

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zmienionego jednolitego dokumentu w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 342/13)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczonej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

Nr UE: TSG-SK-0056-AM02 – 12.2.2019

Republika Słowacka

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”

2. Typ produktu

Klasa 2.24. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Słowacka nazwa „Bratislavský rožok” zaczęła być używana około 1920 r. po zmianie nazwy miasta Pressburg, będącego wówczas częścią Czechosłowacji i stolicą Słowacji, na Bratysława. Od tego roku nazwa ciastka została dostosowana do nowej nazwy miasta, stąd „Bratislavský rožok”. Po przyjęciu nowej nazwy miasta, w Austrii – zamiast zwykle używanego „beugel” – zaczęto używać określenia „kipfel”, w połączeniu ze starą nazwą miasta. Nazwą używaną pierwotnie w języku węgierskim była „Pozsonyi patkó”, co tłumaczy się jako „bratysławska podkówka”. Jak wynika z aktualnych informacji, szereg węgierskich piekarzy i cukierników, zwłaszcza w Budapeszcie, wytwarza omawiany produkt i sprzedaje go pod nazwą „Pozsonyi kifli”, co tłumaczy się jako „Bratislavský rožok”, od nazwy miasta stosowanej do 1918 r. W świetle tego ustalonego zwyczaju proponujemy, by zachować nazwę „Pozsonyi kifli”.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Produkt jest specyficzny ze względu na historycznie ustalony skład i metodę produkcji. Nazwa „Bratislavský rožok” używana jest wyłącznie jako oznaczenie tego szczególnego delikatesowego wyrobu piekarniczego lub cukierniczego.

Specyficzny charakter wyrobu wynika z wyjątkowego wyglądu jego warstwy wierzchniej, która jest „marmurkowa”, tj. pokryta delikatnym żyłkowaniem w kolorze jaśniejszym niż reszta skórki. Ta cecha wierzchniej warstwy wyrobu jest wyjątkowa na tle innych wyrobów piekarniczych lub cukierniczych:

- wyrób różni się od podobnych delikatesowych wyrobów piekarniczych lub cukierniczych obecnych na rynku swoim odmiennym kształtem i masą, a także ilością nadzienia. Ciasto zawiera więcej tłuszczu niż inne wyroby i żaden inny rodzaj wypieku nie ma marmurkowej skórki,
- wyrób ma charakterystyczny zapach i smak nadzienia makowego lub orzechowego,
- wyrób ma wyjątkowy wygląd i kształt podkówki lub litery C.

Aby zachować tradycyjny charakter wyrobu, podczas przygotowania należy przestrzegać następujących wymagań:

- stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %,
- zawartość nadzienia musi stanowić co najmniej 40 % całkowitej masy upieczonego produktu,
- przed upieczeniem produkt należy posmarować masą z całego jaja lub żółtkiem, aby uzyskać marmurkową skórkę.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Delikatesowy wyrób piekarniczy lub cukierniczy z nadzieniem z maku lub orzechów, o lśniącej, marmurkowej skórcie.

Właściwości organoleptyczne

Kolor: kolor skórki brązowy do ciemnobrązowego; po przekrojeniu pod kilkumilimetrową warstwą ciasta widać wyłącznie nadzienie – nadzienie makowe ma odcień ciemny do czarnego, a nadzienie orzechowe jest brązowe.

Wygląd: z wierzchu skórka jest jednolita, lśniąca, brązowa lub ciemnobrązowa, z delikatnym marmurkowym żyłkowaniem.

Konsystencja: z wierzchu zwarta, delikatna, przy przełamaniu krucha.

Zapach i smak: delikatny, właściwy dla zastosowanego nadzienia (tj. orzechowy lub makowy), przyjemnie słodki smak, któremu towarzyszy aromat zastosowanych składników.

Właściwości fizyczne

Kształt: nadzienie makowe – kształt podkówki zwężającej się ku końcom, nadzienie orzechowe – kształt zbliżony do litery C.

Masa: zazwyczaj 40–70 g.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Głównymi surowcami stosowanymi do produkcji ciasta są: mąka pszenna, tłuszcz (margaryna spożywcza, margaryna do ciasta francuskiego, masło, smalec itd.), cukier, sól, drożdże, jaja, mleko w proszku, cukier waniliowy lub wanilinowy, skórka cytrynowa lub suszona skórka cytrynowa oraz woda; można również zastosować cukier cytrynowy. Stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %, a zawartość nadzienia musi stanowić co najmniej 40 % masy produktu końcowego.

