuotteista muodoltaan, painoltaan sekä myös täytemääränsä puolesta. Taikina sisältää enemmän rasvaa kuin muut tuotteet, eikä missään muussa sokerileipomotuotteessa ole marmoroitua pintaa.
- Tuotteella on erityinen tuoksu ja maku, joka johtuu käytetystä unikonsiemen- tai saksanpähkinätäytteestä.
- Tuotteella on luonteenomainen ulkonäkö ja joko hevosenkengän tai C-kirjaimen muoto.

Tuotteen perinteisen luonteen säilyttämiseksi sen reseptin on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- Taikinan sisältämä rasvamäärä on vähintään 30 prosenttia sen jauhomäärästä.
- Täyte muodostaa vähintään 40 prosenttia valmiin tuotteen kokonaispainosta.
- Tuote voidaan ennen paistamista munalla tai munankeltuaisella, joka muodostaa marmoroinnin paistetun tuotteen pinnalle.

4. Kuvaus

4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Unikonsiemen- tai saksanpähkinätäyteinen pinnaltaan kiiltävä ja marmoroitu leipomo- tai konditoriatuote.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri: pinta ruskeasta tummanruskeaan; leikkauspinta (joka muodostuu muutaman millimetrin paksuisen rouhean taikinakuoren lisäksi pelkästään täytteestä) tummanharmaasta mustaan (unikonsiementäyte) tai ruskea (saksanpähkinätäyte)

Ulkomuoto: yhtenäinen ja kiiltävä, väriltään ruskea tai tummanruskea pinta, jossa on yläpinnalla hienokseltaan vaaleampaa juovikkuutta, joka muistuttaa "marmorointia"

Koostumus: pinnaltaan kiinteä, ohut ja mureneva

Tuoksu ja maku: käytetylle täytteelle ominainen hieno, miellyttävän makea maku (tyypillinen pähkinäinen tai unikonsiementen maku); käytettyjen raaka-aineiden mukaan määräytyvä tuoksu.

Fysikaaliset ominaisuudet

Muoto: päitä kohti kapeneva hevosenkengä käytettäessä unikonsiementäytettä; C-kirjaimen muotoinen käytettäessä saksanpähkinätäytettä

Paino: yleensä 40–70 g.

4.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Taikinan pääraaka-aineet ovat: vehnäjauho, rasva (esim. pöytä margariini, kaulintamargariini, voi, sianihra), sokeri, suola, hiiva, muna, maitojauhe, vanilja- tai vanilliinisokeri, sitruunankuori tai kuivattu sitruunankuori ja vesi; taikina voi sisältää myös kanelisokeria. Taikinan sisältämä rasvamäärä on vähintään 30 prosenttia sen jauhomäärästä, ja täyte muodostaa vähintään 40 prosenttia valmiin tuotteen kokonaispainosta.

Saksanpähkinätäyte valmistetaan yleensä lisäämällä jauhettuihin saksanpähkinöihin kidesokeria (tai hunajaa), makeutettuja leivänmuruja, vanilja- tai vanilliinisokeria ja kanelisokeria sekä sekoittamalla niihin kuumaa vettä tai maitoa.

Unikonsiementäyte valmistetaan yleensä lisäämällä jauhettuihin unikonsiemeniin kidesokeria (tai hunajaa), makeutettuja leivänmuruja ja vanilja- tai vanilliinisokeria sekä sekoittamalla niihin kuumaa vettä tai maitoa.

Täytteeseen voidaan lisätä hilloa (luumu- tai aprikoosihilloa) tai rusinoita sen maun parantamiseksi.

