

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de la demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2019/C 342/13)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données DOOR de la Commission:

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

N° UE: TSG-SK-0056-AM02 — 12.2.2019

«Slovaquie»

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli»

2. Type de produit

Classe 2.24. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3. Motifs de l'enregistrement**3.1. Il s'agit d'un produit:**

— qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

— qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

— La dénomination slovaque «Bratislavský rožok» a commencé à être utilisée aux environs de 1920, quand la ville de Presbourg fut rebaptisée Bratislava, alors qu'elle était une ville de Tchécoslovaquie et en même temps la capitale de la Slovaquie de cette époque. C'est à cette date que le nom du produit s'est aligné sur le nouveau nom de la ville, pour devenir «Bratislavský rožok». Après l'officialisation du nouveau nom de la ville, on a commencé à utiliser en Autriche, au lieu du nom habituel de «Beugel», le terme «Kipfel» accolé à l'ancienne dénomination de la ville. En hongrois, c'est le nom de «Pozsonyi patkó», ce qui signifie littéralement «le petit fer à cheval de Bratislava», qui s'est répandu dans un premier temps. D'après les informations dont on dispose actuellement, plusieurs boulangers et pâtisseries hongrois, principalement à Budapest, élaborent ce produit et le commercialisent sous le nom de «Pozsonyi kifli», ce qui est une traduction de «Bratislavský rožok», «Pozsonyi» étant le nom d'origine de la ville qui fut utilisé jusqu'en 1918. Compte tenu de l'usage actuel, nous proposons de conserver la dénomination «Pozsonyi kifli» en hongrois.

3.2. Il s'agit d'une dénomination:

traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

(1) J O L 179 du 19.6.2014, p. 17.

Il s'agit d'un produit spécifique en ce sens que sa composition et sa méthode de production constituent un héritage historique. La dénomination «Bratislavský rožok» est utilisée uniquement pour désigner ce type particulier de viennoiserie ou de pâtisserie.

La spécificité du produit repose sur la réalisation d'une surface particulière, qui est «marbrée», autrement dit qui présente de fines veines plus claires que le reste de la croûte supérieure. La surface des autres produits de viennoiserie ou de pâtisserie n'est pas structurée de la sorte:

- Le produit se distingue des types de viennoiserie ou de pâtisserie semblables que l'on trouve sur le marché par sa forme, son poids mais aussi par ses multiples garnitures. On ajoute plus de matière grasse à la pâte que dans les autres produits et aucun autre type de viennoiserie ne présente une marbrure en surface.
- Le produit a un arôme et un goût particuliers qui lui sont conférés par la garniture utilisée (aux grains de pavot ou aux noix).
- Le produit a un aspect et une forme particuliers: soit il se présente comme un petit fer à cheval, soit il évoque la lettre «C».

Afin de garantir le caractère traditionnel du produit, les conditions suivantes, qui ont trait à la recette, doivent être respectées lors de la préparation:

- la pâte doit contenir au moins 30 % de matière grasse par rapport à la quantité de farine mise en œuvre,
- la garniture doit représenter au moins 40 % du poids total du produit après cuisson,
- le produit est enduit de blanc et de jaune d'œuf ou seulement de jaune d'œuf avant la cuisson, ce qui doit entraîner, conformément au procédé de fabrication, la formation d'une marbrure sur le produit après sa cuisson.

4. Spécifications

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Viennoiserie ou pâtisserie fourrée aux grains de pavot ou aux noix, dont l'aspect extérieur est luisant et marbré.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: surface de couleur brun à brun foncé, en coupe, après quelques millimètres d'enveloppe épaisse, on rencontre uniquement de la garniture — la garniture aux grains de pavot est sombre à noire et celle aux noix est brune.

Aspect: compacte, surface luisante, de couleur brun à brun foncé avec des veines fines plus claires qui donnent l'impression d'une marbrure sur la croûte supérieure.

Texture: surface ferme et fine, qui s'effrite lorsqu'on la brise.

Odeur et goût: subtils, typiques de la garniture utilisée (donc typiques de la noix ou du grain de pavot), la saveur est agréablement sucrée et l'arôme dépend des ingrédients utilisés.

Caractéristiques physiques

Forme: le produit avec garniture aux grains de pavot a la forme d'un fer à cheval qui se rétrécit progressivement du centre vers les extrémités, tandis que celui avec garniture aux noix a une forme qui évoque la lettre «C».

Poids: habituellement compris entre 40 et 70 g.

