

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem nyomán módosított egységes dokumentum közzététele

(2019/C 342/13)

Az Európai Bizottság jóváhagyta ezt a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségű módosítást.

A kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság DOOR adatbázisában tekinthető meg.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

EU-szám: TSG-SK-0056-AM02– 2019.2.12.

„Szlovákia”**1. Bejegyzendő elnevezés(ek)**

„Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”

2. A termék típusa

2.24. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. A nyilvántartásba vétel indokolása**3.1. A termék:**

az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Bratislavský rožok” szlovák elnevezést 1920 körül kezdték használni, amikor az akkori Pressburg/Pozsony város neve Bratislavára változott, amely az újonnan megalakult Csehszlovákiában Szlovákia fővárosa lett. Ettől az évtől kezdve a pékáru elnevezése a város új nevének megfelelően „Bratislavský rožok”-ra módosult. Miután a város új elnevezését elfogadták, Ausztriában a megszokott „Beugle” elnevezés helyett a város régi nevével összekapcsolva a „Kipfel” elnevezést kezdték használni. Magyar nyelven a termék eredeti elnevezése „Pozsonyi patkó” volt. A jelenlegi információk szerint a terméket több magyarországi – és különösen budapesti – pékségben és cukrászüzemben „Pozsonyi kifli” néven gyártják és forgalmazzák, ami szlovákra visszafordítva „Bratislavský rožok”, vagyis a névhasználatnál az 1918-ig használt eredeti városnevet alkalmazzák. Tekintettel a hagyományokra, javasoljuk a „Pozsonyi kifli” elnevezés meghagyását.

3.2. Az elnevezés:

az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

(¹) H L L 179., 2014.6.19., 17. o.

A termék azért különleges, mert összetétele és gyártási módja történelmi hagyományokon alapul. A „Bratislavský rožok” elnevezés kizárólag a szóban forgó konkrét finom pékárura vagy cukrászsüteményre vonatkozik.

A termék különleges tulajdonságát a sötétebb felső kéreg világosabb színű ereze adja, ami jellegzetes, „márványozott” felületet képez. Ilyen felülettel semmilyen más pékárut vagy cukrászsüteményt nem készítenek:

- ez a termék formájával, tömegével, de a töltelék mennyiségével is különbözik a piacon lévő egyéb hasonló finom pékárutól vagy cukrászsüteményektől. Az egyéb termékektől eltérően a tésztája több zsiradékot tartalmaz, és semelyik másik finom pékáru sem márványos felületű;
- a mákos, illetve diós tölteléknek köszönhetően a terméknek egyedi aromája és íze van;
- a termék jellegzetes külalakkal rendelkezik, formáját tekintve pedig a patkó alakú, vagy C betűt formáz.

A termék hagyományos jellegének megőrzése érdekében be kell tartani a recept alábbi követelményeit:

- a tésztának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30 %-ának megfelelő mennyiségű zsiradékot kell tartalmaznia;
- a tölteléknek a megsült termék össztömegének legalább 40 %-át kell kitennie;
- sütés előtt a terméket meg kell kenni felvert tojással vagy tojássárgájával, hogy a kisült termék felülete márványos legyen.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Mákkal vagy dióval töltött finom pékáru vagy cukrászsütemény márványszerű, fényes felülettel.

Érzékszervi jellemzők

Szín: felületének színe a barna és a sötétbarna között változik; a vágási felületen a néhány milliméteres tésztakérgen belül csak töltelék látható: a mákos: a mákos töltelék színe a sötétszürkétől a feketéig terjed, a diós töltelék színe pedig barna.

Külső jellemzők: a kifli tetején, az egységesen fényes barna, illetve sötétbarna felületen látható világosabb finom erezet márványos felületre emlékeztet.

Állag: felülete szilárd, kettétörés esetén porhanyós és omlós.

Illat és íz: finom, a felhasznált töltelékre jellemző (tehát jellemzően diós vagy mákos); íze kellemesen édes, és kiérződnék belőle a felhasznált összetevők aromái.

Fizikai jellemzők

Alak: mákos töltelék esetében patkó alakú, amely a vége felé elvékonyodik, diós töltelék esetében C betű formájú.