Nadzienie orzechowe zwykle uzyskuje się, dodając do zmielonych orzechów włoskich cukier kryształ (lub miód), słodką bułkę tartą, cukier waniliowy lub wanilinowy oraz cukier cytrynowy i zalewając całość gorącą wodą lub mlekiem.

Nadzienie makowe zwykle uzyskuje się, dodając do zmielonego maku cukier kryształ (lub miód), słodką bułkę tartą oraz cukier waniliowy lub wanilinowy i zalewając całość gorącą wodą lub mlekiem.

Aby poprawić smak nadzienia, można dodać do niego dżem (śliwkowy lub morelowy) lub rodzynki.

Metoda produkcji

Ciasto przygotowuje się przez wymieszanie mąki z wodą lub z wodą, do której dodano mleko w proszku, drożdżami, solą, cukrem i tłuszczem spożywczym. Tłuszcz można najpierw wymieszać z mąką, a pozostałe surowce dodać później. Wymieszane ciasto należy odstawić na 30–40 minut, aby wyrosło. Gdy ciasto widocznie zwiększy objętość, należy je ponownie chwilę zagniatć, a następnie podzielić na kawałki i uformować z nich kulki. Pozostawia się je do wyrośnięcia na 15–20 minut, a następnie rozwałkowane na płaty w kształcie owalu o dłuższej osi długości od 12 do 15 cm. Grubość rozwałkowanego płatu ciasta musi wynosić 2–3 mm. Na rozwałkowanych płatach ciasta układa się wałeczki z nadzienia makowego i orzechowego, które następnie zawija się w ciasto, formując zwężające się na końcach walce długości od 12 do 15 cm. Po owinięciu nadzienia brzegi ciasta należy równo skleić; po uformowaniu ciastka w półksiężyc na blasze do pieczenia punkt sklejenia ciasta musi znaleźć się na spodzie wyrobu. Wyrób z nadzieniem makowym formuje się w kształt podkówki, a z nadzieniem orzechowym – w kształt litery C. Kształty muszą różnić się na tyle, by można było na pierwszy rzut oka odróżnić, jakie nadzienie zawiera wyrób.

Nadzienie makowe przygotowuje się, gotując lub parząc mak w gorącej wodzie (objętość wody musi odpowiadać 35–40 % ilości maku). W niewielkiej ilości wody rozpuszcza się cukier i doprowadza uzyskany roztwór do wrzenia (zamiast cukru można zastosować miód). Zmielony mak zmieszany z mlekiem w proszku, słodką bułką tartą i rodzynkami stopniowo dodaje się do roztworu cukru, cały czas mieszając, a następnie gotuje, by uzyskać dość gęstą masę. Po ostygnięciu i zgęstnieniu nadzienia makowego doprawia się je startą świeżą skórką cytryny lub pastą cytrynową, cynamonem i niewielką ilością cukru waniliowego. Nadzienia orzechowego nie gotuje się – zmielone orzechy włoskie miesza się z cukrem (lub z miodem pszczelim), rodzynkami, mlekiem w proszku, gorącą wodą, cukrem waniliowym lub wanilinowym i zmielonym cynamonem. Maksymalnie 10 % masy mielonych orzechów włoskich lub zmielonego maku można zastąpić słodką bułką tartą.

Oba nadzienia po ostygnięciu muszą być dostatecznie gęste, by można z nich było ręcznie formować wałeczki.

Uformowane produkty układa się na blasze do pieczenia i smaruje masą z całego jaja lub samym żółtkiem. Posmarowane masą jajeczną produkty pozostawia się na blasze w chłodnym i przewiewnym miejscu, by masa jajeczna nieco obeschła. Po obeschnięciu wierzchniej warstwy i po lekkim wyrośnięciu produktów ponownie smaruje się je roztrzepaną masą jajeczną, pozostawia do obeschnięcia i umieszcza w dojrzałalni. Po wyrośnięciu produkty piecze się – w rezultacie uzyskuje się delikatесowe produkty z ciasta drożdżowego. Podczas wyrastania, a w szczególności podczas pieczenia, wysuszona masa jajeczna na powierzchni produktu delikatnie pęka, co nadaje skórcie produktu charakterystyczną marmurkową strukturę.

Produkty wypieka się bez użycia pary w temperaturze 170–220 °C.

Czas pieczenia zależy od wielkości produktów. W przypadku produktów o masie 40–50 g czas pieczenia wynosi 10–12 minut, a w przypadku produktów o masie 50–70 g czas ten wynosi 15–20 minut.

Po wystygnięciu wypieki przygotowuje się do przewozu i sprzedaży.

