

Bejegyzési kérelem ismételt közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikkének (5) bekezdése és 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2011/C 286/09)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

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

EK-sz.: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

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

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovák Köztársaság (SK)

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés:

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

3.2. Az elnevezés:

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A termék elnevezése önmagában azért különleges, mert összetétele és gyártási módja történelmi hagyományokon alapul. A „Bratislavský rožok” elnevezés kizárólag egy konkrét sütőipari termékre vonatkozik.

A „Bratislavský rožok” szlovák elnevezést 1920 körül kezdték használni, amikor az akkori Pressburg/Pozsony város neve Bratislavára változott, amely az újonnan megalakult Csehszlovákiában Szlovákia fővárosa lett. Ettől az évtől kezdve a kifli elnevezése a város új nevének megfelelően módosult „Bratislavský rožok”-ra. Miután a város új elnevezése törvényerőre emelkedett, Ausztriában az addig alkalmazott „beugle” elnevezést „Kipfel”-re módosították, és a város régi nevével összekapcsolva használták. Mivel a német változatban ez az elnevezés a mai napig megmaradt, javasoljuk a „Pressburger Kipfel” elnevezés meghagyását. Magyar nyelven a termék megszokott és eredeti elnevezése „Pozsonyi patkó” volt, ami szlovák nyelvre visszafordítva „Bratislavská podkovička”. A jelenlegi információk szerint a terméket több magyarországi – és különösen budapesti – pékségben és cukrászüzemben „Pozsonyi kifli” néven gyártják és forgalmazzák, ami szlovákra visszafordítva „Bratislavský rožok”, vagyis a névhasználatnál az 1918-ig használt eredeti városnevet alkalmazzák. Tekintettel a hagyományokra, javasoljuk a „Pozsonyi kifli” elnevezés meghagyását.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?:

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.4. A termék típusa:

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru.

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:

Mákkal vagy dióval töltött, kifli alakú finom pékáru márványszerű, fényes felülettel.

Organoleptikus tulajdonságok

Színe: felülete barna – sötétbarna, metszetben a néhány milliméteres burkolaton kívül csak a töltelék van, amely mákos töltelék esetében sötét, illetve csaknem fekete, diós töltelék esetében barna színű

Külsőalakja: a kifli tetején lévő világosabb erezés az egységesen fényes barna, illetve sötétbarna felületen márványos felületre emlékeztet

Állaga: felülete szilárd, kettétörés esetén porhanyós és omlós

Illata és íze: finom, a felhasznált töltelékre jellemző (tehát jellemzően diós vagy mákos); íze kellemesen édes, a felhasznált adalékok illatával dúsított

Fizikai tulajdonságok

Formája: mákos töltelék esetében patkó alakú, csökkenő átmérőjű végekkel, diós töltelék esetében C betű formájú

Tömege: általában 40–60 g

Kémiai tulajdonságok

— a szárazanyag zsírtartalma: – min. 20 %

— a szárazanyag cukortartalma: – min. 12 %

3.6. Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:

Elkészítési recept 1 000 darab, 50–55 grammos termékre számítva:

Tészta	
Finom búzaliszt	19,51 kg
Zsiradék	6,96 kg
Víz	4,87 kg
Élesztő	0,97 kg
Cukor	1,95 kg
Só	0,16 kg
Tejpor	0,39 kg
Tojás (a tésztában)	0,98 kg
Összesen	35,8 kg tészta

Mákos töltelék

Darált mák	10,50 kg
Cukor (méz)	7,35 kg
Édes zsemlemorzsa	0,52 kg
Tejpor	0,40 kg

Vaníliás cukor	0,40 kg
Őrölt fahéj	0,04 kg
Citromhéj	0,10 kg
Mazsola	0,52 kg
Víz	4,37 kg
Összesen	24,20 kg

Diós töltelék

Darált dióbél	10,50 kg
Cukor (méz)	7,35 kg
Édes zsemlemorzsa	0,52 kg
Tejpor	0,40 kg
Vaníliás cukor	0,20 kg
Őrölt fahéj	0,14 kg
Kandírozott narancshéj	0,20 kg
Mazsola	0,52 kg
Víz	4,37 kg
Összesen	24,20 kg

1 000 termék felületének megkenéséhez 30 tojás szükséges.

Mivel a termék tömege 40–60 g között lehet, az alapanyagok aránya az adott terméktömegnek megfelelően módosul.