4.2. Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Les matières premières de base utilisées dans la préparation de la pâte sont les suivantes: farine de froment, matières grasses (margarine de table, margarine de tourage, beurre, saindoux), sucre, sel, levure, œufs, lait en poudre, sucre vanillé ou vanilliné, écorce de citron ou écorce de citron séchée, eau; on peut aussi utiliser du sucre à la cannelle. La pâte doit contenir au moins 30 % de matière grasse par rapport à la quantité de farine mise en œuvre et la garniture doit représenter au minimum 40 % du poids total du produit fini.

Dans la garniture aux noix, on ajoute généralement aux noix moulues du sucre cristallisé (ou du miel), de la chapelure sucrée, du sucre vanillé ou vanilliné, du sucre à la cannelle et on verse de l'eau bouillante ou du lait sur le mélange.

Dans la garniture aux grains de pavot, on ajoute généralement aux grains de pavot moulus du sucre cristallisé (ou du miel), de la chapelure sucrée, du sucre vanillé ou vanilliné et on verse de l'eau bouillante ou du lait sur le mélange.

On peut ajouter de la confiture (de prunes ou d'abricots) ou des raisins secs à la garniture pour en améliorer le goût.

Méthode de production

On prépare la pâte en mélangeant la farine, l'eau, le lait en poudre éventuellement dilué dans de l'eau, la levure, le sel, le sucre et la matière grasse. On peut choisir de mélanger d'abord la matière grasse avec la farine avant d'ajouter les autres ingrédients. On laisse ensuite lever cette pâte pendant 30 à 40 minutes. Une fois que la pâte a sensiblement augmenté de volume et qu'on l'a ensuite brièvement malaxée, on la divise en plusieurs morceaux, auxquels on donne la forme de boules. Après avoir levé pendant 15 à 20 minutes, ces boules de pâte sont abaissées en galettes ayant la forme d'une ellipse dont le grand axe mesure entre 12 et 15 cm. L'épaisseur de ces galettes est comprise entre 2 et 3 mm. On dépose un rouleau de garniture aux grains de pavot ou aux noix sur la galette en forme d'ellipse, puis on l'enveloppe dans celle-ci, de façon à obtenir un rouleau d'une longueur de 12 à 15 cm qui se rétrécit progressivement du centre vers les extrémités. Lorsqu'on enveloppe la garniture, il faut veiller à ce que la jointure de l'ellipse soit lisse et, lors du façonnage du produit sur la plaque à cuisson, la jointure doit être située en dessous du produit. Le produit est façonné en forme de petit fer à cheval s'il est fourré aux grains de pavot et en forme de «C» s'il est fourré aux noix. Les formes doivent être clairement distinctes pour que l'on puisse reconnaître au premier coup d'œil quelle garniture le produit renferme.

La garniture aux grains de pavot se prépare en faisant cuire les ingrédients à l'eau ou en les ébouillantant (la quantité de liquide représente 35 à 40 % de la quantité de grains de pavot). Dans le cas de la cuisson, on prépare la garniture en dissolvant le sucre dans un peu d'eau et en portant le tout à ébullition (il est possible de remplacer le sucre par du miel). En remuant constamment, on ajoute graduellement au sucre dissous les grains de pavot moulus mélangés au lait en poudre, à la chapelure sucrée et aux raisins secs; on cuit le tout, toujours en remuant, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et se transforme en une masse pâteuse relativement dense. Après que la garniture aux grains de pavot a refroidi, processus au cours duquel elle s'épaissit encore, on améliore son goût en y ajoutant de l'écorce de citron fraîche râpée, ou de la pâte de citron, et éventuellement de la cannelle ou encore un peu de sucre vanillé. La garniture aux noix ne nécessite pas de cuisson: il suffit de mélanger les cerneaux de noix moulus avec le sucre (ou le miel), les raisins secs, le lait en poudre, l'eau bouillante, le sucre vanillé ou vanilliné et la cannelle en poudre. Il est possible de remplacer au maximum 10 % en poids des cerneaux de noix moulus ou des grains de pavot de la garniture par de la chapelure sucrée.

Une fois refroidies, les deux garnitures doivent avoir une consistance suffisamment épaisse pour qu'il soit possible de les façonner à la main de manière à obtenir de petits rouleaux.

Les produits façonnés sont placés sur une plaque à cuisson et enduits de blanc et de jaune d'œuf ou uniquement de jaune d'œuf. Les produits ainsi dorés et disposés sur leur plaque sont mis au frais, dans un endroit où l'air circule, afin que la dorure sèche légèrement en surface. Après ce séchage superficiel et après une légère fermentation, les produits sont de nouveau enduits de blanc et de jaune d'œuf battu, puis mis à sécher avant d'être placés dans une armoire de fermentation. Une fois fermentés, les produits sont cuits comme des viennoiseries à pâte fermentée. Pendant la fermentation et surtout la cuisson, la surface sèche de la dorure se fissure légèrement, laissant apparaître une structure «marbrée» sur la croûte supérieure du produit.