W zależności od masy produktu i konsystencji nadzienia ubytek technologiczny podczas pieczenia wynosi około 10 %.

Etykietowanie: wyróżniona nazwa produktu „Bratislavský rožok” lub jej odpowiednik w języku węgierskim; logo Unii lub logo i napis Zaručená tradičná špecialita (gwarantowana tradycyjna specjalność). Na opakowaniu może widnieć skrót ZTŠ (GTS). Rozmiar czcionki w logo musi wynosić co najmniej 15 mm.

Sposób i miejsce sprzedaży: „Bratislavský rožok” sprzedaje się na sztuki w specjalistycznych sklepach należących do producentów lub w cukierniach, kawiarniach i barach szybkiej obsługi. W przypadku niepakowanych produktów logo ZTŠ (GTS) można umieszczać na oznaczeniu ceny obok nazwy produktu lub na tabliczce informacyjnej w pobliżu produktów.

Przechowywanie: w temperaturze pokojowej.

W zależności od zastosowanej ilości drożdży produkt zachowuje świeżość przez 3–10 dni.

Produkt jest wytwarzany ręcznie, nie jest produkowany przemysłowo.

Nie można go produkować w postaci zamrożonego wstępnie upieczonego półproduktu, który następnie się rozmraża i dopieka w piecu; produkt musi zawsze być pieczony jako świeży.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Tradycyjny charakter produktu wynika z jego tradycyjnego składu, tj. nadzienie musi stanowić co najmniej 40 % całkowitej masy produktu końcowego.

Wyrób ze specyficzną nazwą wypieka się od ponad dwóch stuleci również w krajach sąsiednich – na Węgrzech i w Austrii, z którymi Słowacja przed mniej niż 90 laty tworzyła jeden organizm państwowy.

W swojej książce pt. *S vareškou dvoma tisícročiami* („Śladem 2000 lat gastronomii”) Vladimír Tomčík cytuje zapisy pochodzące z rejestrów, według których „Bratislavský rožok” był podawany w zajazdach w 1590 r., chociaż sekret jego produkcji jest znacznie starszy.

Na s. 305 publikacji pt. *Ulice a námestia mesta Bratislavy* („Ulice i place miasta Bratysławy”) autorstwa Tivadara Ortwaya, wydanej w Bratysławie w 1905 r., zamieszczono następującą wzmiankę: „położona niedaleko sklepu cukiernika Viktora Mayera stara piekarnia Scheuermanna (dziś Laudy) wypieka podkówki z makiem i orzechami włoskimi, które – jako regionalne specjalności – uczyniły Bratysławę sławną” [*Ulice a námestia mesta Bratislavy*, podtytuł brzmi: „Historia miasta opisana w oparciu o nazwy ulic i placów według opracowania własnego”, dr Tivadar Ortway, Bratysława, 1905 r.; druk: F.K. Wigand]. Na s. 304 i 305 w załączniku 1 do wydania tej książki w języku węgierskim wspomina się o piekarni Scheuermanna w związku z dzisiejszym placem Hviezdoslavovo námestie. Wspominany fragment tekstu brzmi: „Niedaleko znajduje się stara piekarnia Scheuermanna (dziś Laudy) wypiekająca podkówki z makiem i orzechami włoskimi, która sprawiła, że Bratysława zasłynęła z tej specjalności. Kolejną taką specjalnością jest bratysławski sucharek (*bratislavský suchár*) [...]”.

Na s. 52 publikacji *Chlieb náš každodenný* („Chleb nasz powszedni”) autorstwa V. Szemesa i V. Karoviča, wydanej w Bratysławie w 1992 r., stwierdzono, że: „z okazji dnia świętego Mikołaja w 1785 r. piekarz Schiermann wystawił w witrynie swojego sklepu nowy rodzaj nadziewanego wypieku, który przeszedł do historii pod nazwą »prešpurské beugle«”. Różnicę w pisowni nazwisk Scheuermann i Schiermann należy złożyć na karb błędu drukarskiego – prawidłowe brzmienie tego nazwiska to Scheuermann.

„Bratislavský rožok” był w późniejszym okresie wypiekany przez szereg piekarzy w Bratysławie. Jednym z najbardziej znanych był Ágoston Schwappach, którego piekarnia powstała w 1834 r. i który oferował podkówki z makiem i orzechami włoskimi. Piekarze Scheuermann i Lauda, którzy wypiekali „Bratislavský rožok”, mieli swoich następców – zaliczali się do nich m.in. mistrz piekarski Johann Korče (1851–1919), kawaler Orderu Franciszka Józefa, i jego syn, mistrz piekarski Hans Korče. Tradycję piekarniczą rodziny Korče kontynuował Emil Kastner.