Valmistusmenetelmä

Taikina valmistetaan sekoittamalla keskenään jauhot, hiiva, suola, sokeri ja ruokarasva sekä vesi tai veden ja maitojauheen sekoitus. Rasva voidaan ensin sekoittaa jauhoihin ja muut raaka-aineet voidaan lisätä myöhemmin. Sekoitettun taikinan annetaan nousta 30–40 minuuttia. Kun taikina on selvästi noussut, sitä vaivataan lyhyen aikaa uudelleen ja se jaotellaan osiin, jotka muotoillaan palloiksi. Niiden annetaan nousta 15–20 minuuttia, minkä jälkeen ne kaulitaan soikion muotoisiksi levyiksi, jotka ovat 12–15 cm pitkiä. Levyn paksuus on 2–3 mm. Levylle asetetaan unikonsiemen- tai saksanpähkinätäyte, joka kääritään taikinalevyn sisään siten, että syntyy 12–15 cm:n pituinen lieriö, joka kapenee tasaisesti keskeltä kohti päitä. Levyn reunat liitetään yhteen tasaisesti, ja liitoskohdan on oltava tuotteen alapuolella, kun se asetetaan paistinalustalle. Tuote muotoillaan hevosenkengän muotoiseksi, jos siinä on unikonsiementäyte, ja C-kirjaimen muotoiseksi, jos siinä on saksanpähkinätäyte. Muotojen on erotuttava toisistaan niin selvästi, että ensi silmäyksellä nähdään, kumpi täyte tuotteessa on.

Unikonsiementäyte valmistetaan keittämällä tai käyttämällä kiehuvaan vedessä (vesimäärän on oltava 35–40 % unikonsiementen määrästä). Täyte valmistetaan sulattamalla sokeri pieneen määrään vettä ja kuumentamalla se kiehuvaan (sokerin sijasta voidaan käyttää myös hunajaa). Kun sokeri on sulanut, siihen sekoitetaan jatkuvasti hämmäntäen maitojauheeseen sekoitetut jauhettu unikonsiemenet, makeat leivänmurut ja rusinat, ja seos kuumennetaan hämmäntäen, kunnes se sakenee kiinteähköksi. Täyteen annetaan jäähtyä, jolloin se sakenee vielä lisää, ja se maustetaan vastaraastetulla sitruunankuorella tai sitruunan hedelmälihalla sekä tarvittaessa kanelilla ja pienellä määrällä vaniljasokeria. Saksanpähkinätäytettä ei keitetä, vaan jauhettu pähkinä sekoitetaan sokerin (tai hunajan), rusinoiden ja maitojauheen kera kuumaan veteen, johon lisätään vanilja- tai vanilliinisokeri ja jauhettu kaneli. Enintään 10 painoprosenttia jauhetuista saksanpähkinöistä tai jauhetuista unikonsiemenistä voidaan korvata makeutetuilla leivänmuruilla.

Kummankin täyteen on jäähdyttävä oltava koostumukseltaan niin tiivistä, että siitä on mahdollista muotoilla käsin pieniä tankoja.

Tuotteet asetetaan muotoiltuina paistinalustalle, ja ne voidellaan munalla tai munankeltuaisella. Paistinalustalla olevat voidellut tuotteet asetetaan viileään tilaan, jossa on ilmanvaihto, jotta voideltu pinta kuivuisi hiukan. Tuotteiden annetaan nousta hieman, minkä jälkeen ne voidellaan vielä kerran vatkatulla munalla, jätetään kuivumaan ja siirretään nostatuskaappiin. Nostatetut tuotteet paistetaan kuten hiivaleivonnaiset. Nostatuksen ja erityisesti paistamisen aikana voideltu pinta halkeilee kevyesti ja tuotteen ulkokuori saa tyyppillisen ”marmoroidun” rakenteen.

Tuotteet paistetaan ilman höyryä 170–220 °C:ssa.

Paisto aika riippuu tuotteen koosta siten, että 40–50 g:n painoisia tuotteita paistetaan 10–12 minuuttia ja 50–70 g:n painoisia 15–20 minuuttia.

Paistettujen tuotteiden annetaan jäähtyä, minkä jälkeen ne ovat valmiita jakeluun ja myyntiin.

Tekniset ja leipomiseen liittyvät hävikit ovat tuotteen painosta ja täyteen koostumuksesta riippuen noin 10 prosenttia.

Merkinnät: Näkyvästi tuotteen nimi Bratislavský rožok tai vastaava unkarinkielinen nimi; EU-logo tai logo ja teksti ”Zaručená tradičná špecialita” (aito perinteinen tuote). Pakkauksessa voidaan käyttää lyhennettä ”ZTŠ” (APT). Logon kirjaskoon on oltava vähintään 15 mm.