Les produits sont cuits sans vapeur, à une température comprise entre 170 et 220 °C.

La durée de la cuisson dépend du poids du produit. Lorsque le produit pèse entre 40 et 50 g, la cuisson dure de 10 à 12 minutes; entre 50 et 70 g, la cuisson dure de 15 à 20 minutes.

Les produits cuits sont refroidis puis préparés pour l'expédition et la vente.

Les pertes techniques et les pertes à la cuisson s'élèvent, selon le poids des produits et la consistance de la garniture, à environ 10 %.

Étiquetage: le nom du produit «Bratislavský rožok» ou le nom équivalent en hongrois doit être mis en évidence; le logo de l'Union européenne ou le logo et la mention «Zaručená tradičná špecialita» (spécialité traditionnelle garantie) doivent figurer. Le sigle «ZTS» (STG) peut également figurer sur le conditionnement. La taille minimale du logo, qui est de 15 mm, doit être respectée.

Procédé et lieu de vente: le produit est vendu à l'unité dans les magasins spécialisés du fabricant ou dans les pâtisseries, les cafés et les établissements de restauration rapide. Lorsque le produit est vendu sans conditionnement, le logo de la STG peut être placé sur l'étiquette de prix, près du nom du produit, ou sur un panneau informatif placé à proximité du produit.

Stockage: à température ambiante.

La durée de conservation est de 3 à 10 jours, en fonction de la quantité de levure utilisée.

Le produit est fabriqué de manière artisanale et non industrielle.

Le produit ne peut être fabriqué comme un produit semi-fini précuit et surgelé, qui doit encore être décongelé avant sa cuisson finale; il est toujours fabriqué comme un produit frais.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Le caractère traditionnel du produit repose sur sa composition traditionnelle, selon laquelle la garniture doit représenter au minimum 40 % du poids total du produit fini.

Le produit est fabriqué depuis plus de deux siècles sous son nom spécifique, y compris dans les pays voisins que sont la Hongrie et l'Autriche, qui, il y a un peu moins de 90 ans, relevaient avec la Slovaquie du même Etat.

Dans son livre *S vareškou dvoma tisícročiami* (Deux mille ans d'histoire de la cuisine), Vladimír Tomčík indique que, d'après certaines mentions figurant dans des registres de comptabilité, le «Bratislavský rožok» était vendu dans les auberges publiques dès 1590, mais que le secret de sa fabrication est bien plus ancien.

Dans l'ouvrage *Ulice a námestia mesta Bratislavy* (Rues et places de Bratislava) de Tivadar Ortvay, publié en 1905 à Bratislava, on lit, à la page 305, que «non loin de la pâtisserie Viktor Mayer se trouve l'ancienne boulangerie Scheuermann (aujourd'hui Lauda), où l'on cuit des petits fers à cheval aux grains de pavot et aux noix, spécialités pour lesquelles la ville de Bratislava est devenue célèbre [*Ulice a námestia mesta Bratislavy*, l'histoire de la ville racontée à travers les noms de ses rues et de ses places par Tivadar Ortvay à partir d'une étude originale, Bratislava, 1905; imprimé par F.K. Wigand]; voir également les pages 304 et 305 du livre figurant à l'annexe 1 en langue hongroise, où, à propos de la place qui porte aujourd'hui le nom de «place Hviezdoslav», il est fait mention de la boulangerie Scheuermann. Le passage correspondant est libellé comme suit: «À proximité se trouve l'ancienne boulangerie Scheuermann (aujourd'hui Lauda) qui fabrique des petits fers à cheval aux grains de pavot et aux noix, lesquels ont contribué à rendre Bratislava célèbre pour ce genre de spécialités. Au nombre de ces spécialités figure également le "bratislavský suchár"...»].

Dans l'ouvrage *Chlieb náš každodenný* (Notre pain quotidien) de V. Szemes et V. Karovič, publié en 1992 à Bratislava, on lit à la page 52: «Le boulanger Schiermann a mis dans la vitrine de sa boutique, pour la fête de Saint Nicolas de l'année 1785, un nouveau type de pâtisserie fourrée, qui est passée à l'histoire sous le nom de "prešpurské beugle"». Nous attribuons la différence entre Scheuermann et Schiermann à une erreur typographique et estimons que la version correcte est Scheuermann.