Inną popularną piekarnią była też piekarnia Gustáva Wendlera przy ulicy Štefánikovej w Bratysławie, która oferowała „Bratislavský rožok” również w sprzedaży wysyłkowej.

W nieistniejącym już bratysławskim dzienniku „Pressburger Wegweiser” z 1863 r. cukiernik i piekarz Anton Pressberger reklamował między innymi makowe i orzechowe „beugle”.

W wydaniu wiedeńskiego dziennika „Neue Freie Presse” z dnia 16 kwietnia 1938 r. zamieszczono przepis na „Pressburger kipfel – Bratislavské rožky”. Receptura i metoda wypieku opisane w tym przepisie są niemal identyczne z recepturą i metodami wykorzystywanymi obecnie.

„Bratislavský rožok” został również opisany w książce autorstwa Terézii Vansovej i Jána Babilona z 1870 r.

Szereg piekarzy i cukierników wypiekało „Bratislavský rožok” w różnych europejskich miastach, w szczególności w Austrii, Republice Czeskiej i na Węgrzech. Zgodnie z informacjami uzyskanymi od specjalistów z dziedziny piekarstwa z innych państw wyrób noszący nazwę „Bratislavský rožok” jest wypiekany w szeregu miast lub też znane są tam przynajmniej jego kształt, przybliżona receptura i metoda wypieku. W zawodowych szkołach piekarskich i cukierniczych w dawnej Czechosłowacji prowadzono praktyczne szkolenia w zakresie wypiekania produktu „Bratislavský rožok”, zwłaszcza po 1950 r. Nazwy „Bratislavský rožok” zaczęto używać po 1918 r., w związku z powstaniem Czechosłowacji i przemianowaniem miasta z jego pierwotnej nazwy Pressburg lub Pozsony na Bratysławę. Zmieniała się również nazwa samego produktu. Pierwotna nazwa „beugel” została zmieniona na „patkó”, co w języku węgierskim oznacza „podkówkę”. Wydaje się, że określenie „rožok” weszło do użycia wraz z wprowadzeniem nowej nazwy miasta. Na Węgrzech do dziś używa się nazwy „Pozsonyi kifli” („Bratislavský rožok”), która stanowi połączenie dawnej nazwy miasta z nową nazwą odnoszącą się do kształtu produktu. Również w Austrii nazwa „Pressburger kipfel” jest bardziej powszechna, natomiast określenia „beugel” używa się rzadko.

Dzięki swojej historii „Bratislavský rožok” zachował popularność po dziś dzień. Zgodnie z szacunkowymi danymi na Słowacji wypieka go regularnie ponad 20 piekarni i cukierni, przy czym dziesiątki innych producentów wypiekają go przynajmniej raz w tygodniu.

W 1999 i 2005 r. organizacja „Slovenské družstvo pekárov” (słowacki cech piekarski) uwzględniła „Bratislavský rožok” wśród innych produktów konkursowych zgłoszonych do paryskich finałów Pucharu Świata Louisa Lessafre’a w Piekarstwie – „Bratislavský rožok” uzyskał wówczas wysokie oceny sędziowskie.

Na początku 2007 r. po raz pierwszy w historii odbył się międzynarodowy konkurs na najlepszy „Bratislavský rožok” – konkurs ten zorganizowano w ramach wystawy „Danubius Gastro” w Bratysławie. Wzięło w nim udział dziewięć drużyn z trzech państw (wiadomość z pierwszej strony dziennika „Bratislavské noviny” z dnia 25 stycznia 2007 r.).

W gazetach bratysławskich i szeregu czasopism krajowych opublikowano serię artykułów poświęconych temu konkursowi.

W dniu 25 lipca 2008 r. w dzienniku „Nový čas” zamieszczono artykuł poświęcony produktowi „Bratislavský rožok”. W artykule tym podano również tradycyjny przepis na „Bratislavský rožok” z 1938 r. oraz zawarto następujący opis dotyczący kształtu produktu: „[...] jeżeli produkt ma nadzienie makowe, formuje się go w kształt podkowy, natomiast jeżeli ma nadzienie orzechowe, formuje się go w kształt litery C”.

W artykule pt. „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou” („Bratislavský rožok – tradycja o długiej historii”) zamieszczonym na s. 52 czasopisma „Epicure” stwierdzono, że „produkt z nadzieniem makowym formuje się w kształt podkowy, a produkt z nadzieniem orzechowym – w kształt litery C”.
