

Ponowna publikacja wniosku zgodnie z art. 9 ust. 5 oraz art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2011/C 286/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„PRESSBURGER KIPFEL”/„POZSONYI KIFLI”

NR WE: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Adres: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 336413314
E-mail: repecu@stonline.sk

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Republika Słowacka (SK)

3. Specyfikacja produktu:

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:

„Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli”

3.2. Nazwa:

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

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

Słowacka nazwa „Bratislavský rožok” zaczęła być używana około 1920 roku 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 Beugle – zaczęto używać określenia Kipfel, w połączeniu ze starą nazwą miasta. Zwyczaj ten zachował się w Austrii do dnia dzisiejszego, jako wersję niemiecką zalecamy zatem nazwę „Pressburger Kipfel”. Nazwą używaną pierwotnie w języku węgierskim była „Pozsonyi patkó” (co tłumaczy się jako „bratysławska podkowa”). Zgodnie z aktualną informacją od kilku węgierskich piekarzy i cukierników, wyrób, zwłaszcza w Budapeszcie, wytwarza się i sprzedaje pod nazwą „Pozsonyi kifli”, co tłumaczy się jako „Bratislavský rožok”, od nazwy miasta stosowanej od 1918 r. W świetle tego ustalonego zwyczaju proponujemy, by zachować nazwę „Pozsonyi kifli”.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?:

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki lub inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Ciastko delikatesowe z piekarni lub cukierni z nadzieniem makowym lub orzechowym o lśniącej i marmurkowanej powierzchni.

Właściwości organoleptyczne

Kolor: kolor skórki brązowy do ciemnobrązowego; po przekrojeniu pod kilkumilimetrową osłonką ciasta o niejednolitej fakturze widać wyłącznie nadzienie – nadzienie makowe ma kolor ciemnoszary do czarnego, a nadzienie orzechowe jest brązowe;

Wygląd: z wierzchu skórka przypomina marmurek, ma lśniącą powierzchnię o jednolitym kolorze brązowym do ciemnobrązowego w delikatne plamki o jaśniejszym kolorze;

Konsystencja: warstwa ciasta zwarta, cienka, kruszy się przy łamaniu;

Zapach i smak: delikatny, właściwy dla danego nadzienia (np. typowo smak orzechowy lub makowy), przyjemny słodki smak i aromat użytych składników.

Właściwości fizyczne

Kształt: w przypadku nadzienia makowego – w kształcie podkowy o mniejszej średnicy, a w przypadku nadzienia orzechowego – w kształcie litery C;

Waga: zwykle od 40 do 60 g.

Właściwości chemiczne

— zawartość tłuszczu w suchej masie – co najmniej 20 %,

— zawartość cukru w suchej masie – co najmniej 12 %.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Przepis na 1 000 sztuk, 50–55 g każda:

Ciasto

Drobno mielona mąka pszenna	19,51 kg
Tłuszcz	6,96 kg
Woda	4,87 kg
Drożdże	0,97 kg
Cukier	1,95 kg
Sól	0,16 kg
Mleko w proszku	0,39 kg
Masa jajowa (do ciasta)	0,98 kg
Łącznie	35,8 kg ciasta

Nadzienie makowe

Mielony mak	10,50 kg
Cukier (miód)	7,35 kg
Słodkie okruchy	0,52 kg
Mleko w proszku	0,40 kg

Cukier waniliowy	0,40 kg
Zmielony cynamon	0,04 kg
Skórka cytrynowa	0,10 kg
Rodzynki	0,52 kg
Woda	4,37 kg
Łącznie	24,20 kg

Nadzienie orzechowe

Mielone jądra orzechów	10,50 kg
Cukier (miód)	7,35 kg
Słodkie okruchy	0,52 kg
Mleko w proszku	0,40 kg
Cukier waniliowy	0,20 kg
Zmielony cynamon	0,14 kg
Kandyzowane pomarańcze – skórka	0,20 kg
Rodzynki	0,52 kg
Woda	4,37 kg
Łącznie	24,20 kg

Do posmarowania powierzchni ciastek: 30 jajek na 1 000 sztuk ciastek.

Ze względu na to, że masa jednej sztuki może wahać się między 40 a 60 g, ilość składników należy podzielić w sposób odpowiadający masie wyrobów.

