

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2019/C 342/13)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão, de 18 de dezembro de 2013 ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados DOOR da Comissão.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

N.º UE: TSG-SK-0056-AM02 — 12.2.2019

«Eslováquia»

1. DENOMINAÇÃO A REGISTAR

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli»

2. TIPO DE PRODUTO

Classe 2.24. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3. MOTIVOS PARA O REGISTO

3.1. Indicar se o produto:

é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

A designação eslovaca de «Bratislavský rožok» começou a ser utilizada por volta de 1920, quando a cidade de Pressburg, então parte da Checoslováquia e capital da Eslováquia, passou a chamar-se Bratislava. A partir desse ano, o produto adotou o nome da cidade, passando a chamar-se «Bratislavský rožok». Após a adoção do novo nome da cidade, o termo «Kipfel» começou a ser utilizado na Áustria, em vez do habitual «Beugel», associado ao antigo nome da cidade. O nome original em húngaro, Pozsonyi patkó, que significa literalmente «Ferradura de Bratislava», generalizou-se numa primeira fase. Segundo as informações atualmente disponíveis, em várias padarias e pastelarias húngaras, em especial de Budapeste, o produto é confeccionado e comercializado sob a designação «Pozsonyi kifli», uma tradução de «Bratislavský rožok», sendo «Pozsonyi» o nome original da cidade utilizado até 1918. Considerando o costume consagrado, propôs-se manter o registo da denominação «Pozsonyi kifli», em húngaro.

3.2. Indicar se a denominação:

é tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico;

identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

(1) JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

O produto é específico em termos de composição e método de produção, ambos historicamente consagrados. O termo «Bratislavský rožok» é utilizado exclusivamente para designar este tipo específico de produto de padaria ou de pastelaria.

O carácter específico do produto reside na sua superfície distintiva «marmoreada», ou seja, nas manchas ligeiras de cor mais clara do que o resto da superfície superior da crosta. Não há outros produtos de padaria ou pastelaria de superfície idêntica.

- O produto distingue-se de outros tipos de bolos de padaria ou pastelaria à venda no mercado pela sua forma e peso, mas também pela quantidade dos recheios. A massa possui maior quantidade de matéria gorda do que outros bolos e apresenta uma superfície marmoreada única.
- O produto possui aroma e sabor específicos conferidos pelo recheio utilizado (de semente de papoila ou de noz).
- Distingue-se pelo aspeto e forma especiais: representando uma pequena ferradura, ou evocando a letra «C».

A fim de preservar o seu carácter tradicional, durante a preparação do bolo, devem ser observados os seguintes aspetos relativos à receita:

- a massa deve incluir, no mínimo, 30% de matéria gorda em relação à quantidade de farinha;
- o recheio tem de constituir, no mínimo, 40% do peso total do produto depois de cozido;
- o produto é pincelado com ovo batido ou gema de ovo antes da cozedura, para que a superfície do produto adquira um aspeto marmoreado.

4. DESCRIÇÃO

4.1. *Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

Bolo de padaria ou pastelaria, com recheio de semente de papoila ou de noz e cobertura brilhante e marmoreada.

Características organoléticas

Cor: crosta que varia entre castanho e castanho-escuro. A secção revela a quantidade generosa do recheio envolto apenas por alguns milímetros de massa; a cor do recheio de semente de papoila varia entre cinzento-escuro e preto e a do recheio de noz é castanha.

Aspeto: superfície uniforme, brilhante, variando entre o castanho e o castanho-escuro, com ligeiras manchas de cor mais clara que conferem à crosta superior um aspeto marmoreado.

Textura: superfície firme, fina e quebradiça.

Odor e sabor: típicos do recheio em questão (ou seja, típicos da semente de papoila ou da noz); o sabor é agradavelmente doce e o aroma depende dos ingredientes utilizados.

Características físicas

Forma: nos bolos com recheio de sementes de papoila, forma de ferradura, adelgçando-se gradualmente do centro para as pontas e, nos de recheio de noz, forma de «C».

