

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 342/13)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati DOOR della Commissione.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

N. UE: TSG-SK-0056-AM02– 12.2.2019

«Slovacchia»

1. Denominazione proposta per la registrazione

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli»

2. Tipo di prodotto

Classe 2.24. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3. Motivi della registrazione**3.1. Specificare se il prodotto:**

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La denominazione di «Bratislavský rožok» ha incominciato a essere utilizzata in slovacco nel 1920, quando la città di Pressburg, che all'epoca faceva parte della Cecoslovacchia ed era la capitale della Slovacchia, è stata denominata Bratislava. A partire da allora, anche il prodotto è stato ridenominato «Bratislavský rožok» per adattarlo al nuovo nome della città. Quando il nuovo nome è diventato ufficiale, si è iniziato a utilizzarlo anche in Austria, invece del nome abitale «Beugel», insieme al termine «Kipfel», legato al vecchio nome della città. In ungherese veniva inizialmente utilizzato il nome «Pozsonyi patkó», il cui significato letterale è «piccolo ferro di cavallo di Bratislava». In base alle informazioni di cui disponiamo attualmente, diversi panettieri e pasticceri ungheresi, soprattutto a Budapest, realizzano questo prodotto e lo commercializzano con il nome di «Pozsonyi kifli», che deriva da «Pozsonyi» il nome originario della città in uso fino al 1918. In considerazione dell'uso attuale, si propone di conservare la denominazione «Pozsonyi kifli».

3.2. Specificare se il nome:

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17

Il prodotto è specifico in quanto la sua composizione e la sua preparazione sono collegate alla storia. Il termine «Bratislavský rožok» è utilizzato esclusivamente per indicare questo particolare tipo di prodotti da forno o di pasticceria.

La specificità del prodotto consiste nel carattere distintivo della sua superficie che è «marmorizzata», vale a dire di colore leggermente più chiaro rispetto al resto della crosta superiore. Gli altri prodotti da forno o di pasticceria non possiedono questo tipo di superficie.

- Il prodotto si differenzia da altri tipi analoghi di prodotti da forno o di pasticceria disponibili sul mercato per la forma, il peso e l'abbondanza del ripieno. All'impasto si aggiunge più materia grassa rispetto ad altri prodotti ed è l'unico prodotto di pasticceria ad avere una superficie marmorizzata.
- Il prodotto ha un aroma e un sapore specifici dovuti al ripieno di noci o semi di papavero.
- Il prodotto ha un aspetto a forma di ferro di cavallo o di «lettera C».

Al fine di preservare il carattere tradizionale, nella preparazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- l'impasto deve contenere materia grassa in proporzione pari ad almeno il 30 % della quantità di farina utilizzata;
- il ripieno deve costituire almeno il 40 % del peso complessivo del prodotto cotto;
- prima della cottura il prodotto viene spennellato con l'uovo al fine di ottenere un effetto di marmorizzazione del prodotto cotto.

4. Descrizione

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Prodotto di panetteria o pasticceria, ripieno di semi di papavero o noci, dall'aspetto lucente e marmorizzato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: in superficie il colore varia da marrone a marrone scuro; al taglio, dopo qualche millimetro di pasta compatta e sottile, si trova il ripieno – di colore da grigio scuro a nero, se di semi di papavero, marrone, se a base di noci.

Aspetto: compatto, superficie lucida, di colore da marrone a marrone scuro con venature più chiare che creano un effetto di marmorizzazione della crosta superiore.

Consistenza: la superficie è regolare, delicata, croccante.

Aroma e sapore: delicato, riconducibile al tipo di farcitura (vale a dire, tipico delle noci o dei semi di papavero), il sapore è piacevolmente dolce e l'aroma dipende dagli ingredienti utilizzati per la farcitura.

Caratteristiche fisiche

Forma: ha la forma di un ferro di cavallo, che si restringe nel caso della farcitura con i semi di papavero, mentre, nel caso del ripieno di noci, l'aspetto è più simile a una «C».

Massa: in genere tra 40 e 70 g.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

Le materie prime di base utilizzate per la preparazione dell'impasto sono le seguenti: farina di frumento, materie grasse (margarina da tavola, margarina per sfoglia, burro, strutto ecc.), zucchero, sale, lievito, uova, latte in polvere, zucchero vanigliato o vanigliato, scorza di limone o scorza di limone in polvere e acqua; può essere utilizzato zucchero alla cannella. L'impasto deve contenere materia grassa in proporzione pari ad almeno il 30 % della quantità di farina utilizzata e il ripieno deve rappresentare almeno il 40 % del peso del prodotto finito.