Előállítási módszer

A lisztet vízzel, esetleg vízzel elkevert tejjel, élesztővel, sóval, cukorral és zsiradékkal összedolgozzuk, és tésztát gyúrunk. Elkészíthető úgy is, hogy a zsiradékot először a liszttel keverjük össze, majd hozzáadjuk a többi alapanyagot. A tésztát 30–40 percig kelni hagyjuk. Miután térfogata láthatóan megnagyobbodott, a tésztát még egyszer röviden átdagasztjuk és zsemle formájú darabokra osztjuk. 15–20 perces kelés után a zsemleket ellipszis alakúra nyújtjuk, melyek tengelyhossza 12–15 cm. A kinyújtott tésztalapok vastagsága 2–3 mm. Az ellipszis alakú tésztalapra kerül a henger alakú mákos, illetve diós töltelék, melyet tésztával beborítva/feltekerve a végeken csökkenő átmérőjű, 12–15 cm tengelyhosszúságú hengert kapunk. A sütőlapon kifliformára igazított, a töltelék beborító ellipszis érintkezési vonalának egyenesnek kell lennie és a tepszi aljával kell érintkeznie. A mákos töltetű termék patkó formájú, a diós töltetű termék C betű formájú. A formáknak már első látásra is jelentősen különbözniük kell, hogy megállapítható legyen, milyen a bennük lévő töltelék.

A mákos töltelékét főzzük, vagy rövid ideig forró vízben forraljuk. Az elkészítés során a kevés vízben feloldott cukrot felfőzzük. (Cukor helyett méz is használható.) A feloldódott cukorhoz állandó keverés mellett hozzáadjuk a tejjel vegyített darált mákot, és az édes zsemlemorzásával, valamint mazsolával keverve addig főzzük, amíg aránylag sűrű, kásaszerű masszát kapunk. A kihűlt, és a hűlés során még tovább sűrűsödő mákos töltelékét reszelt citromhéjjal vagy citromkivonatos pasztával, esetleg fahéjjal és kevés vaníliás cukorral ízesítjük. A diós töltelékét nem kell főzni, csak összekeverni a cukrot (esetleg mézet), a mazsolát, a tejpört, a forró vizet, vaníliás cukrot és az őrölt fahéjat a darált dióbéllal. A darált dióbél megközelítőleg 10 %-a pótolható édes zsemlemorzásával.

A töltelékek halmazállapotának kihűlés után olyannak kell lennie, hogy belőle a kis hengerek kézzel formázhatók legyenek.

A kifli formájú termékeket tepsibe helyezjük, és felvert tojással vagy tojássárgájával megkenjük. A tepsire helyezett megkent termékeket hűvös, légáramlásos helyre tesszük, hogy a megkent felület kissé megszáradjon. Miután a felület megszáradt és a péksütemény kissé megkelt, a kifli felületét még egyszer megkenjük felvert tojással, várunk, míg megszárad, majd a termékeket a kelesztőbe rakjuk. A megkelt terméket finom, kelt péksüteményként sütjük. Amíg a tészta kel, de főleg a sütés ideje alatt, a megszáradt tojásos bevonat a sütemény felületén enyhén megrepedezik és így alakul ki a sütemény felső kérgének jellegzetesen márványos felülete.

A termékeket 180–200 °C-on, előmelegített, páramentes sütőben sütjük.

A sütési idő a kifli nagyságától függ, ami 40–50 grammnál 10–12 perc, 50–60 grammnál 15 perc.

Kihűlés után a kiflik szállíthatók és értékesíthetők.

Az elkészítés és sütés során keletkező veszteség a termék tömegétől és a töltelék sűrűségétől függően 10 % körül mozog.

Címkézés: „Bratislavský rožok” vagy a megfelelő német, illetve magyar terméknevezés kiemelése.

A Közösség logójának vagy a „Zaručená tradičná špecialita” (hagyományos különleges termék) feliratnak és a logónak a feltüntetése. A csomagoláson „ZTŠ” (HKT) rövidítésként tüntethető fel.

Forgalmazás módja és helye: A „Bratislavský rožok” darabárúként kerül forgalomba a termék előállítójának saját szaküzleteiben, cukrászdákban, kávéházakban, valamint gyorséttermekben.

Tárolás: + 10 °C hőmérsékleten

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:

- a különleges tulajdonságot a termék sötét felületének világosabb színű erezése jelenti, ami jellegzetes látványt, „márványozott” felületet képez. Ilyen felületi látvánnyal semmilyen más pékáru vagy cukrászati készítmény nem rendelkezik.
- ez a termék formájával, tömegével, de a töltelék mennyiségével is különbözik a piacon lévő egyéb, hasonlóan finom péksüteményektől. Hasonló termékektől eltérően a tészta több zsiradékot tartalmaz, és egyik finom pékáru sem márványos felületű.
- a mákos, illetve diós tölteléknek köszönhetően a terméknek meghatározó illata és íze van
- a terméknek meghatározó látványa a patkó vagy a C betű forma
- a termék nem nagyipari módon, hanem kézi munkával készül

