

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany i uzupełnienie zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 19/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

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

Nr UE: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska (Cech piekarzy i cukierników ze Słowacji Zachodniej)

Adres: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SŁOWACJA

Tel.: +421 336413314
E-mail: sekretariat@cechpekarov.sk

Grupa, która złożyła wniosek o zmianę, jest tą samą grupą, która złożyła wniosek o rejestrację produktu „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne [określić]

zmiana danych kontaktowych grupy składającej wniosek,

zmiana dotycząca zastrzeżenia nazwy,

zmiana danych kontaktowych organu potwierdzającego zgodność ze specyfikacją produktu,

zmiana minimalnych wymogów i procedur dotyczących sprawdzania specyficznego charakteru.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Zmiana danych kontaktowych grupy składającej wniosek

Adres e-mail grupy składającej wniosek zostaje zmieniony z repecu@stonline.sk na sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

2. **Nazwa produktu**

Z zarejestrowanej nazwy produktu „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli” usuwa się niemiecką nazwę „Pressburger Kipfel”, ponieważ nazwa ta nie jest stosowana w odniesieniu do tego typu produktu ani w Austrii, ani w Niemczech. Najpowszechniej stosowaną w Austrii i w Niemczech nazwą jest „Pressburger Beugel”.

Nową nazwą produktu, która ma zostać zarejestrowana, jest nazwa „Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”.

Ta zmiana nazwy została wprowadzona w całej specyfikacji.

Zamiast wariantu „Rejestracja bez zastrzegania nazwy” zostaje wybrany wariant „Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy”. Wynika to z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zarówno Republika Słowacka, jak i Węgry są zainteresowane zachowaniem zapisu nazwy produktu „BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI” w rejestrze chronionych nazw.

3. **Opis produktu**

W opisie produktu zmienia się masę produktu z 40–60 g, jak pierwotnie wskazano, na 40–70 g. Zmiana ta opiera się na wzajemnym porozumieniu z Węgrami, gdzie piekarze wytwarzają produkt również o masie 70 g.

Proponuje się wykreślenie następujących szczegółowych informacji z opisu produktu:

„Właściwości chemiczne produktu końcowego:

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

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

Wynika to stąd, że zawartość tłuszczu określono w pkt 3.6, a zawartość cukru w suchej masie nie jest niezbędna jako wskaźnik.

4. **Metoda produkcji**

Proponuje się wykreślenie z opisu metod produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego tabel przedstawiających przepis na wytworzenie 1 000 sztuk produktu o wadze 50–55 g każda i zastąpienie przepisu poniższym tekstem:

„Głównymi surowcami stosowanymi do produkcji ciasta są: mąka pszenna, tłuszcz (margaryna spożywcza, margaryna do ciasta francuskiego, masło, smalec itd.), cukier, sól, drożdże (0,5–1 % masy mąki), jaja, mleko w proszku, cukier waniliowy lub wanilinowy, skórka cytrynowa lub suszona skórka cytrynowa oraz woda; można również zastosować cukier cynamonowy. Stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %.

Nadzienie orzechowe zwykle uzyskuje się, dodając do mielonych orzechów włoskich: cukier kryształ (lub miód), słodką bułkę tartą, cukier waniliowy lub wanilinowy oraz cukier cynamonowy 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 mieszając całość z gorącą wodą lub mlekiem.

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

Przyczyną wprowadzenia tej zmiany jest fakt, że różni producenci na Słowacji i na Węgrzech stosują różne proporcje poszczególnych surowców i przepis nie jest specyficzny dla produktu. Specyficzny jest efekt pracy piekarzy i cukierników. Nie trzeba ustalać konkretnej ilości poszczególnych składników, ponieważ sprawdzane są minimalne parametry produktu końcowego. W związku z tym proponuje się zastąpienie przepisu poniższym tekstem, w którym uwzględnia się stosowane surowce i który umożliwia producentom (w tym spoza Słowacji) stosowanie surowców, które są dostępne, powszechnie stosowane i oczekiwane przez konsumentów w danym regionie oraz które są zgodne z tradycyjnymi przepisami, różniącymi się nieznacznie w zależności od regionu.

Ilekoć w opisie produktu jest mowa o „cukrze wanilinowym”, termin ten zastępuje się terminem „cukier waniliowy lub wanilinowy”.

Wynika to stąd, że cukier wanilinowy jest obecnie powszechniej stosowany niż cukier waniliowy. Ta zmiana nie ma wpływu na produkt końcowy. Zmianę wprowadzono w całej specyfikacji.

W słowackim opisie metody produkcji słowo „žemle” zastępuje się słowem „klonky”, które jest terminem technicznym.

Proponuje się zastąpienie słów „zwięzające się” w opisie produktu słowem „uformowane stożkowo”.

Celem tej zmiany jest osiągnięcie większej jasności dzięki użyciu terminu technicznego.

Proponuje się wstawienie słów „(objętość wody musi odpowiadać 35–40 % ilości maku)” na końcu zdania „Nadzienie makowe przygotowuje się, gotując lub parząc mak w gorącej wodzie” w drugim akapicie dotyczącym metody produkcji; celem takiej zmiany jest określenie ilości płynu stosowanego w przepisie i utrzymanie jakości.

Zdanie „W nadzieniu można ok. 10 % masy siekanych orzechów włoskich lub zmielonego maku zastąpić słodką bułką tartą” zastępuje się następującym zdaniem: „Maksymalnie 10 % masy mielonych orzechów włoskich lub zmielonego maku można zastąpić słodką bułką tartą.”. Celem takiej zmiany jest zapewnienie jakości i określenie ilości stosowanej słodkiej bułki tartej.