Tömeg: általában 40–70 g.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A tésztához használt fő alapanyagok a következők: búzaliszt, zsiradék (étkezési margarin, sütőmargarin, vaj, zsír stb.), cukor, só, élesztő, tojás, tejpor, vaníliás cukor vagy vanillincukor, reszelt citromhéj vagy szárított citromhéj és víz; fahéjas cukrot is lehet használni. A tésztának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30 %-ának megfelelő mennyiségű zsiradékot kell tartalmaznia, és a tölteléknek a késztermék legalább 40 tömegszázalékát kell kitennie.

A diós töltelék rendszerint úgy készül, hogy a darált dióhoz hozzáadják a porcukrot (vagy mézet), az édes zsemlemorzsat, a vaníliás cukrot vagy vanillincukrot, valamint a fahéjas cukrot, és forró vízzel vagy tejjel összekeverik.

A mákos töltelék rendszerint úgy készül, hogy a darált mákhoz hozzáadják a cukrot (vagy mézet), az édes zsemlemorzst és a vaníliás cukrot vagy vanillincukrot, és forró vízzel vagy tejjel összekeverik.

Az íz fokozása érdekében (szilva- vagy barack)lekvár, illetve mazsola is adható a töltelékhez.

Az előállítás módja

A lisztet vízzel, esetleg vízzel elkevert tejjel, élesztővel, sóval, cukorral és étkezési zsiradékkal összedolgozzuk, és tésztát gyúrunk. Elkészíthető úgy is, hogy először a zsiradékot keverjük össze a liszttel, majd hozzáadjuk a többi alapanyagot. A tésztát 30–40 percig kelni hagyjuk. Miután térfogata láthatóan megnagyobbodott, a tésztát még egyszer röviden átdagasztjuk és zsemle formájú darabokra osztjuk. 15–20 perces kelés után a zsemleket ellipszis alakú csíkokra nyújtjuk, amelyek hosszanti átmérője 12–15 cm. A kinyújtott tésztacsíkok vastagsága 2–3 mm. A kinyújtott tésztacsíkokra kerül a henger alakú mákos, illetve diós töltelék, amelyet tésztával beborítva/feltekerve a végeken csökkenő átmérőjű, 12–15 cm hosszúságú hengert kapunk. A sütőlapon kifliformára igazított, a töltelék beborító tésztát egyenletesen össze kell illeszteni/tapasztani, és az összeillesztés vonalának a tepsi aljával kell érintkeznie. A mákos töltetű termék patkó formájú, a diós töltetű termék C betű formájú. A formáknak kellően különbözniük kell ahhoz, hogy első látásra megállapítható legyen, milyen a bennük lévő töltelék.

A mákos töltelék főzzük vagy rövid ideig forró vízben forraljuk (a folyadék mennyisége a mák mennyiségének 35–40 %-át teszi ki). Az elkészítés során a kevés vízben feloldott cukrot felfőzzük (cukor helyett méz is használható). A feloldódott cukorhoz állandó keverés mellett fokozatosan hozzáadjuk a tejjel vegyített darált mákot, az édes zsemlemorzst és a mazsolát, majd addig főzzük, amíg viszonylag sűrű masszát kapunk. A kihűlt és a hűlés során még tovább sűrűsödő mákos töltelék frissen reszelt citromhéjjal vagy citromkivonatos pasztával, fahéjjal és szükség esetén kevés vaníliás cukorral ízesítjük. A diós töltelék nem kell főzni, a darált dióbelet csak össze kell keverni cukorral (vagy mézzel), mazsolával, tejjel, forró vízzel, vaníliás cukorral vagy vanillincukorral és őrölt fahéjjal. A töltelékben a darált dióbél vagy a darált mák legfeljebb 10 tömegszázaléka helyettesíthető édes zsemlemorzssal.

Mindkét tölteléknek kihűlés után olyan sűrűnek kell lennie, hogy kézzel kis hengereket lehessen formázni.

A megformázott termékeket tepsibe helyezük és felvert tojással vagy tojássárgájával megkenjük. A tepsire helyezett megkent termékeket hűvös, levegőjárta helyre tesszük, hogy a megkent felület kissé megszáradjon. Miután a felület megszáradt és a péksütemény kissé megkelt, a kifli felületét még egyszer megkenjük felvert tojással, várunk, míg megszárad, majd a termékeket a kelesztőbe rakjuk. A megkelt terméket finom, kelt péksüteményként sütjük. Amíg a tészta kel, de főleg a sütés ideje alatt, a megszáradt tojásos bevonat a sütemény felületén enyhén megrepedezik, és így alakul ki a sütemény felső kérgének jellegzetesen márványos felülete.