A termék hagyományos jellegének megőrzése érdekében be kell tartani a recept alábbi követelményeit:

- a tésztának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30 %-ának megfelelő zsiradékot kell tartalmaznia
- a tölteléknek a megsült késztermék tömegének legalább 40 %-át kell képeznie
- sütés előtt a terméket felvert tojással vagy tojássárgájával kell – általában kétszer – megkenni, amely
- a gyártási eljárás következtében a készterméken márványozott felületet képez

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

A termék hagyományos tulajdonságainak alapja a hagyományos összetétel, ami azt jelenti, hogy a töltelék a késztermék össztömegének legalább 40 %-át kell, hogy alkossa.

E hagyományos elnevezésű terméket több mint 200 éve gyártják a Szlovákiával szomszédos államokban – Magyarországon és Ausztriában –, amelyekkel nem egészen 90 évvel ezelőtt Szlovákia államközösséget alkotott.

Ahogy az Vladimír Tomčík „S vareškou dvoma tisícročiami” (Fakanállal két évezreden át) című könyvében olvasható, a könyvelési bejegyzésekből kitűnik, hogy a „Bratislavský rožok” már az 1590-es években kapható volt a nyilvános éttermekben, habár a gyártási titok sokkal régebbi keletű.

Ortvay Tivadar „Pozsony város utcái és terei” című kiadványának 305. oldalán olvasható, hogy: „nem messze Mayer Győző cukrászdájától áll Scheuermann régi péksége (ma Lauda), amelynek specialitásai, a mákos és diós patkók hírnevéssé tették Pozsonyt”. Pozsony város utcái és terei, további szöveg: A város története az utcák és terek elnevezésének tükrében. Eredeti kutatások alapján írta dr. Ortvay Tivadar; Pozsony 1905. Készült F.K.Wigand nyomdájában. Az 1. melléklet tartalmazza a 304. és 305. oldal magyar nyelvű szövegét, ahol a jelenlegi Hviezdoslav térrel összefüggésben van megemlítve a Scheuermann pékség. A szöveg vonatkozó része így szól: „A közelben található Scheuermann régi péksége (ma Laude), amely mákos és diós patkókra specializálódott, megalapozva e különlegességekkel Pozsony hírnevét. Specialitásai közé tartozott az ún. Pozsonyi kétszersült is” ...)

V. Szemes és V. Karovič 1992-ben, Pozsonyban kiadott „Chlieb náš každodenný” (Mindennapi kenyereink) című kiadványának 52. oldalán a következő olvasható: 1785-ben, Mikulás napján, Shiermann pékmester egy új, töltött süteményt helyezett el a kirakatában, amely a későbbiek során mint „Pressburger beugle” honosodott meg a köztudatban. A Schierman nevet a Scheuermann név hibás átírásának tartjuk, a Scheuermann név a helyes.

A „Bratislavský rožok” elnevezésű terméket Pozsonyban később több pékmester is sütötte. Közülük az egyik legismertebb Schwappach Ágoston, aki 1834-ben alapított pékségében mákos és diós patkókat kínált. A „Bratislavský rožok” készítésének hagyományait Scheuermann és Lauda pékmesterek után Johann Korče (1851–1919) pékmester, a Ferenc József Rend lovagja, valamint fia, Hans Korče pékmester folytatta. A Korče családtól a hagyományok folytatását Emil Kastner vette át.

Ismert volt a pozsonyi Štefanik utcai Wendler Gusztáv cukrászdája is, amely a „Bratislavský rožok” terméket akár postán is elküldte.

A Pressburger Wegweiser régi pozsonyi újság 1863. évfolyamában Pressberger Antal pék- és cukrászüzeme az egyéb termékek mellett már reklámozza a mákos és diós „beugle”-t is.

A Bécsben megjelenő Neue Freie Presse napilap 1938. április 16-i számában lehozza a „Pressburger Kipfel – Bratislavský rožok” receptjét. Ez a recept, valamint az elkészítés módja majdnem azonos a ma alkalmazott folyamattal.

Terézia Vansová író és Ján Babilon is írnak műveikben (1870) a „Bratislavský rožok” elnevezésű termékről.

