

Módosítási kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(2018/C 19/11)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

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

EU-szám: TSG-SK-02120 – 2016.2.15.

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A csoportosulás neve: Szlovákia nyugati régiójának kézműves pékségei és cukrászdái

Cím: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA

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

A módosítást indítványozó csoportosulás megegyezik azzal a csoportosulással, amely a „BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„PRESSBURGER KIPFEL”/„POZSONYI KIFLI” bejegyzése iránti kérelmet benyújtotta.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovák Köztársaság

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Egyéb [részletezze]

A kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatainak módosítása

Az elnevezés fenntartásával kapcsolatos módosítás

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző szerv kapcsolattartási adatainak módosítása

A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások módosítása

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

5. Módosítás(ok)

1. A kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatainak módosítása

A kérelmező csoportosulás e-mail-címe repecu@stonline.sk-ról sekretariat@cechpekarov.sk-ra változik.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

2. *A termék elnevezése*

Töröljük a „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli” néven bejegyzett termék nevéből a német „Pressburger Kipfel” elnevezést, mert Ausztriában és Németországban ezt a terméket nem így hívják. Az Ausztriában és Németországban leggyakrabban használt elnevezés a „Pressburger Beugel”.

A bejegyzendő új terméknevét tehát a „Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”.

Ezt a névváltoztatást a teljes termékleírásban végrehajtottuk.

A „Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül” helyett a „Bejegyzés az elnevezés fenntartásával” opciót választottuk. Ez az 1151/2012/EU rendelet 25. cikkének (2) bekezdéséből következik.

A Szlovák Köztársaság és Magyarország egyaránt érdekelt abban, hogy a „BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI” bejegyzett terméknevét az oltalom alatt álló eredetmegjelölések nyilvántartásában maradjon.

3. *A termék leírása*

A termékleírásban a termék tömegét az eredetileg meghatározott 40–60 grammról 40–70 grammra módosítjuk. Ez a módosítás a Magyarországgal való kölcsönös megegyezésen alapul, ahol a pékek 70 g tömegű terméket is készítenek.

Javasoljuk a következő adatok termékleírásból való törlését:

„A késztermék kémiai tulajdonságai:

— a szárazanyag zsírtartalma: min. 20 %,

— a szárazanyag cukortartalma: min. 12 %.”

Ennek oka, hogy a zsírtartalmat a 3.6. pont határozza meg, és mutatóként nincs szükség a szárazanyag cukortartalmára.

4. *Az előállítás módja*

Javasoljuk, hogy az 1 000 db, 50–55 grammos termékre vonatkozó receptet tartalmazó táblázatokat töröljük a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának a leírásból, és e recept helyébe a következő szöveg lépjen:

„A tésztához használt fő alapanyagok a következők: búzaliszt, zsiradék (étkezési margarin, sütőmargarin, vaj, zsír stb.), cukor, só, élesztő (a liszt 0,5–1 %-a), tojás, tejpor, vaníliás vagy vanillincukor, reszelt citromhéj vagy szárított citromhéj és víz; fahéjas cukrot is lehet használni. A tésztának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30 %-ának megfelelő zsiradékot kell tartalmaznia.

A diós töltelék rendszerint úgy készül, hogy a darált dióhoz hozzáadják a porcukrot (vagy mézet), az édes zsemlemorzsat, a vaníliás cukrot vagy vanillincukrot, valamint a fahéjas cukrot, és forró vízzel vagy tejjel összekeverik.

A mákos töltelék rendszerint úgy készül, hogy a darált mákhoz hozzáadják a cukrot (vagy mézet), az édes zsemlemorzsat és a vaníliás cukrot vagy vanillincukrot, és forró vízzel vagy tejjel összekeverik.

Az íz fokozása érdekében (szilva- vagy barack)lekvár, illetve mazsola is adható a töltelékhez.”

E módosítás oka, hogy Szlovákiában és Magyarországon a különböző termelők eltérő arányban használják az egyes alapanyagokat, és a recept nem jellemző a termékre. A végtermék az egyes pékségekre és cukrászdákra jellemző. Nem szükséges meghatározni az egyes hozzávalók mennyiségét, mivel a végtermék minimális paramétereit ellenőrzik. Ezért azt javasoljuk, hogy a recept helyébe a következő szöveg lépjen, amely egyrészt tartalmazza a felhasznált alapanyagokat és lehetővé teszi a gyártóknak (Szlovákián belül és kívül egyaránt), hogy a rendelkezésre álló, általában használt és az érintett régió fogyasztói által elvárt alapanyagokat használják, másrészt összhangban van a régióként némileg eltérő hagyományos receptekkel.

Ahol a termékleírásban a vanillincukor szerepel, ott a szöveget „vaníliás cukor vagy vanillincukor” kifejezésre javítottuk.