Metoda produkcji

Ciasto przygotowuje się przez zmieszanie mąki z wodą (lub z wodą z dodatkiem mleka w proszku), drożdżami, solą, cukrem i tłuszczem spożywczym. Tłuszcz można najpierw mieszać z mąką, a następnie dodać pozostałe składniki. Wymieszane ciasto należy odstawić na 30–40 minut, aby wyrosło. Gdy ciasto widocznie zwiększy objętość, należy je ponownie chwilę zagniać, a następnie podzielić na kawałki i uformować z nich kule. Pozostawia się je do wyrośnięcia na 15 do 20 minut, a następnie rozwałkuje w owalne paski mierzące od 12 do 15 cm na dłuższej osi. Grubość paska powinna wynosić 2 do 3 mm. Kawałki nadzienia makowego i orzechowego o walcowatym kształcie układa się na rozwałkowanych paskach ciasta, a następnie owija ciastem, by uformować walce o długości od 12 do 15 cm, szerokie na środku, zwężające się na końcach. Po owinięciu nadzienia końce ciasta należy połączyć, a punkt złączenia, po uformowaniu ciastka w półksiężyc na blasze do pieczenia, musi znaleźć się na spodzie wyrobu. Wyrób formuje się w kształt podkowy w przypadku nadzienia makowego, a w przypadku nadzienia orzechowego – w kształt litery C. Kształty muszą różnić się na tyle, by można było w mgnieniu oka odróżnić, jakie kryją nadzienie.

Nadzienie makowe należy zagotować lub sparzyć gorącą wodą. W celu zagotowania nadzienia rozpuszcza się cukier w niewielkiej ilości wody i doprowadza roztwór do wrzenia. (Zamiast cukru można użyć miód pszczeli). Cały czas mieszając, do roztworu cukru dodaje się stopniowo zmielony mak, zmieszany z mlekiem w proszku, słodkimi okruchami i rodzynkami, następnie gotuje się, nie przestając mieszać, by uzyskać dość gęstą masę. Następnie nadzienie makowe należy schłodzić i dodać do niego solidną porcję posiekanej skórki cytryny lub pasty cytrynowej wraz z niewielką ilością cukru waniliowego, jeśli to konieczne. Nadzienia orzechowego nie gotuje się, lecz po prostu miesza mielone orzechy włoskie z cukrem (lub pszczelim miodem), rodzynkami, mlekiem w proszku, gorącą wodą, cukrem waniliowym i startą skórą. W nadzieniu można ok. 10 % masy mielonych orzechów zastąpić słodkimi okruchami.

Oba nadzienia po wystygnięciu muszą być dostatecznie gęste, by można z nich było ręcznie uformować małe kule.

Uformowane produkty układa się na blasze i smaruje masą jajową lub samym żółtkiem. Posmarowane masą jajową wyroby pozostawia się na blasze w chłodnym i przewiewnym miejscu, by ich wierzch nieco obsechł. Po obeschnięciu powierzchni i częściowym wyrośnięciu produkty jeszcze raz naciera się roztrzępaną masą jajową. Następnie pozostawia do obeschnięcia i wkłada do pieca fermentacyjnego. Wyrośnięte wyroby piecze się jak wyroby z ciasta drożdżowego. Podczas wyrastania, a w szczególności podczas pieczenia, podmuch suchego powietrza tworzy na powierzchni delikatne pęknięcia i charakterystyczną marmurkową strukturę wierzchniej skórki wyrobu.

Wyroby piecze się bez pary w temperaturze od 180 do 200 °C.

Czas pieczenia zależy od wielkości rogalika. Dla rogalika o wielkości 40–50 g wynosi on 10–12 minut, a dla rogalika 50–60 g wynosi on 15 minut.

Po ostudzeniu, wypieki przygotowuje się do przewozu i sprzedaży.

Ubytek technologiczny przy pieczeniu zależy od masy produktów oraz konsystencji nadzienia i wynosi ok. 10 %.

Oznakowanie: wyszczególniona nazwa wyrobu „Bratislavský rožok” lub jej niemiecki albo węgierski odpowiednik;

logo wspólnotowe lub logo i napis „Zaručená tradičná špecialita” (gwarantowana tradycyjna specjalność). Na opakowaniu może widnieć skrót „ZTŠ” (GTS).

Sposób i miejsce sprzedaży: „Bratislavský rožok” sprzedaje się na sztuki w specjalistycznych sklepach przy zakładach piekarniczych lub w cukierniach, kawiarniach i barach szybkiej obsługi.