A Monarchia pékjei és cukrászai fokozatosan elkezdtek gyártani a „Bratislavský rožok” terméket, de főleg Ausztriában, Magyarországon és Csehországban terjedt el ez a sütemény. Más országok sütőipari szakembereitől nyert tájékoztatás alapján tudjuk, hogy a „Bratislavský rožok” elnevezésű terméket több helyen is készítik, de csupán a pontos formáját ismerik, a receptjét és elkészítési módját csupán részben. A „Bratislavský rožok” készítését a pékeket és cukrászokat képző szakiskolák gyakorlati óráin sajátították el a tanulók, ami főleg az 1950-es évek Csehszlovákiájára volt jellemző. A „Bratislavský rožok” elnevezést csak 1918 után, Csehszlovákia megalakulását követően kezdték el használni, miután a Pressburg, illetve Pozsony városnév Bratislavára változott. A termék elnevezése is változott, mert az eredeti „beugle” elnevezés a magyar nyelvben „patkó”-ként honosodott meg, ami szlovák

nyelven is patkót jelent. Nyilvánvaló, hogy a „kifli” kifejezést a város új elnevezésével összefüggésben kezdték el használni. Magyarországon ezt a terméket a mai napig is „Pozsonyi kifli”-nek hívják, vagyis a város régi nevét összekapcsolva az új formával. Ausztriában is gyakoribb a „Pressburger Kipfel” elnevezés, mint a „beugle” kifejezés, amely egyre ritkábban fordul elő.

A „Bratislavský rožok” nagy hagyományokra tekint vissza, de ma is népszerű. A becslések szerint a terméket rendszeresen készítik Szlovákia több mint 20 péküzemében és cukrászüzemében, több tucat pékségben pedig legalább hetente egyszer.

1999-ben és 2005-ben a párizsi Lesaffre Coup Világbajnokságon a szlovákiai pékek csapata bejutott a döntőbe, ahol versenyerterméküket, a „Bratislavský rožok”-ot a versenybírók pozitívan értékelték.

A történelem során először 2007-ben, a pozsonyi Danubius Gastro kiállítás keretében rendezték meg a „Legfinomabb »Bratislavský rožok« ” elnevezésű versenyt, melyen három ország 9 csapata versenyzett. (A Bratislavské noviny 2007. január 25-i számának címlapja).

A Bratislavské noviny több alkalommal tájékoztatott a versenyről, de néhány országos lap is beszámolt az eseményről.

A Nový čas című napilap 2008. július 28-i számában beszámol a „Bratislavský rožok”-ról. A cikk tartalmazza az eredeti, 1938-as receptet is, és a termék formájára vonatkozóan ismerteti, hogy: „... a mákos töltelékűt patkó alakúra, a diós töltelékűt C betű alakúra formázzuk.”

„A »Bratislavský rožok« – történelem és hagyomány” – írja az Epicure folyóiratban megjelent cikk 52. oldalán a szerző, megjegyezve a következőt: „... a mákkal töltött kifli patkó alakúra van formázva, a dióval töltött kifli C betűt formáz.”

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A termék receptje által meghatározott összetevők alapvető jellemzőinek elemzése, ellenőrzése: – a tézta a felhasznált lisztmennyiség legalább 30 %-ának megfelelő zsiradékot kell, hogy tartalmazzon, és a töltelék a késztermék tömegének legalább 40 %-át kell, hogy képezze.

Ellenőrizni kell a gyártási folyamat során felhasznált nyersanyagokat, valamint ezeknek a recept szerinti pontos arányát.

Továbbá ellenőrizni kell az alábbi paramétereket:

— organoleptikus tulajdonságok

a felület és forma vizuális ellenőrzése, a felületnek és formának meg kell felelnie a 3.5. pontban foglalt meghatározó tulajdonságoknak, illat és íz érzékszervi analízisnek

— fizikai, kémiai és mikrobiológiai követelmények

a termék formájának vizuális ellenőrzése, meg kell felelnie a 3.5. pontban foglalt meghatározó tulajdonságoknak

a zsír- és szárazanyag-tartalom ellenőrzése a szokványos analitikai módszerrel történik

a töltelék a késztermék tömegének legalább 40 %-át kell, hogy képezze, a 3.7. pont meghatározása szerint

— a gyártás technológiai folyamatának betartása

A termék meghatározó tulajdonságait ellenőrző és hitelesítő hivatal vagy szerv az ellenőrzést kockázatelemzés alapján végzi.

A naprakész ellenőrzéseket minden gyártó maga végzi.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1. *Név és cím:*

Név: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Cím: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

állami magán

4.2. *A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:*

A „Bratislavský rožok” minőségét és a termék meghatározó tulajdonságainak ellenőrzését a bejelentésben meghatározott kritériumok alapján a Štátna veterinárna a potravinová správa SR (állami élelmiszeripari és állat-egészségügyi hivatal) végzi, összhangban az EN 45011 sz. szabvánnyal. Ez a hivatal rendelkezik az SZK Mezőgazdasági Minisztériumának felhatalmazásával arra, hogy a terméket meghatározó tulajdonságok összhangját ellenőrizze.