Un peu plus tard, il y avait déjà plusieurs boulangers qui fabriquaient le «Bratislavský rožok» à Bratislava. Parmi les plus célèbres d'entre eux, on peut citer Schwappach Agoston, dont la boulangerie fut fondée en 1834 et qui proposait des petits fers à cheval aux grains de pavot et aux noix. Le maître-boulangier Johann Korče figure également parmi les successeurs des fabricants de «Bratislavský rožok» Scheuermann et Lauda. Il vécut de 1851 à 1919 et fut chevalier de l'Ordre de François-Joseph, tout comme son fils Hans Korče. Emil Kastner succéda à la famille Korče.

La boulangerie Gustáv Wendler dans Štefánikova ulica à Bratislava, qui expédiait même les «Bratislavský rožok» par la poste, était également fameuse.

Dans une ancienne revue de Bratislava intitulée *Pressburger Wegweiser* de l'année 1863, le boulanger-pâtissier Anton Pressberg fait notamment la publicité de ses «beugel» aux grains de pavot et aux noisettes.

Le quotidien viennois *Neue Freie Presse* du 16 avril 1938 présente la recette des «Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky». Le contenu de la recette et la description du procédé de fabrication sont quasiment identiques aux instructions de fabrication utilisées de nos jours.

Terezia Vansová et Ján Babilon ont également décrit le «Bratislavský rožok» dans leur livre, en 1870.

Au fil du temps, des boulangers et des pâtisseries se sont mis à fabriquer le «Bratislavský rožok» dans plusieurs villes européennes, même si l'essentiel de cette production se situait en Autriche, en Tchéquie et en Hongrie. D'après les informations recueillies auprès d'experts en boulangerie dans d'autres pays, on fabriquait dans plusieurs villes un produit nommé «Bratislavský rožok» ou, tout du moins, on en connaissait la forme, la recette dans ses grandes lignes et le procédé de fabrication. Déjà dans l'ex-Tchécoslovaquie, et plus particulièrement après 1950, la fabrication du «Bratislavský rožok» faisait l'objet d'une formation pratique dans les écoles professionnelles spécialisées en boulangerie et en pâtisserie. L'appellation «Bratislavský rožok» a seulement commencé à être utilisée à partir de 1918, après la création de la Tchécoslovaquie et le remplacement du nom de ville «Pressburg» ou «Pozsony» par «Bratislava». La dénomination du produit a également changé. Le nom d'origine «Beugel» devint en hongrois «patkó», ce qui signifie «fer à cheval». On n'a clairement commencé à utiliser le terme «rožok» qu'en lien avec le nouveau nom de la ville. En Hongrie, on utilise encore aujourd'hui l'appellation «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), soit l'ancien nom de la ville accolé à la nouvelle désignation morphologique. En Autriche aussi on utilise plus souvent la désignation «Pressburger Kipfel», le terme «Beugel» se faisant rare.

Le produit «Bratislavský rožok» a toute une histoire, ce qui ne l'empêche pas de rester populaire aujourd'hui. En Slovaquie, on estime qu'il est fabriqué régulièrement dans plus de 20 boulangeries et pâtisseries et qu'il est élaboré au moins une fois par semaine dans une dizaine d'autres fourneaux.

En 1999 et en 2005, l'association des boulangers slovaques a présenté en finale d'un concours mondial intitulé «Coupe Lesaffre» à Paris, parmi d'autres produits en compétition, le «Bratislavský rožok», lequel a recueilli l'approbation du jury.

Au début de l'année 2007 a été organisé pour la première fois le concours international du meilleur «Bratislavský rožok» dans le cadre de l'exposition Danubius Gastro à Bratislava, auquel ont participé neuf équipes provenant de trois pays différents (voir la première page du quotidien *Bratislavské noviny* daté du 25 janvier 2007).

Outre divers articles du *Bratislavské noviny*, plusieurs quotidiens nationaux ont également publié des informations sur ce concours.

On trouve également un article sur le «Bratislavský rožok» dans le quotidien *Nový čas* du 25 juillet 2008. Il contient aussi une recette traditionnelle datant de l'année 1938 et la forme du produit y est décrite en ces termes: «[...] nous façonnons [le produit] fourré aux grains de pavot en forme de fer à cheval et [le produit] fourré aux noix en forme de "C".»

La revue *Epicure* contient un article intitulé «Bratislavský rožok — tradícia s dlhou históriou» (Bratislavský rožok — une longue tradition), dans lequel on peut lire, à la page 52: «le "Bratislavský rožok" est façonné en forme de fer à cheval lorsqu'il est fourré aux grains de pavot et en forme de "C" lorsqu'il est fourré aux noix.»
