

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

(2019/C 342/13)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în conformitate cu articolul 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date DOOR a Comisiei.

## CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

## „BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

Nr. UE: TSG-SK-0056-AM02 – 12.2.2019

## „Slovacia”

**1. Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare**

„Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”

**2. Tipul de produs**

Clasa 2.24. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

**3. Motive pentru înregistrare****3.1. Indicați dacă produsul:**

rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Denumirea slovacă „Bratislavský rožok” a început să fie utilizată aproximativ în anul 1920, după ce orașul Pressburg, care atunci făcea parte din Cehoslovacia și era capitala Slovaciei, a fost redenumit, devenind Bratislava. Din anul respectiv, denumirea produsului de patiserie a fost adaptată pentru a reflecta noul nume al orașului, devenind „Bratislavský rožok”. După adoptarea noului nume al orașului, în Austria a început să fie utilizat cuvântul Kipfel, în locul obișnuitului Beugel, combinat cu vechiul nume al orașului. Denumirea utilizată inițial în limba maghiară era „Pozsonyi patkó”, care s-ar putea traduce prin „potcoava din Bratislava”. Potrivit informațiilor recente de care dispunem, primite de la mai mulți brutari sau patiseri din Ungaria, mai ales din Budapesta, acest produs se fabrică și se comercializează sub denumirea „Pozsonyi kifli”, a cărei traducere în limba slovacă ar fi „Bratislavský rožok”, Pozsony fiind numele inițial al orașului, utilizat până în 1918. Având în vedere obiceiurile încetățenite, propunem păstrarea denumirii „Pozsonyi kifli”.

**3.2. Indicați dacă denumirea:**

a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

(<sup>1</sup>) JOL 179, 19.6.2014, p. 17.

Produsul este specific în ceea ce privește compoziția și metoda de producție stabilite de-a lungul timpului. Termenul „Bratislavský rožok” este utilizat pentru a desemna numai acest tip anume de produs fin de panificație sau patiserie.

Caracterul specific al produsului este determinat de suprafața deosebită a acestuia, care este marmorată, adică prezintă vinișoare de culoare mai deschisă decât restul crustei. Suprafețele altor produse de panificație și patiserie nu sunt finisate în acest mod:

- produsul diferă de tipurile similare de produse fine de panificație sau patiserie de pe piață datorită atât formei și greutateii sale, cât și cantității de umplutură. La aluat se adaugă mai multă grăsime decât în alte produse și niciun alt tip de patiserie fină nu are suprafața marmorată;
- produsul are o aromă și un gust speciale, datorate umpluturii utilizate, cu semințe de mac sau cu nucă;
- produsul are un aspect distinctiv și o formă de potcoavă sau de litera C.

Pentru a se păstra caracterul tradițional al produsului, prepararea acestuia trebuie să respecte următoarele cerințe referitoare la rețetă:

- raportul grăsime/făină din aluat trebuie să fie de cel puțin 30 %.
- umplutura trebuie să constituie cel puțin 40 % din greutatea totală a produsului copt;
- produsul trebuie uns cu ou sau cu gălbenuș de ou înainte de coacere, astfel încât produsul copt să prezinte o suprafață marmorată.

#### 4. Descriere

##### 4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Produs fin de brutărie sau patiserie, cu umplutură cu mac sau nucă și cu suprafață lucioasă și marmorată.

##### Caracteristici organoleptice

Culoare: crustă maro spre maro închis; la tăiere, după câțiva milimetri de înveliș solid, există doar umplutura – cea cu mac este de culoare gri închis spre negru, cea cu nucă este maro.

Aspect: deasupra, crusta prezintă o suprafață uniformă și lucioasă de culoare maro spre maro închis, cu vinișoare delicate de culoare mai deschisă, care dau un aspect marmorat.

Textură: înveliș ferm, dar delicat, care se sfărâmă la rupere.

Miros și gust: delicate, tipice pentru umplutura utilizată (aromă tipică de nucă sau mac), gust dulce și plăcut, marcat de aroma ingredientelor utilizate.

##### Caracteristici fizice

Formă: de potcoavă, subțiată spre capete, în cazul umpluturii cu mac, și de litera C în cazul umpluturii cu nucă.

Greutate: de obicei, 40-70 g.