Przechowywanie: przechowuje się go w temperaturze nieprzekraczającej + 10 °C.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

- specyficzny charakter wyrobu wynika z jego wyjątkowej powierzchni, która jest „marmurkowata”, tj. pokryta delikatnymi plamkami koloru jaśniejszego niż reszta wierzchniej skórki. Inne wyroby piekarnicze lub cukiernicze nie mają powierzchni takiego typu,
- wyrób różni się od podobnych delikatesowych wyrobów piekarniczych lub cukierniczych z kruchego ciasta obecnych na rynku swoją odmienną formą i wagą, a także ilością nadzienia; ciasto zawiera więcej dodanego tłuszczu niż inne wyroby i żaden inny rodzaj wypieku nie ma marmurkowej powierzchni,
- wyrób ma charakterystyczny zapach i smak uzyskany dzięki nadzieniu makowemu lub orzechowemu,
- wyrób ma wyjątkowy wygląd i kształt podkowy lub litery C,
- produkt wyrabia się ręcznie i nie jest on produkowany na skalę masową.

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

- cisto musi zawierać przynajmniej 30 % tłuszczu w stosunku do mąki,
- nadzienie musi stanowić przynajmniej 40 % całkowitej masy wypieku,
- wyrób przed upieczeniem należy posmarować masą jajową lub żółtkiem, które
- zgodnie z metodą produkcji muszą wytworzyć marmurkową powierzchnię wypieku.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Tradycyjne cechy wyrobu opierają się na jego tradycyjnym składzie, tj. nadzienie musi stanowić przynajmniej 40 % całkowitej wagi wyrobu piekarniczego.

Wyrób wypieka się pod własną nazwą już od ponad dwóch stuleci, również w sąsiednich krajach – na Węgrzech i w Austrii, z którymi Słowacja dzieliła jedną konstytucję przed mniej niż 90 laty.

Książka Vladimíra Tomčíka pt. „S vareškou dvoma tisícročiami” („Śladem 2 000 lat gastronomii”) cytuje zapisy w księgach, zgodnie z którymi „Bratislavský rožok” był podawany w zajazdach w 1590 r., chociaż sekret jego wyrabiania jest znacznie starszy.

W publikacji „Ulice a námestia mesta Bratislavy” („Ulica i place miasta Bratysławy”) autorstwa Tivadara Ortwaya, wydanej w Bratysławie w 1905 r., na stronie 305 znajduje się następująca wzmianka: „nieдалеко од skleпу цукиерніка Віктора Мейера, стара пікарня Scheuermanna (dziś Lauda) піечце подкóвки з макіем і орэхамі вóскімі, ктóре, якo спеціално́сть, учынілі Братыславу́ сла́вна́”. (Ulice a námestia mesta Bratislavy; Historia miasta według nazw ulic i placów według opracowania własnego dr Tivadara Ortwaya, Bratysława, 1905 r.; druk: F.K. Wigand. Na stronach 304 i 305 tej wydanej w języku węgierskim książki, wymienionej w załączniku 1, jest wzmianka o piekarni Scheuermanna w związku z dzisiejszą ulicą Hviezdoslavovo námestie. Wspomniany fragment tekstu brzmi: „nieдалеко знајдује сје стара пікарня Scheuermanna (dziś Lauda) выпікају́ца подкóвки з макіем і орэхамі вóскімі, ктóра справіла, же Братыслава заслы́нэла з теј спеціално́сці. Кольна́ такą спеціално́сціą јест »bratysłавскі кракeрс« ...”].

Publikacja „Chlieb náš každodenný” („Chleb nasz powszedni”) autorstwa V. Szemesa i V. Karoviča, wydana w Bratysławie w 1992 r., zawiera na stronie 52 informację: „Na dzień świętego Mikołaja 1785 roku 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 uznajemy za błąd drukarski; nazwisko to poprawnie brzmi: Scheuermann.

„Bratislavský rožok” zaczęło później wyrabiać kilku bratysławskich piekarzy. Jednym z najbardziej znanych jest Ágoston Schwappach, którego piekarnia została założona w 1834 r. i oferowała podkóвки z makiem i orzechami włoskimi. Piekarze Scheuermann i Lauda, którzy wypiekali „Bratislavský rožok”, mieli swoich następców, a wśród nich mistrza piekarskiego Johanna Kroče, który żył w latach 1851–1919 i był kawalerem Orderu Franciszka Józefa, oraz jego syna, mistrza piekarskiego Hansa Korče. Następcą rodziny Korče był Emil Kastner.

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

W dawnym bratysławskim dzienniku Pressburger Wegweiser z 1863 r., cukiernik i piekarz Anton Pressberger reklamuje między innymi „beugle z makiem i orzechami włoskimi”.

Wiedeńska gazeta Neue Freie Presse z dnia 16 kwietnia 1938 r. podaje przepis na Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky. Opis receptury i metody wypiekania jest niemal identyczny z używanym obecnie.

Terézia Vansová i Ján Babilon również opisali „Bratislavský rožok” w swojej książce w 1870 r.