Peso: geralmente entre 40 e 70 g.

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

As matérias-primas de base utilizadas na preparação da massa são as seguintes: farinha de trigo, gordura (margarina de mesa, margarina para folhados, manteiga, banha, etc.), açúcar, sal, fermento, ovos, leite em pó, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, casca de limão ou casca de limão seca e água; pode utilizar-se também açúcar com canela. A massa deve incluir, no mínimo, 30% de matéria gorda em relação à quantidade de farinha e o recheio deve constituir, no mínimo, 40% do peso total do produto acabado.

No recheio de noz, adiciona-se geralmente, às nozes moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, açúcar com canela e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

No recheio de sementes de papoila, adiciona-se geralmente, às sementes de papoila moídas, açúcar granulada (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

Pode acrescentar-se doce (de ameixa ou alperce) ou passas de uva ao recheio para melhorar o sabor.

Método de produção

Preparação da massa: mistura-se a farinha com a água, ou água com leite em pó, fermento, sal, açúcar e gordura alimentar. A gordura pode ser misturada primeiro com farinha, sendo os restantes ingredientes adicionados depois. Deixa-se a massa a levedar durante 30 a 40 minutos. Depois de a massa ter aumentado de volume, amassa-se novamente um pouco, dividindo-a seguidamente em pedaços moldados em pequenas esferas. Deixa-se levedar novamente durante 15 a 20 minutos e moldam-se as bolas em tiras elípticas com 12 a 15 cm no eixo maior. Uma vez moldada, a massa deve ter entre 2 e 3 mm de espessura. Colocam-se bolinhas de recheio de semente de papoila ou de noz em cada pedaço de massa e envolve-se de modo a formar cilindros de 12 a 15 cm de comprimento, que se vão gradualmente adelgaçando do centro para as pontas. Depois de envolver completamente o recheio, a massa deve ser unida regularmente, ficando o ponto de união na parte inferior do bolo, ao dar-lhe a forma de crescente, no tabuleiro. Os bolos com recheio de semente de papoila são moldados em forma de ferradura e os de recheio de noz em forma de «C». As formas têm de ser claramente diferentes para se poder distinguir à primeira vista qual o recheio do bolo.

Preparação do recheio: o recheio de sementes de papoila prepara-se fervendo os ingredientes em água, ou escaldando-os com água a ferver (a quantidade de líquido representa 35% a 40% da quantidade de sementes de papoila). Dissolve-se o açúcar numa pequena quantidade de água e vai ao lume até levantar fervura (pode utilizar-se mel em vez de açúcar). Adiciona-se ao açúcar dissolvido a mistura de sementes de papoila moídas misturada com o leite em pó, pão ralado doce e passas de uva, mexendo continuamente enquanto coze, até a mistura engrossar e se obter uma massa pastosa bastante espessa. Deixa-se arrefecer o recheio de sementes de papoila, que vai adquirindo maior espessura, e melhora-se o sabor adicionando raspa ou pasta de limão e um pouco de canela ou de açúcar baunilhado. O recheio de noz não necessita de cozedura: mistura-se apenas o miolo de noz moído com açúcar (ou mel), passas de uva, leite em pó, água quente, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e canela moída. Até 10%, no máximo, do peso do miolo de noz moído ou das sementes de papoila do recheio podem ser substituídos por pão ralado doce.

Os dois recheios têm de ser suficientemente espessos para permitir moldar pequenas esferas à mão, depois de frios.

Uma vez moldados, os bolos são colocados num tabuleiro e pincelados com ovo ou apenas gema de ovo. Depois de pincelados e dispostos no tabuleiro, deixam-se em local fresco e arejado até o ovo da cobertura secar ligeiramente. Depois de a superfície secar e de os bolos crescerem ligeiramente, são estes novamente pincelados com ovo batido, que deve secar antes de serem colocados numa estufa para levedar. Depois de levedados, vão ao forno a cozer como outros produtos de pastelaria com levedura. Durante a levedação e, em especial, durante a cozedura, o ar quente abre fissuras na superfície, criando a estrutura «marmoreada» típica na crosta.