A termékeket páramentes sütőben 170–220 °C-on sütjük.

A sütési idő a kifli nagyságától függ: 40–50 grammos termékeknél 10–12 perc, 50–70 grammos termékek esetében pedig 15–20 perc.

Kihűlés után a kiflik szállításra és értékesítésre való előkészítése következik.

A sütés során keletkező technikai veszteség a termék tömegétől és a töltelék sűrűségétől függően 10 % körül mozog.

Címkézés: a „Bratislavský rožok” vagy a megfelelő magyar terméknevezés kiemelése; a közösségi logó vagy a „Zaručená tradičná špecialita” (hagyományos különleges termék) logó és felirat feltüntetése. A csomagoláson feltüntethető a „ZTS” (HKT) rövidítés. A logó betűmérete nem lehet 15 mm-nél kisebb.

A forgalmazás módja és helye: A „Bratislavský rožok” darabárúként kerül forgalomba a termék előállítójának saját szaküzleteiben, illetve cukrászdákban, kávézóknak és gyorséttermeknek. A nem előre csomagolt termékek esetében a ZTS (HKT) logó a termék neve mellett elhelyezett árcímkén vagy a termékhez közeli tájékoztató táblán tüntethető fel.

Tárolás: szobahőmérsékleten.

A felhasznált élesztőtől függően a termék 3–10 napig tartható el.

A termék nem nagyipari módon, hanem kézi munkával készül.

Nem állítható elő fagyasztott, elősütött, félkész termékként, amelyet kiolvasztás után készre lehet sütni; mindig frissen kell elkészíteni.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A termék hagyományos jellegét annak hagyományos összetétele adja, ami azt jelenti, hogy a tölteléknek a késztermék össztömegének legalább 40 %-át kell kitennie.

E hagyományos elnevezésű terméket több mint kétszáz éve gyártják a Szlovákiával szomszédos államokban – Magyarországon és Ausztriában –, amelyekkel csaknem 90 évvel ezelőtt Szlovákia államközösséget alkotott.

Ahogy az Vladimír Tomčík *S vareškou dvoma tisícročiami* (Kétezer év főzőkanállal) című könyvében olvasható, a könyvelési bejegyzésekből kitűnik, hogy a „Bratislavský rožok” már az 1590-es években kapható volt a fogadóknak, habár a gyártási titok sokkal régebbi keletű.

Ortvay Tivadar Pozsony város utcái és terei című, 1905-ben Pozsonyban kiadott könyve 305. oldalán olvasható, hogy „nem messze Mayer Győző cukrászdájától áll Scheuermann régi péksége (ma Lauda), amelynek specialitásai, a mákos és diós patkók hírnevéssé tették Pozsonyt”. [*Ulice a námestia mesta Bratislavy* (Pozsony város utcái és terei) – A város története utca- és térnevekben, dr. Ortvay Tivadar, Pozsony, 1905; készült: F.K. Wigand nyomdájában]. Az 1. melléklet tartalmazza a 304. és 305. oldal magyar nyelvű szövegét, ahol a jelenlegi Hviezdoslav térrel összefüggésben megemlíti a Scheuermann pékséget. A szöveg vonatkozó része így szól: „A közelben található Scheuermann régi péksége (ma Laude), amely mákos és diós patkókra specializálódott, megalapozva e különlegességekkel Pozsony hírnevét. Specialitásai közé tartozott az ún. pozsonyi kétszersült (bratislavský suchár) is ….”].

V. Szemes és V. Karovič 1992-ben Pozsonyban kiadott *Chlieb náš každodenný* (Mindennapi kenyereink) című könyvének 52. oldalán a következő olvasható: „1785-ben, Mikulás napján Schiermann pékmester egy új, töltött süteményt helyezett el a kirakatában, amely a későbbiek során mint »Pressburger beugle« honosodott meg a köztudatban.” A Schiermann nevet a Scheuermann név hibás átírásának tartjuk; a Scheuermann név a helyes.