Należy skorygować temperaturę i czas pieczenia, aby uwzględnić zmianę dotyczącą rozmiaru produktu, który opisano w pkt 3.5, oraz różne rodzaje pieców.

Proponuje się zmianę temperatury na 170–220 °C i zmianę czasu na 15–20 minut w odniesieniu do produktów o masie 50–70 g.

Zmiana ta ma na celu uwzględnienie temperatur pieczenia w różnych rodzajach pieca i zwiększonej maksymalnej masy produktu z 60 g do 70 g.

Jeżeli chodzi o etykietowanie, proponuje się dodanie następującego zdania: „Rozmiar czcionki w logo musi wynosić co najmniej 15 mm”, ponieważ jest to wymóg ustawowy, którego producenci nie przestrzegają.

Jeżeli chodzi o sposób i miejsce sprzedaży, dodaje się następujące zdanie: „W przypadku niepakowanych produktów logo ZTS (GTS) można umieszczać na oznaczeniu ceny obok nazwy produktu lub na tabliczce informacyjnej w pobliżu produktów.”.

Celem tej zmiany jest zachowanie jasności w przypadku sprzedaży produktu luzem.

Wprowadzona zostaje zmiana dotycząca przechowywania, która polega na wykreśleniu słów „przechowuje się go w temperaturze nieprzekraczającej + 10 °C” i zastąpieniu ich następującymi słowami: „Przechowywanie: w temperaturze pokojowej. W zależności od zastosowanej ilości drożdży produkt zachowuje świeżość przez 3–10 dni.”.

Wynika to stąd, że nie istnieje żadne uzasadnienie istniejącego wymogu, który prowadził do pogorszenia jakości sprzedawanych produktów; wymóg ten często nie był przestrzegany i stwarzał problemy producentom ze względu na wysoką zawartość tłuszczu w produkcie. Wymóg dotyczący temperatury przechowywania znalazł się w pierwotnej specyfikacji tylko dlatego, że produkty te sklasyfikowano jako produkty cukiernicze.

5. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Do akapitu piątego dodaje się następujące zdanie: „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.”.

Wynika to stąd, że produkt musi być świeży i produkowany zgodnie z tradycyjnym przepisem; mrożenie i wstępne pieczenie to metody dawniej nieznanne.

W akapicie szóstym wprowadzona zostaje zmiana dotycząca smarowania powierzchni produktu jajkiem przed pieczeniem, polegająca na wykreśleniu słów „zwykle dwukrotnie”.

Umożliwia to producentom podjęcie decyzji co do pożądanego marmurkowego wzoru na skórce – nie ma konieczności narzucania wymogów w tym zakresie. Ta zmiana nie ma wpływu na produkt końcowy.

6. **Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru**

W pierwszym zdaniu dodaje się następujące słowa: „stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %”.

Celem tej zmiany jest zachowanie zgodności z pkt 3.6 i 3.7 specyfikacji produktu.

Usunięte zostaje odniesienie do „wymogów chemicznych i mikrobiologicznych”, a pozostawia się tylko wymogi fizyczne.

Wynika to stąd, że wymogi mikrobiologiczne nie zostały ujęte w żadnych przepisach prawa, więc nie zostały określone; zachowanie ich nie ma uzasadnienia w kontekście kontroli przed wprowadzeniem do obrotu, natomiast wymogi chemiczne również nie zostały określone w pierwotnej specyfikacji. Powyższa zmiana ma na celu doprecyzowanie terminologii.

7. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu**

Adres e-mail organu kontrolującego zgodność ze specyfikacją produktu zostaje zmieniony na buchlerova@svps.sk.

Wynika to ze zmiany adresów e-mail wewnątrz organizacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

Nr UE: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

Słowacja

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„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 „beugle” – zaczęto używać określenia „kipfel”, w połączeniu ze starą nazwą miasta. Nazwą używaną pierwotnie w języku węgierskim była „Pozsonyi patkó”, co tłumaczy się jako „bratysławska podkówa”. Jak wynika z aktualnych informacji, szereg węgierskich piekarni i cukierni, 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.

Produkt jest specyficzny ze względu na historycznie ustalony skład i metodę produkcji. Nazwa „Bratislavský rožok” używana jest wyłącznie jako oznaczenie tego szczególnego delikatesowego wyrobu piekarskiego 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 i 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 wspomnianego rozporządzenia)*

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

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 niniejszego rozporządzenia)*

Głównymi surowcami stosowanymi do produkcji ciasta są: mąka pszenna, tłuszcz (margaryna spożywcza, margaryna do ciasta francuskiego, masło, smalec itd.), cukier, sól, drożdże (0,5–1 % masy mąki), jaja, mleko w proszku, cukier waniliowy lub wanilinowy, skórka cytrynowa lub suszona skórka cytrynowa oraz woda; można również zastosować cukier cynamonowy. 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 cynamonowy 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 zagniać, a następnie podzielić na kawałki i uformować z nich kulki. Pozostawia się je do wyrośnięcia na 15–20 minut, a następnie rozwałkuje 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, ewentualnie 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 dojrzewalni. Po wyrośnięciu produkty piecze się – w rezultacie uzyskuje się delikatowe 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 niniejszego 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 Ortvaya, 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 specjały – uczyniły Bratysławę sławną”. [*Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov*, („Ulice i place miasta Bratysławy – Historia miasta opisana w oparciu o nazwy ulic i placów według opracowania własnego”, dr Tivadar Ortva, Bratysława, 1905 r.; druk: F.K. Wigand]. Na stronach 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 Āgoston 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 znaną 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 „podkówę”. 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 piekarzy) 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”.