Os bolos são cozidos em forno sem vapor, à temperatura de 170-220 °C.

O tempo de cozedura depende do peso do produto: 10-12 minutos para os bolos de 40-50 g; 15-20 minutos para os de 50-70 g.

Depois de arrefecerem, os bolos são preparados para envio e comercialização.

As perdas técnicas resultantes da cozedura são de aproximadamente 10%, em função do peso e da consistência do recheio.

Rotulagem: deve ser realçada a designação «Bratislavský rožok» ou a designação equivalente em húngaro; indicação do logótipo da UE ou do logótipo e da inscrição «Zaručená tradičná špecialita» (Especialidade Tradicional Garantida). A embalagem pode ostentar a abreviatura «ZTŠ» (ETG). O tamanho mínimo do logótipo — 15 mm — deve ser respeitado.

Método e local de venda: o «Bratislavský rožok» é vendido à unidade em lojas especializadas do fabricante ou em pastelarias, cafés e estabelecimentos de comida rápida. Sempre que o produto é vendido sem embalagem, o logótipo da ETG pode ser colocado na etiqueta do preço, próximo do nome do produto, ou num letreiro informativo colocado junto do produto.

Armazenamento: à temperatura ambiente.

O prazo de validade varia entre três e 10 dias, em função da quantidade de fermento utilizada.

É um produto artesanal e não produzido em massa.

O produto não pode ser fabricado como um produto semiacabado previamente cozido e congelado, que tem de ser descongelado antes do processo final de cozedura; é sempre fabricado como um produto fresco.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

O carácter tradicional do produto baseia-se na sua composição, ou seja, no facto de o recheio ter de constituir 40%, no mínimo, do peso total do produto acabado.

O produto é fabricado há mais de dois séculos com esta designação, incluindo na Hungria e na Áustria, países vizinhos que, há cerca de 90 anos, estavam unidos à Eslováquia.

O livro de Vladimír Tomčík *S vareškou dvoma tisícročiami* (Dois mil anos de gastronomia) refere que, de acordo com algumas indicações em registos contabilísticos, o «Bratislavský rožok» era servido em hospedarias em 1590, embora o segredo do seu fabrico seja muito mais antigo.

Na página 305 de *Ulice a námestia mesta Bratislavy* (ruas e praças da cidade de Bratislava), de Tivadar Ortvy, publicado em Bratislava em 1905, pode ler-se o seguinte: «não longe da pastelaria de Viktor Mayer, a antiga padaria Scheuermann (hoje Lauda) fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa a cidade de Bratislava» [*Ulice a námestia mesta Bratislavy*, a história da cidade contada através dos nomes das suas ruas e praças por Tivadar Ortvy, a partir de um estudo original, Bratislava, 1905; publicado por F.K. Wigand]. Ver igualmente as páginas 304 e 305 do livro referido no anexo 1, em húngaro, onde, a propósito da praça que tem hoje o nome de «Praça Hiezdoslav», se menciona a padaria Scheuermann. O trecho diz o seguinte: «Ali perto existe a antiga padaria Scheuermann (hoje Lauda), que fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa Bratislava. Outra das especialidades é a Bratislava rusk...»].

Na página 52 de *Chlieb náš každodenný* (O pão nosso de cada dia), de V. Szemes e V. Karovič, publicado em Bratislava em 1992, pode ler-se: «Em 1785, no dia de S. Nicolau, a padaria Schiermann colocou na montra um novo tipo de bolo com recheio que passou à história como “prešpurské beugle”». Presume-se que a diferença entre Scheuermann e Schiermann constitua um erro tipográfico; a grafia correta é Scheuermann.