Nel ripieno alle noci si aggiungono di solito alle noci macinate: zucchero cristallizzato (o miele), pasta frolla sbriciolata, zucchero vanigliato o vanigliato, zucchero alla cannella e una miscela di acqua calda o latte.

Nel ripieno ai semi di papavero si aggiungono di solito ai semi di papavero macinati: zucchero cristallizzato (o miele), pasta frolla sbriciolata, zucchero vanigliato o vanigliato, zucchero alla cannella e una miscela di acqua calda o latte.

Per migliorare il sapore del prodotto si può aggiungere della confettura (di prugne o albicocche) o uva passa.

Metodo di ottenimento

L'impasto viene preparato miscelando la farina con acqua o acqua con latte in polvere sciolto, lievito, sale, zucchero e grassi commestibili. Dapprima si mescola la materia grassa con la farina, poi si aggiungono gli altri ingredienti. L'impasto viene lasciato lievitare per 30-40 minuti. Quando l'incremento è ben visibile, si procede a lavorare la pasta a mano, separandola in pezzi con i quali si formano delle palline che vengono lasciate lievitare nuovamente per 15-20 minuti. Queste vengono quindi spianate fino ad ottenere delle strisce di forma ellittica di lunghezza tra i 12 e i 15 cm e spessore di 2-3 mm., sulle quali dovrà essere adagiato il ripieno di semi di papavero o noci prima di procedere ad arrotolarle, chiudendo i margini per formare un cilindro di lunghezza tra i 12 e i 15 cm le cui estremità risultano più strette rispetto alla parte centrale. Quando si inserisce il ripieno, i punti di giuntura della pasta devono risultare lisci e, quando il prodotto viene collocato nella teglia, i punti di giuntura devono trovarsi sotto al prodotto. Il prodotto viene modellato a forma di ferro di cavallo quando il ripieno è di semi di papavero e a forma di «c» quando il ripieno è di noci e la differenza tra le due forme deve essere ben evidente, così da permettere al consumatore di riconoscere la tipologia di ripieno a colpo d'occhio.

Il ripieno ai semi di papavero si prepara facendo cuocere gli ingredienti bollendoli o immergendoli in acqua bollente, utilizzando una quantità di acqua pari al 35-40 % del quantitativo di semi di papavero, sciogliendo lo zucchero in poca acqua (si può sostituire lo zucchero con il miele), aggiungendo gradualmente a questa i semi macinati e mescolati con il latte in polvere, la pasta frolla sbriciolata e l'uvetta e portando il tutto a ebollizione mescolando continuamente, fino a ottenere una massa densa che deve essere poi lasciata raffreddare per diventare più densa prima di aggiungervi la scorza di limone grattugiata (o la pasta di limone) che ne migliora il sapore e, se necessario, un po' di zucchero vanigliato. Il ripieno alle noci si ottiene semplicemente tritutando i gherigli e mescolandoli con zucchero (o miele), uvetta, latte in polvere, acqua bollente, zucchero vanigliato o vanigliato e cannella in polvere. Nel ripieno si può sostituire al massimo il 10 % del peso delle noci o dei semi di papavero macinati con la pasta frolla sbriciolata.

Una volta raffreddati, entrambi i tipi di ripieno devono avere una consistenza tale da permettere di dar loro la forma di piccoli cilindri.

I prodotti vengono disposti su di una teglia e spennellati in superficie con l'uovo per poi essere lasciati raffreddare in un luogo con circolazione d'aria per far asciugare la doratura in superficie. Dopo questa asciugatura in superficie e una leggera fermentazione, vengono nuovamente spennellati con l'uovo e messi ad asciugare, prima di essere collocati in un armadio di fermentazione. Una volta fermentati, vengono cotti come prodotti di pasticceria con impasto fermentato. Durante il processo di fermentazione e di cottura la superficie della doratura si asciuga, facendo comparire una «marmorizzazione» sulla crosta superiore del prodotto.

I prodotti sono cotti senza vapore, a una temperatura compresa tra i 170 e 220 °C.

Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del prodotto. Per i prodotti il cui peso è di 40-50 g il tempo è 10-12 minuti, per quelli di 50-70 g il tempo è 15-20 minuti.

Dopo il raffreddamento, i prodotti vengono preparati per la spedizione e la vendita.

Le perdite tecniche e i cali di cottura si elevano, a seconda del peso dei prodotti e della consistenza del ripieno, al 10 % circa.

Etichettatura: il nome del prodotto «Bratislavský rožok», o l'equivalente in lingua ungherese, deve essere evidenziato. Deve comparire il logo dell'Unione europea o il logo e la dicitura «Zaručená tradičná špecialita» (Specialità tradizionale garantita). Sull'imballaggio può figurare la sigla «ZTŠ» (STG). Deve essere rispettata la lunghezza minima del logo, che è di 15 mm.

Metodo e luogo di vendita: il «Bratislavský rožok» si vende all'unità nei negozi dei produttori o nelle pasticcerie, caffè e tavole calde. Quando il prodotto è venduto sfuso, il logo STG può essere collocato sull'etichetta del prezzo, accanto al nome del prodotto, o su un cartello informativo, collocato in prossimità del prodotto.

Conservazione: a temperatura ambiente.

La durata di conservazione è da tre a 10 giorni, in funzione della quantità di lievito utilizzato.

Il prodotto è realizzato a mano e non industrialmente.

Il prodotto non può essere fabbricato come prodotto semifinito surgelato e precotto, da scongelare prima della cottura finale, ma è sempre fabbricato come prodotto fresco.

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Il carattere tradizionale del prodotto si fonda sulla sua composizione tradizionale, che prevede che il ripieno costituisca almeno il 40 % del peso complessivo del prodotto finito.

Il prodotto viene fabbricato da oltre due secoli con il suo nome specifico, anche nei paesi vicini, Austria e Ungheria, con i quali la Slovacchia costituiva un tutt'uno fino a poco meno di 90 anni fa.

Nel libro *S vareškou dvoma tisícročiami* (Duemila anni di storia della cucina), Vladimír Tomčík scrive che, in base a quanto figura nei registri contabili, il «Bratislavský rožok» era servito nelle trattorie dal 1590, ma che il segreto della sua fabbricazione è molto più antico.

Nell'opera *Ulice a námestia mesta Bratislavy* (Strade e piazze di Bratislava) di Tivadar Ortvy, pubblicata nel 1905 a Bratislava, alla pagina 305 si legge: «non lontano dalla pasticceria Viktor Mayer si trova l'antica panetteria Scheuermann (oggi Lauda) in cui si preparano dei piccoli ferri di cavallo con semi di papavero e noci, specialità per le quali la città di Bratislava è diventata celebre» [*Ulice a námestia mesta Bratislavy, la storia della città attraverso i nomi delle sue strade e delle sue piazze, scritta dal dott. Tivadar Ortvy e basata su una ricerca originale, Bratislava, 1905; pubblicata da F.K. Wigand*]. Si vedano anche le pagine 304 e 305 del libro nell'appendice 1 in ungherese dove, a proposito della piazza che oggi porta il nome di «piazza Hviezdoslav», viene menzionata la panetteria Scheuermann. Il brano in questione recita: «Nei paraggi si trova l'antica panetteria Scheuermann (oggi Lauda) che prepara dei piccoli ferri di cavallo ai semi di papavero e alle noci, che hanno contribuito a rendere Bratislava famosa per questo genere di specialità. Tra di esse figura il “bratislavský suchár”».

Nel volume *Chlieb náš každodenný* (Il nostro pane quotidiano) di V. Szemes e V. Karovič, pubblicato nel 1992 a Bratislava, a pagina 52 si legge: «il panettiere Schiermann ha esposto in vetrina per la festa di San Nicola del 1785 un nuovo tipo di prodotto di pasticceria, che è passato alla storia con il nome di “prešpurské beugle”». La differenza tra Scheuermann e Schiermann deve essere, secondo noi, attribuita a un errore tipografico; riteniamo che la versione corretta sia Scheuermann.