Wielu piekarzy i cukierników wypiekało „Bratislavský rožok” w kilku miastach Europy, a szczególnie w Austrii, Republice Czeskiej i na Węgrzech. Zgodnie z informacjami uzyskanymi od specjalistów z dziedziny piekarstwa w innych krajach, wyrób noszący nazwę „Bratislavský rožok” jest wypiekany w kilku miastach albo też znane są tam przynajmniej jego kształt, przybliżona receptura i metoda produkcji. Praktyczne szkolenie w zakresie wyrobu ciastka „Bratislavský rožok” prowadzone było w zawodowych szkołach piekarskich i cukierniczych w byłej Czechosłowacji, szczególnie po 1950 r. Nazwy „Bratislavský rožok” zaczęto używać w 1918 r., po powstaniu Czechosłowacji i przemianowaniu miasta z jego oryginalnej nazwy Pressburg lub Pozsony na Bratysławę. Nazwa wyrobu również ulegała zmianom. Pierwotna nazwa „beugle” została zmieniona w języku węgierskim

na „patkó”, co oznacza podkowę. Określenie rożok zaczęto wyraźnie stosować wraz z nową nazwą miasta. Na Węgrzech do dziś używa się nazwy „Pozsonyi kifli” („Bratislavský rožok”), czyli dawnej nazwy miasta w połączeniu z nową nazwą kształtu. Również w Austrii nazwy „Pressburger Kipfel” używa się częściej, podczas gdy określenie „beugle” można usłyszeć tylko z rzadka.

Pomimo swojej dzisiejszej popularności, „Bratislavský rožok” jest produktem historycznym. Według szacunków, na Słowacji wyrabia go regularnie ponad 20 piekarni i cukierni, a kolejne dziesiątki producentów pieką go co najmniej raz w tygodniu.

W 1999 i 2005 r. słowacki cech piekarski zaprezentował „Bratislavský rožok” pośród innych produktów konkursowych na paryskich finałach Pucharu Świata Louisa Lessafre'a w Piekarstwie i uzyskał od sędziów wysokie oceny.

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

Cały szereg artykułów o tym konkursie pojawił się w bratysławskich gazetach oraz w kilku czasopismach o zasięgu ogólnokrajowym.

W dniu 25 lipca 2008 r., w dzienniku Nový čas opublikowany został artykuł o produkcie „Bratislavský rožok”. W artykule tym podany został również tradycyjny przepis z 1938 r. oraz następujący opis wyrobu: „...ma on kształt podkowy, jeśli jest nadziany makiem, a litery C, gdy nadzienie jest z orzechów włoskich.”.

Na stronie 52 czasopisma Epicure w artykule „Bratislavský rožok – tradycja o długiej historii” czytamy, że wyrób: „z nadzieniem makowym formowany jest w podkowę, a z nadzieniem z orzechów włoskich posiada kształt litery C”.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Podstawowe cechy analityczne podanej receptury podlegają kontroli – ciasto musi zawierać co najmniej 30 % tłuszczu spożywczego, a nadzienie musi stanowić przynajmniej 40 % całkowitej wagi gotowego wyrobu.

Kontroluje się surowce używane przy wyrobie oraz zgodność z dokładnymi proporcjami składników podanymi w przepisie.

Kontroluje się również następujące parametry:

— właściwości organoleptyczne:

wzrokowa analiza powierzchni i wyglądu: obydwa te elementy muszą być zgodne z charakterystyką określoną w punkcie 3.5 specyfikacji; analiza zapachu i smaku,

— wymogi fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne:

kształt wyrobu poddawany jest kontroli wzrokowej; musi być on zgodny z charakterystyką określoną w pkt 3.5 specyfikacji;

zawartość tłuszczu i suchej masy jest monitorowana przy użyciu standardowych metod analitycznych;

nadzienie musi stanowić przynajmniej 40 % całkowitej wagi gotowego wypieku, zgodnie z pkt 3.7 specyfikacji,

— zgodność z technologiczną metodą produkcji.

Częstotliwość kontroli przez organ lub jednostkę w zakresie zgodności ze specyfikacją produktu prowadzona jest na zasadzie analizy ryzyka.

Każdy producent przeprowadza własne kontrole śródkresowe.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. *Nazwa i adres:*

Nazwa: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adres: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Kontrole jakości i zgodności ze specyfikacją produktu „Bratislavský rožok” na podstawie kryteriów ustanowionych w niniejszym wniosku prowadzone są przez krajową inspekcję weterynaryjno-spożywczą Republiki Słowackiej (Štátna veterinárna a potravinová správa SR) jako jednostkę certyfikowaną, akredytowaną zgodnie z normą EN 45011. Organ ten jest upoważniony przez słowackie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich do sprawdzania zgodności ze specyfikacją produktu.