Pouco tempo depois, várias padarias de Bratislava começaram a fabricar «Bratislavský rožok». Entre as padarias mais famosas, conta-se a de Ágoston Schwappach, fundada em 1834, onde se vendiam ferraduras de semente de papoila e de noz. Figuram igualmente entre os sucessores dos fabricantes de «Bratislavský rožok», Scheuermann e Lauda, o mestre padeiro Johann Korče, que viveu de 1851 a 1919 e foi cavaleiro da Ordem de Franz Josef, e o seu filho, o mestre padeiro Hans Korče. À família Korče sucedeu Emil Kastner.

A padaria Gustáv Wendler, em Štefánikova ulica, em Bratislava, que enviava «Bratislavský rožok» pelo correio, era igualmente famosa.

Numa antiga revista de Bratislava, *Pressburger Wegweiser*, de 1863, a pastelaria e padaria de Anton Pressberger anuncia, entre outros, os “beugel” de sementes de papoila e de noz.

O jornal vienense «Neue Freie Presse», de 16 de abril de 1938, inclui uma receita de «Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky». A receita e o método de confeção são praticamente idênticos aos praticados ainda hoje.

Terézia Vansová e Ján Babilon descrevem igualmente o «Bratislavský rožok» no livro que publicaram em 1870.

Ao longo do tempo, as padarias e pastelarias de várias cidades europeias começaram a fabricar «Bratislavský rožok», embora a maior parte da produção se situasse na Áustria, na República Checa e na Hungria. Segundo informações de especialistas em produtos de padaria noutros países, fabricava-se um produto denominado «Bratislavský rožok» em diversas cidades (ou, pelo menos, a sua forma, receita aproximada ou método de confeção eram conhecidos). Já na antiga Checoslováquia, sobretudo depois de 1950, o fabrico de «Bratislavský rožok» era ensinado em várias escolas profissionais de padaria e pastelaria. A designação «Bratislavský rožok» só começou a ser utilizada em 1918, depois da criação da Checoslováquia e da alteração do nome de «Pressburg» ou «Pozsony» para Bratislava. O nome do produto foi também alterado. A designação original, «Beugel», passou, em húngaro, para «patkó», que significa «ferradura». Aparentemente, o termo «rožok» começou a ser utilizado juntamente com o novo nome da cidade. Na Hungria, a designação «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), ou seja, o antigo nome da cidade associado à nova designação morfológica, mantém-se ainda hoje. Também na Áustria, é mais frequente a designação «Pressburger Kipfel», sendo o termo «Beugel» mais raro.

O «Bratislavský rožok» tem uma longa história, o que não o impede de continuar a usufruir de grande popularidade. Calcula-se que continue a ser fabricado na Eslováquia em mais de 20 padarias e pastelarias e, pelo menos uma vez por semana, seja confeccionado ainda por dezenas de outros fabricantes.

Em 1999 e 2005, a cooperativa de padeiros da Eslováquia incluiu o «Bratislavský rožok» entre os produtos apresentados na final do campeonato mundial de pastelaria «Coupe Lesaffre» de Paris, tendo sido aprovado pelo júri.

No início de 2007, realizou-se pela primeira vez um concurso internacional para determinar o melhor «Bratislavský rožok», no âmbito da exposição Danubius Gastro, realizada em Bratislava, que atraiu nove equipas de três países (primeira página do Bratislavské noviny, de 25 de janeiro de 2007).

Além dos artigos do «Bratislavské noviny», vários jornais nacionais publicaram também informações sobre o concurso.

Em 25 de julho de 2008, o diário Nový čas publicou também um artigo sobre o «Bratislavský rožok». O artigo contém ainda uma receita tradicional de 1938, sendo a forma do produto descrita nos seguintes termos: «[...] quando tem recheio de semente de papoila, assume a forma de ferradura e, quando tem um recheio de noz, a forma de C.».

Na página 52 da revista «Epicure», num artigo intitulado «Bratislavský rožok — tradícia s dlhou históriou' (Bratislavský rožok — uma longa tradição), lê-se o seguinte: «Quando tem recheio de semente de papoila, o produto é moldado em ferradura e, com recheio de noz, tem a forma de letra C».