Ennek oka, hogy a vanillincukrot jelenleg gyakrabban használják, mint a vaníliás cukrot. Ez a módosítás nem érinti a végterméket. Ezt a változtatást a teljes termékleírásban végrehajtottuk.

Az előállítási módszer szlovák nyelvű leírásában a „žemle” szót a „klonky” szóra cseréltük, mivel ez a szakkifejezés.

Javasoljuk továbbá, hogy a termékleírásban a „csökkenő átmérőjű” kifejezés helyébe az „elkeskenyedő” szó lépjen.

E módosítás célja, hogy a szakkifejezés használatával egyértelműbb legyen a szöveg.

Az előállítási módszerről szóló szövegrész második bekezdésére vonatkozóan azt javasoljuk, hogy az „A mákos töltelékot főzzük, vagy rövid ideig forró vízben forraljuk” mondat az „(a folyadék mennyisége a mák mennyiségének 35–40 %-át teszi ki)” szövegrésszel egészüljön ki; e módosítás célja, hogy meghatározzuk a receptben felhasználható folyadék mennyiségét, és ezáltal megőrizzük a minőséget.

„A darált dióbél vagy mák megközelítőleg 10 %-a pótolható édes zsemlemorzsaival” mondat helyébe a következő mondat lép: „A darált dióbél vagy mák legfeljebb 10 %-a helyettesíthető édes zsemlemorzsaival”. E módosítás célja a minőség biztosítása és a felhasználható zsemlemorzsa mennyiségének meghatározása.

A termék 3.5. pontban meghatározott méretével kapcsolatos módosításra és a különféle sütőtípusokra tekintettel ki kell igazítani a sütési hőmérsékletet és a sütési időt.

Javasolt az 50–70 gramm tömegű termékek esetében a hőmérsékletet 170–220 °C-ra, a sütési időt pedig 15–20 percre módosítani.

E módosítás célja, hogy a leírás a különböző típusú sütők esetében alkalmazandó sütési időket is tartalmazza, valamint a 60 grammról 70 grammra növelt maximális terméktömegre is kiterjedjen.

A címkézéssel kapcsolatban javasoljuk, hogy a szöveg a következő mondattal – a termelők figyelmét elkerülő kötelező követelménnyel – egészüljön ki: „A logó betűméretének legalább 15 mm-nek kell lennie”.

Az értékesítés módjával és helyével kapcsolatban a következő mondattal egészítjük ki a szöveget: „A nem előre csomagolt termékek esetében a ZTS (HKT) logó a termék neve mellett elhelyezett árcímkén vagy a termékhez közeli tájékoztató táblán tüntethető fel.”

E módosítás az egyértelművé tételt szolgálja abban az esetben, amikor a terméket ömlesztve árulják.

Módosítjuk a tárolással kapcsolatos szövegrészt, törölve belőle a „Tárolás: + 10 °C hőmérsékleten” mondatot, amelynek helyébe a következő szöveg lép: „Tárolás: szobahőmérsékleten. A felhasznált élesztőtől függően a termék 3–10 napig tartható el.”

Ennek oka, hogy a meglévő követelményt semmi sem indokolta, ami csökkentette volna az eladott termékek minőségét; ezt a követelményt gyakran nem tartották be, és problémát okozott a termelők számára a termék magas zsírtartalma miatt. Az eredeti termékleírás csak azért tartalmazott tárolási hőmérséklettel kapcsolatos követelményt, mert ezeket a termékeket cukrászati terméként sorolták be.

5. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága

Az ötödik franciabekezdést a következő szöveggel egészítjük ki: „Nem állítható elő fagyasztott, elősütött, félkész terméként, amelyet kiolvasztás után készre lehet sütni; mindig frissen kell elkészíteni.”

Ennek oka, hogy a terméket frissen, a hagyományos recept alapján kell elkészíteni; a múltban soha nem fagyasztották le vagy sütötték elő.

A hatodik francia bekezdésben módosítjuk a szöveget a sütés előtti tojással való megkenés tekintetében, törölve az „általában kétszer” szövegrészt.

Ezáltal a termelők szabadon dönthetnek arról, hogy milyen márványos jelleget kívánnak elérni – ezzel kapcsolatban nincs szükség előírásra. Ez a módosítás nem érinti a végterméket.

6. **A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások**

Az első mondatot a következő szöveggel egészítjük ki: „A tészának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30 %-ának megfelelő zsiradékot kell tartalmaznia.”

Ennek oka, hogy a szöveg összhangban álljon a termékleírás 3.6. és 3.7. pontjával.

A fizika követelményeket meghagyva töröljük a „kémiai és mikrobiológiai követelmények”-re való hivatkozást.

Ennek oka, hogy a jogszabály nem tartalmaz semmilyen mikrobiológiai követelményt, amelyek így nincsenek is meghatározva; a továbbiakban tehát semmi sem indokolja azok forgalmazás előtti ellenőrzését. A kémiai követelményeket ugyancsak nem határozták meg az eredeti termékleírásban. E módosítás a terminológia egyértelműsítését szolgálja.