##### 4.2. Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Principalele materii prime utilizate la obținerea aluatului sunt: făină de grâu, grăsime (margarină de masă, margarină pentru foietaje, unt, untură etc.), zahăr, sare, drojdie (0,5-1 % din cantitatea de făină), ouă, lapte praf, zahăr vanilat sau vanilinat, coajă de lămâie sau coajă de lămâie uscată și apă; de asemenea, se poate utiliza zahărul cu scorțișoară. Raportul grăsime/făină din aluat trebuie să fie de cel puțin 30 %, iar umplutura trebuie să constituie cel puțin 40 % din greutatea produsului finit.

Umplutura cu nucă este obținută de obicei prin adăugarea de zahăr cristal (sau miere), pesmet dulce, zahăr vanilat sau vanilinat și zahăr cu scorțișoară la miezul de nucă măcinat și prin amestecarea acestor ingrediente cu apă fierbinte sau lapte.

Umplutura cu mac este obținută de obicei prin adăugarea de zahăr cristal (sau miere), pesmet dulce și zahăr vanilat sau vanilinat la semințele de mac măcinate și prin amestecarea acestor ingrediente cu apă fierbinte sau lapte.

Pentru a-i îmbunătăți aroma, la umplutură se pot adăuga dulceață (de prune sau de caise) sau stafide.

#### Metoda de producție

Aluatul este preparat prin amestecarea făinii cu apă sau cu apă la care s-a adăugat lapte praf, precum și cu drojdie, sare, zahăr și grăsime comestibilă. Grăsimea poate fi amestecată cu făina la început, celelalte materii prime fiind adăugate ulterior. Aluatul amestecat este lăsat la dospit circa 30-40 de minute. După ce volumul aluatului crește vizibil, aluatul este frământat din nou puțin, după care va fi separat în bucăți cărora li se dă o formă sferică. După ce sunt lăsate la crescut timp de 15-20 de minute, aceste sfere de aluat sunt întinse în fâșii eliptice cu un diametru maxim de 12-15 cm. Grosimea fâșiilor de aluat întins trebuie să fie de 2-3 mm. Pe fâșiile de aluat întins se pun porții cilindrice de umplutură cu mac sau cu nucă, după care se rulează pentru a forma cilindri cu o lungime de 12-15 cm, subțiați treptat spre capete. După învelirea umpluturii, aluatul trebuie îmbinat uniform, iar linia de îmbinare ar trebui să fie pe partea de dedesubt a produsului atunci când acesta este pus în formă de semilună pe tava de copt. Produsul este pus în formă de potcoavă dacă umplutura este cu mac și în formă de literă C dacă umplutura este cu nucă. Formele trebuie să fie suficient de diferite încât să fie clar dintr-o privire ce umplutură conțin.

Umplutura cu mac este preparată prin fierberea sau opărirea semințelor de mac (volumul de lichid este echivalent cu 35-40 % din cantitatea de semințe de mac). Zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă și se aduce la punctul de fierbere (se poate utiliza miere în loc de zahăr). Amestecând încontinuu, la zahărul dizolvat se adaugă treptat semințele de mac măcinate amestecate cu lapte praf, pesmet dulce și stafide și se fierbe totul până la obținerea unei paste destul de dense. După răcire și îngroșare, la umplutura cu mac se adaugă coajă de lămâie răzuită sau pastă de lămâie, pentru aromatizare, împreună cu scorțișoară și cu o cantitate mică de zahăr vanilat, dacă este necesar. Umplutura cu nucă nu este fiartă, miezul de nucă măcinat fiind pur și simplu amestecat cu zahăr (sau miere), stafide, lapte praf, apă fierbinte, zahăr vanilat sau vanilinat și scorțișoară măcinată. Până la 10 % din greutatea miezului de nucă măcinat sau a semințelor de mac măcinate din umplutură se poate înlocui cu pesmet dulce.

Ambele umpluturi trebuie să fie suficient de dense încât să se poată forma mici rulouri cu mâna.

Produsele cărora li s-a dat forma corespunzătoare se pun pe o tavă de copt și se ung cu ou întreg sau doar cu gălbenuș de ou. Produsele unse cu ou puse pe tăvi se lasă într-un loc răcoros și ventilat până când se usucă puțin oul de pe suprafață. După ce suprafața s-a uscat, iar produsele au dospit puțin, suprafața se unge din nou cu ou, după care se lasă din nou să se usuce și apoi se pun într-un cuptor de dospire. După dospire, produsele se coc, devenind produse de patiserie fină cu aluat dospit. În timpul dospirii și în special în timpul coacerii, oul uscat de pe suprafață se crapă ușor, generând aspectul tipic marmorat al crustei produsului.