A „Bratislavský rožok” elnevezésű terméket Pozsonyban később több pékmester is sütötte. Közülük az egyik legismertebb Schwappach Ágoston volt, aki az 1834-ben alapított pékségében mákos és diós patkókat kínált. A „Bratislavský rožok” készítésének hagyományait Scheuermann és Lauda pékmesterek után Johann Korče (1851–1919) pékmester, a Ferenc József Rend lovagja, valamint fia, Hans Korče pékmester folytatta. A Korče családtól a hagyományok folytatását Emil Kastner vette át.

Ismert volt a pozsonyi Štefanik utcai Wendler Gusztáv cukrászdája is, amely a „Bratislavský rožok” terméket akár postán is elküldte.

A Pressburger Wegweiser régi pozsonyi újság 1863. évfolyamában Pressberger Antal pék- és cukrászüzeme az egyéb termékek mellett reklámozza a „mákos és diós beugle”-t is.

A Bécsben megjelenő Neue Freie Presse napilap 1938. április 16-i számában lehozta a „Pressburger Kipfel – Bratislavský rožok” receptjét. Ez a recept, valamint az elkészítés módja majdnem azonos a ma alkalmazott eljárással.

Terézia Vansová és Ján Babilon az 1870-ben megjelent könyvükben ugyancsak írnak a „Bratislavský rožok”-ról.

Később több európai – főleg osztrák, cseh és magyar – városban más pékmesterek és cukrászok is elkezdtek készíteni a „Bratislavský rožok”-ot. Más országok sütőipari szakembereitől nyert tájékoztatás alapján tudjuk, hogy a „Bratislavský rožok” elnevezésű terméket több városban is készítenek, de legalábbis ismerik annak formáját, valamint nagyjából ismerik a receptjét és elkészítési módját. A volt Csehszlovákiában, különösen 1950 után a „Bratislavský rožok” készítését a pékeket és cukrászokat képző szakiskolák gyakorlati képzései keretében tanították. A „Bratislavský rožok” elnevezést csak 1918 után, Csehszlovákia megalakulását követően kezdték el használni, miután a Pressburg, illetve Pozsony városnév Bratislavára változott. A termék neve ezzel együtt szintén megváltozott. Az eredeti „beugle” elnevezés a magyar nyelvben „patkó”-ként honosodott meg. A „rožok” (kifli) kifejezést a város új elnevezésével összefüggésben kezdték el használni. Magyarországon a „Bratislavský rožok” elnevezésű terméket a mai napig is „Pozsonyi kifli”-nek hívják, vagyis a város régi nevét összekapcsolva a formára utaló új névvel. Ausztriában szintén gyakoribb a „Pressburger Kipfel” elnevezés, és a „beugle” kifejezés napjainkban már ritkán fordul elő.

A nagy múltra visszatekintő „Bratislavský rožok” ma is népszerű. A becslések szerint a terméket Szlovákia több mint 20 péküzemében és cukrászüzemében készítik rendszeresen, további több tucat pékségben pedig legalább hetente egyszer.

1999-ben és 2005-ben a párizsi Lesaffre Coup Világ bajnokságon a Slovenské družstvo pekárov [a szlovákiai pékek egyesületének csapata] bejutott a döntőbe, ahol a versenytermékek között szereplő „Bratislavský rožok” a versenybírók komoly elismerését vívta ki.

A történelem során először 2007 elején, a pozsonyi Danubius Gastro kiállítás keretében rendezték meg a „Legfinomabb »Bratislavský rožok«” elnevezésű nemzetközi versenyt, amelyen három ország kilenc csapata vett részt (a Bratislavské noviny 2007. január 25-i számának címlapja).

A pozsonyi újságok és különféle országos folyóiratok több cikket is szenteltek a versenynek.

A Nový čas című napilap 2008. július 25-i számában megjelent egy cikk a „Bratislavský rožok”-ról. A cikk tartalmazza az eredeti, 1938-as receptet is, és a termék formájára vonatkozó leírás szerint „... a mákos töltelékű patkó alakúra, a diós töltelékű C betű alakúra formázzák”.

A „»Bratislavský rožok« – tradícia s dlhou históriou” (Bratislavský rožok – történelmi hagyományok) – címmel az Epicure folyóiratban megjelent cikk 52. oldalán a szerző a következőket írja: „... a mákkal töltött termék patkó alakú, a dióval töltött termék pedig C betűt formáz”.