Poco dopo c'erano già diversi pasticciere che producevano il *bratislavský rožok* a Bratislava. Tra i più celebri, si ricorda Schwappach Ágoston, la cui panetteria fu fondata nel 1834 e che proponeva piccoli ferri di cavallo ai semi di papavero e alle noci. Anche il maestro panettiere Johann Korče figura tra i successori dei produttori di *bratislavský rožok* Scheuermann e Lauda. Visse dal 1851 al 1919 e fu cavaliere dell'Ordine di Francesco Giuseppe, come suo figlio Hans Korče. Emil Kastner successe alla famiglia Korče.

Ugualmente celebre era la panetteria Gustáv Wendler in Štefánikova ulica a Bratislava, che inviava i *bratislavský rožok* anche per posta.

In un'antica rivista di Bratislava intitolata «Pressburger Wegweiser» del 1863 il panettiere e pasticcere Anton Pressberger pubblicizza i «suoi “beugel” ai semi di papavero e noci».

Il quotidiano viennese «Neue Freie Presse» del 16 aprile 1938 presenta la ricetta dei «Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky». Il contenuto della ricetta e la descrizione del metodo di fabbricazione sono quasi identici alle istruzioni utilizzate oggi per la preparazione.

Anche Terézia Vansová e Ján Babilon hanno descritto il *bratislavský rožok* nel loro libro nel 1870.

Nel corso del tempo panettieri e pasticciere si sono messi a produrre il *bratislavský rožok* in numerose città europee, anche se il grosso della produzione avveniva in Austria, Cecoslovacchia e Ungheria. Secondo le informazioni raccolte da esperti di panetteria in altri paesi, in numerose città si produceva un prodotto denominato «bratislavský rožok» o per lo meno se ne conoscevano a grandi linee la forma, la ricetta e il metodo di preparazione. Già nell'ex-Cecoslovacchia, e segnatamente dopo il 1950, la fabbricazione del *bratislavský rožok* era oggetto di una formazione pratica nelle scuole professionali specializzate in panetteria e pasticceria. Si è incominciato a utilizzare la denominazione «bratislavský rožok» soltanto di recente, a partire dal 1918, dopo la creazione della Cecoslovacchia e il cambiamento del nome della città da «Pressburg» o «Pozsony» a «Bratislava». Anche la denominazione del prodotto è cambiata. L'originario nome «Beugel» diventa in ungherese «patkó», che significa ferro di cavallo. Si è iniziato a utilizzare il termine «rožok» in collegamento con il nuovo nome della città. In Ungheria si utilizza ancor oggi la denominazione «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), ovvero l'antico nome della città associato al nuovo nome del prodotto. Anche in Austria si utilizza più spesso il nome «Pressburger Kipfel», mentre il termine «Beugel» diventa sempre più raro.

Il prodotto *bratislavský rožok* ha una lunga tradizione ed è molto popolare ancora oggi. Si stima che in Slovacchia venga fabbricato regolarmente in oltre 20 panetterie e pasticcerie e preparato almeno una volta alla settimana in una decina di altri forni.

Nel 1999 e nel 2005 l'associazione dei panettieri slovacchi ha presentato alla finale della competizione mondiale «Coppa Lesaffre» a Parigi, tra gli altri prodotti in gara, il *bratislavský rožok*, che è stato approvato dalla giuria.

All'inizio del 2007 è stato organizzato per la prima volta un concorso internazionale per il miglior *bratislavský rožok* nell'ambito della fiera Danubius Gastro a Bratislava, a cui hanno partecipato nove gruppi provenienti da tre paesi diversi (si veda la prima pagina del quotidiano «Bratislavské noviny» del 25 gennaio 2007).

Oltre ai diversi articoli usciti su «Bratislavské noviny», diversi quotidiani nazionali hanno pubblicato informazioni su questo concorso.

Anche il quotidiano «Nový čas» ha pubblicato un articolo sul *bratislavský rožok* (25 luglio 2008) in cui si fornisce la ricetta tradizionale che risale al 1938 e si descrive la forma del prodotto nei seguenti termini: «...quando [il prodotto] è farcito con semi di papavero, ha la forma di ferro di cavallo e quando [il prodotto] è farcito alle noci, ha la forma di C.»

La rivista «Epicure» ha pubblicato un articolo intitolato «*Bratislavský rožok — tradícia s dlhou históriou*» (*Bratislavský rožok — una lunga tradizione*) in cui si scrive, a pagina 52: «il *bratislavský rožok* è lavorato a forma di ferro di cavallo, quando è farcito con un ripieno ai semi di papavero, e a forma di C, quando è farcito con noci.»