Produsele se coc fără aburi la 170-220 °C.

Durata coacerii depinde de dimensiunea produselor. Durata coacerii este de 10-12 minute în cazul produselor care cântăresc 40-50 g și de 15-20 de minute în cazul produselor care cântăresc 50-70 g.

După răcire, produsele coapte sunt pregătite pentru expediere și comercializare.

Pierderile tehnice în urma coacerii sunt de aproximativ 10 %, în funcție de greutatea produsului și de consistența umpluturii.

Etichetarea: trebuie să iasă în evidență denumirea produsului, „Bratislavský rožok”, sau echivalentul în limba maghiară al acesteia, precum și logoul Uniunii sau logoul și mențiunea „Specialitate tradițională garantată”. Pe ambalaj poate figura acronimul „STG”. Dimensiunea logoului trebuie să fie de minimum 15 mm.

Metoda de comercializare și locul comercializării: „Bratislavský rožok” se vinde la bucată în magazinele specializate ale producătorilor sau în patiserii, cafenele și puncte de vânzare de tip fast-food. În cazul produselor care nu sunt preambalate, logoul STG poate figura pe eticheta cu prețul, aproape de denumirea produsului, sau pe o plăcuță cu rol informativ aflată în proximitatea produselor.

Depozitare: la temperatura camerei.

În funcție de cantitatea de drojdie utilizată, produsul se păstrează 3-10 zile.

Produsul se realizează manual, nu industrial.

Nu trebuie fabricat ca un produs semifinit, pre-copt și congelat rapid care este apoi decongelat și finit în cuptor, ci trebuie să fie întotdeauna proaspăt copt.

4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Caracterul tradițional al produsului se bazează pe compoziția tradițională a acestuia, potrivit căreia umplutura trebuie să constituie cel puțin 40 % din greutatea totală a produsului finit.

Produsul se realizează de peste două secole sub denumirea sa specifică în țările învecinate, Austria și Ungaria, cu care Slovacia a format un singur stat acum aproape 90 de ani.

În cartea sa *S vareškou dvoma tisícročiami* („Două mii de ani de istorie culinară”), Vladimír Tomčík afirmă că, potrivit unor mențiuni din registrele contabile, „Bratislavský rožok” era vândut în hanuri încă din 1590, dar secretul fabricării sale este cu mult mai vechi.

În opera sa *Ulice a námestia mesta Bratislavy* („Străzile și piețele Bratislavei”), publicată în 1905 la Bratislava, la pagina 305, Tivadar Ortvyay afirmă că „nu departe de patiseria lui Viktor Mayer se găsește vechea brutărie Scheuermann (în prezent, Lauda), unde se fac mici potcoave cu semințe de mac și cu nucă, specialități pentru care orașul Bratislava a devenit celebru” [*Ulice a námestia mesta Bratislavy*, textul continuând astfel: Istoria orașului reflectată în numele străzilor și ale piețelor, bazată pe o cercetare originală, de dr. Tivadar Ortvyay, Bratislava, 1905, tipărită de F.K. Wigand]. A se vedea și paginile 304 și 305 din carte: în anexa 1, în limba maghiară, în ceea ce privește piața care poartă în prezent numele de „Piața Hviezdoslav”, este menționată brutăria Scheuermann. Partea relevantă a textului este următoarea: „În apropiere se află vechea brutărie Scheuermann (acum Lauda), care face mici potcoave cu semințe de mac și cu nucă, specialități pentru care orașul Bratislava a devenit celebru. Printre aceste specialități se numără și «bratislavský suchár» [...]”

În opera *Chlieb náš každodenný* („Pâinea noastră cea de toate zilele”), de V. Szemes și V. Karovič, publicată în 1992 la Bratislava, la pagina 52, se afirmă că: „Cu ocazia sărbătorii Sfântului Nicolae din 1785, brutarul Schiermann a pus în vitrina magazinului său un nou fel de produs de patiserie, cu umplutură, care a rămas în istorie cu numele de «prešpurské beugle». În ceea ce privește diferența dintre numele Scheuermann și Schiermann, considerăm că este vorba despre o greșeală de tipar și că numele corect este Scheuermann.