Myyntitapa ja -paikka: Bratislavský rožok -tuotetta myydään kappaleittain valmistajan omissa myyntipisteissä sekä konditorioissa, kahviloissa ja voileipäbaareissa. Pakkaamattomia tuotteita myytäessä ZTŠ (APT) -logo voi näkyä hintamerkinnoissä tuotteen nimen lähellä tai tuotteiden läheisyydessä olevassa kyltissä.

Säilytys: huoneenlämmössä.

Käytetyn hiivan määrän mukaan tuote säilyy 3–10 päivää.

Tuote valmistetaan käsin eikä massatuotantona.

Tuotetta ei pidä valmistaa esipaistettuna puolivalmiina pakasteena, joka sulatetaan ja paistetaan valmiiksi. Se on aina paistettava tuoreena.

4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Tuotteen perinteisyys liittyy perinteiseen koostumukseen, joka merkitsee, että täytteen on muodostettava vähintään 40 prosenttia valmiin tuotteen kokonaispainosta.

Tuotetta on valmistettu sen erityisnimellä jo yli kahden vuosisadan ajan myös naapurimaissa Unkarissa ja Itävallassa, joiden kanssa Slovakia vajaan 90 vuotta sitten kuului samaan valtiolliseen järjestelmään.

Vladimír Tomčíkin teoksessa *S vareškou dvoma tisícročiami* (Kaksi tuhatta vuotta keittotaitoa) mainitaan, että vanhojen tilikirjojen mukaan Bratislavský rožok -tuotteita tarjottiin vuonna 1590 majataloissa, mutta niiden valmistuksen salaisuus on paljon vanhempi.

Tivadar Ortwayn teoksessa *Ulice a námestia mesta Bratislavy* (Bratislavan kadut ja aukiot) vuodelta 1905 mainitaan sivulla 305, että ”lähellä Viktor Mayerin konditoriaa toimiva Scheuermannin (nykyään Lauda) vanha leipomo valmistaa unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä hevosenkenkiä, jotka erityistuotteina ovat tehneet Bratislavaa tunnetuksi” (*Ulice a námestia mesta Bratislavy*, [jatkuu seuraavasti:] Kaupungin historia sen katujen ja aukioiden nimien mukaan. Perustuu alkuperäiseen tutkimukseen. Kirjoittanut: Tivadar Ortway, Bratislava, 1905. Paino: F.K. Wigand). Liitteessä 1 mainitun unkarinkielisen kirjan sivuilla 304–305 mainitaan Scheuermannin leipomo *Hviezdoslavovo námestie* -nimisenä nykyään tunnetun aukion yhteydessä. Kohta kuuluu seuraavasti: ”Lähellä sijaitsee vanha Scheuermannin (nykyään Lauda) leipomo, joka valmistaa unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä hevosenkenkiä, joista Bratislavan maine näissä erikoistuotteissa on lähtöisin. Erityistuotteisiin kuuluu myös ”Bratislavan korppu” (*bratislavský suchár*).”

Vuonna 1992 julkaistussa V. Szemesin ja V. Karovičin teoksessa *Chlieb náš každodenný* (Päivittäinen leipämme) mainitaan sivulla 52, että ”leipuri Schiermann pani Mikkelinpäivänä 1785 liikkeensä ikkunaan uudentyypisen täytetyn leivonnaisen, joka alettiin sittemmin tuntea nimellä *Prešpurské beugle*”. Ero nimien Scheuermann ja Schiermann välillä on katsottava painovirheeksi; oikea muoto on Scheuermann.

Bratislavský rožok -tuotteita alkoivat myöhemmin valmistaa useat leipurit Bratislavassa. Nimekkäimpiin kuului Ágoston Schwappach, jonka vuonna 1834 perustettu leipomo tarjosi unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä hevosenkenkiä. Leipureiden Scheuermann ja Lauda työn jatkajiin Bratislavský rožok -tuotteiden valmistajana kuului leipurimestari Johann Korče (1851–1919), joka palkittiin Frans Joosefin ritarikunnan kunniamerkillä, sekä hänen poikansa leipurimestari Hans Korče. Korčen suvun jälkeen työtä jatkoi Emil Kastner.

Tunnettu oli myös Štefánikova-kadulla Bratislavassa toiminut Gustav Wendlerin leipomo, joka toimitti Bratislavský rožok -tuotteita myös postitse.