Nu mult mai târziu, la Bratislava erau deja mai mulți brutari care fabricau „Bratislavský rožok”. Unul dintre cei mai cunoscuți a fost Schwappach Ágoston, a cărui brutărie s-a deschis în 1834 și care propunea mici potcoave cu semințe de mac și cu nucă. Doi dintre urmașii producătorilor de „Bratislavský rožok” Scheuermann și Lauda au fost maestrul brutar Johann Korče, care a trăit între anii 1851 și 1919 și a fost cavaler al Ordinului Franz Joseph, și fiul său, maestrul brutar Hans Korče. După familia Korče, a urmat Emil Kastner.

A fost, de asemenea, celebră brutăria Gustáv Wendler, de pe strada Štefánikova din Bratislava, care expedia chiar prin poștă „Bratislavský rožok”.

Într-o veche revistă din Bratislava intitulată *Pressburger Wegweiser*, din anul 1863, brutarul-patiser Anton Pressberg făcea reclamă propriilor „beugel» cu semințe de mac și cu nuci”.

Ziarul vienez *Neue Freie Presse* din 16 aprilie 1938 prezintă o rețetă de „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky”. Rețeta și descrierea metodei de producție sunt aproape identice cu instrucțiunile de fabricare utilizate în zilele noastre.

Terézia Vansová și Ján Babilon au descris și ei „Bratislavský rožok” în cartea lor din 1870.

De-a lungul vremii, brutari și patiseri au început să producă „Bratislavský rožok” în mai multe orașe europene, în special în Austria, Cehia și Ungaria. Potrivit informațiilor obținute de experții în brutărit din alte țări, se fabrică în mai multe orașe un produs numit „Bratislavský rožok” sau, cel puțin, sunt cunoscute forma, rețeta, în linii mari, și metoda de producție ale acestui produs. În special după 1950, în fosta Cehoslovacie, în școlile profesionale specializate în brutărie și patiserie se predau cursuri practice de fabricare a produsului „Bratislavský rožok”. Denumirea „Bratislavský rožok” a început să fie utilizată în 1918, după crearea Cehoslovaciei și după schimbarea denumirii orașului din Pressburg sau Pozsony în Bratislava. S-a schimbat și denumirea produsului. Denumirea inițială „Beugel” a devenit „patkó” în limba maghiară, însemnând „potcoavă”. Se pare că termenul „rožok” a început să fie utilizat doar în legătură cu noul nume al orașului. În Ungaria, se utilizează până în prezent denumirea „Pozsonyi kifli” („Bratislavský rožok”), deci vechiul nume al orașului împreună cu noul nume bazat pe formă. De asemenea, în Austria se utilizează mai des denumirea „Pressburger Kipfel”, numele „Beugel” fiind mai rar întâlnit.

Deși este un produs cu o lungă istorie, „Bratislavský rožok” rămâne un produs popular și în prezent. Potrivit estimărilor, acest produs se fabrică în mod regulat în peste 20 de brutării și patiserii și se prepară cel puțin o dată pe săptămână în zeci de alte unități de producție din Slovacia.

În 1999 și în 2005, asociația brutarilor din Slovacia a prezentat, în finala unui concurs mondial intitulat „Coupe Lesaffre”, organizat la Paris, printre alte produse aflate în competiție, „Bratislavský rožok”, acest produs bucurându-se de o înaltă apreciere din partea juriului.

La începutul anului 2007, în cadrul expoziției Danubius Gastro, la Bratislava, a fost organizat pentru prima oară concursul internațional pentru premiarea celui mai bun „Bratislavský rožok”, la acest concurs participând nouă echipe provenite din trei țări diferite (a se vedea prima pagină a cotidianului „Bratislavské noviny” din 25 ianuarie 2007).

Ziarele din Bratislava și mai multe periodice naționale au publicat o serie de articole despre concurs.

De asemenea, un articol privind „Bratislavský rožok” a apărut în cotidianul „Nový čas” la 25 iulie 2008. Articolul conține și o rețetă tradițională care datează din 1938, iar forma produsului este descrisă astfel: „[...] [produsul] este pus în formă de potcoavă dacă umplutura este cu mac și în formă de litera C dacă umplutura este cu nucă”.

La pagina 52, revista *Epicure* conține un articol intitulat „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou” („Bratislavský rožok – o tradiție îndelungată”), în care se poate citi că „«Bratislavský rožok» este făcut sub formă de potcoavă de cal atunci când este umplut cu semințe de mac și sub formă de litera C atunci când este umplut cu nucă”.

---