Anton Pressbergerin konditoria ja leipomo mainosti vuonna 1863 bratislavalaisessa aikakauslehdessä *Pressburger Wegweiser* muun muassa unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä voisarvia.

Wienissä ilmestynyt sanomalehti *Neue Freie Presse* julkaisi 16. huhtikuuta 1938 reseptin ”*Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky*”. Reseptin sisältämä kuvaus ja valmistusmenetelmä ovat lähes samat kuin nykyisin käytetyt.

Bratislavský rožok -tuotetta kuvasivat myös Terézia Vansová ja Ján Babilon kirjassaan vuodelta 1870.

Bratislavský rožok -tuotetta valmistivat myöhemmin leipurit ja kondiittorit useissa Euroopan kaupungeissa, varsinkin Itävallassa, Tšekissä ja Unkarissa. Leipomoalan ammattilaisilta muista maista saatujen tietojen mukaan Bratislavský rožok -nimistä tuotetta valmistetaan useissa kaupungeissa tai ainakin sen muoto sekä pääpiirteissään myös resepti ja valmistus tunnetaan. Bratislavský rožokin valmistuksessa annettiin käytännön opetusta leipomo- ja konditoria-alan ammatillisissa oppilaitoksissa jo entisessä Tšekkoslovakiassa, varsinkin vuoden 1950 jälkeen. Bratislavský rožok -nimeä alettiin käyttää vasta vuoden 1918 jälkeen, kun Tšekkoslovakian valtio oli perustettu ja entisen Pressburgin (*Pozsony*) nimi oli muutettu Bratislavaksi. Tällöin myös tuotteen nimi muuttui. Alkuperäistä nimeä *Beugel* vastasi unkarin kielessä *patkó*, joka merkitsee hevosenkenkää. Slovakinkielistä nimitystä *rožok* (voisarvi) alettiin ilmeisesti käyttää vasta kaupungin uuden nimen yhteydessä. Unkarissa on käytetty näihin päiviin saakka nimitystä *Pozsonyi kifli* (Bratislavan voisarvi), jossa kaupungin vanha nimi yhdistyy leivonnaisen uuteen nimeen. Itävallassa käytetään useimmiten nimeä *Pressburger Kipfel* ja ilmaisu *Beugel* harvemmin.

Bratislavský rožok -tuotteella on pitkä historia, mutta se on suosittu tuote myös nykyaikana. Slovakiassa sitä valmistetaan säännöllisesti arviolta yli 20 leipomossa ja konditoriassa. Lisäksi kymmenet muut leipomot valmistavat sitä ainakin kerran viikossa.

Vuosina 1999 ja 2005 Slovakian leipuriyhdistys (*Slovenské družstvo pekárov*) kilpaili Bratislavský rožok -tuotteilla loppusarjassa kansainvälisessä *Coupe Louis Lesaffre* -kilpailussa Pariisissa ja sai tuomaristolta kiittävän maininnan.

Vuoden 2007 alussa järjestettiin Bratislavassa pidetyn *Danubius Gastro* -näyttelyn yhteydessä ensimmäistä kertaa kansainvälinen kilpailu parhaasta Bratislavský rožok tuotteesta; kilpailuun otti osaa yhdeksän joukkuetta kolmesta maasta (*Bratislavské noviny* -sanomalehden etusivu 25.1.2007).

Bratislavské noviny -lehden ohella kilpailusta uutisoivat useaan otteeseen myös jotkin valtakunnalliset aikakauslehdet.

Sanomalehti Nový čas julkaisi 25. heinäkuuta 2008 artikkelin Bratislavský rožok -tuotteesta. Artikkelissä sisältyy perinteisen reseptin vuodelta 1938, ja tuotteen kuvauksessa mainitaan, että "unikonsiementäyteinen muistuttaa hevosenkenkää ja saksanpähkinätäyteinen C-kirjainta".

Epicure-lehdessä julkaistussa artikkelissa "Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou" (Bratislavský rožok – pitkä perinne) mainitaan (s. 52) niin ikään, että "unikonsiementäytettä sisältävä rožok muotoillaan hevosenkengäksi, saksanpähkinätäytettä sisältävä C-kirjaimen muotoon".