7. **A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek**

A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző szerv e-mail-címe a következőképpen módosul: „buchlerova@svps.sk”.

Ez a módosítás a szervezeten belüli e-mail-címek változását tükrözi.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

EU-szám: TSG-SK-02120 – 2016.2.15.

„Szlovák Köztársaság”

1. **Bejegyzendő elnevezés**

„Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”

2. **Termék típusa**

2.24. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. **A nyilvántartásba vétel indokai**

3.1. *Termék*

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

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 pékáru elnevezése a város új nevének megfelelően „Bratislavský rožok”-ra módosult. Miután a város új elnevezését elfogadták, Ausztriában a megszokott „Beugle” elnevezés helyett a város régi nevével összekapcsolva a „Kipfel” elnevezést kezdték használni. Magyar nyelven a termék eredeti elnevezése „Pozsonyi patkó” volt. A jelenlegi információk szerint a terméket több magyarországi – és különösen budapesti – pékségben és cukrászsüzemben „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.

3.2. *Az elnevezés*

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

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

A termék különleges tulajdonságát a sötétebb felső kéreg világosabb színű erezete adja, ami jellegzetes, „márványozott” felületet képez. Ilyen felülettel semmilyen más pékárut vagy cukrászsüteményt nem készítenek:

- ez a termék formájával, tömegével, de a töltelék mennyiségével is különbözik a piacon lévő egyéb hasonló finom pékárutól vagy cukrászsüteményektől. Az egyéb termékektől eltérően a tésztája több zsiradékot tartalmaz, és semelyik másik finom pékáru sem márványos felületű,
- a mákos, illetve diós tölteléknek köszönhetően a terméknek egyedi aromája és íze van,
- a termék jellegzetes külalakkal rendelkezik, formáját tekintve pedig a patkó alakú, vagy a C betűt formáz.

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 termék össztömegének legalább 40 %-át kell kitennie,
- sütés előtt a terméket meg kell kenni felvert tojással vagy tojássárgájával, hogy a kiszült termék felülete márványos legyen.

4. Leírás

- 4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Mákkal vagy dióval töltött finom pékáru vagy cukrászsütemény márványszerű, fényes felülettel.

Érzékszervi tulajdonságok

Színe: felületének színe a barna és a sötétbarna között van; a vágási felületet nézve – a néhány milliméteres tészta-kérgen belül csak a töltelék van – a mákos töltelék színe a sötétszürkétől a feketéig terjed, a diós töltelék színe pedig barna.

Külalakja: a kifli tetején, az egységesen fényes barna, illetve sötétbarna felületen látható világosabb finom erezet 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 hozzávalók aromájával dúsított.

Fizikai jellemzők

Formája: mákos töltelék esetében patkó alakú, amely a vége felé elvékonyodik, diós töltelék esetében C betű formájú.

Tömege: általában 40–70 g.

- 4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A tésztához használt fő alapanyagok a következők: búzaliszt, zsiradék (étkezési margarin, sütőmargarin, vaj, zsír stb.), cukor, só, élesztő (a liszt 0,5–1 %-a), tojás, tejpor, vaníliás cukor vagy vanillincukor, reszelt citromhéj vagy szárított citromhéj és víz; fahéjas cukrot is lehet használni. A tésztának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30 %-ának megfelelő zsiradékot kell tartalmaznia, és a tölteléknek a késztermék legalább 40 tömegszázalékát kell kitennie.

A diós töltelék rendszerint úgy készül, hogy a darált dióhoz hozzáadják a porcukrot (vagy mézet), az édes zsemlemorzstát, a vaníliás cukrot vagy vanillincukrot, valamint a fahéjas cukrot, és forró vízzel vagy tejjel összekeverik.

A mákos töltelék rendszerint úgy készül, hogy a darált mákhoz hozzáadják a cukrot (vagy mézet), az édes zsemlemorzstát és a vaníliás cukrot vagy vanillincukrot, és forró vízzel vagy tejjel összekeverik.

Az íz fokozása érdekében (szilva- vagy barack)lekvár, illetve mazsola is adható a töltelékhez.

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, amelyek hosszanti átmérője 12–15 cm. A kinyújtott tésztaalapok vastagsága 2–3 mm. A kinyújtott tésztaalapokra kerül a henger alakú mákos, illetve diós töltelék, amelyet tésztával beborítva/feltekerve a végeken csökkenő átmérőjű, 12–15 cm hosszúságú hengert kapunk. A sütőlapon kifliformára igazított, a töltelék beborító tészta érintkezési vonalának egyenesnek kell lennie és a tepsi aljával kell érintkeznie. A mákos töltetű termék patkó formájú, a diós töltetű termék C betű formájú. A formáknak jelentősen különbözniük kell, hogy első látásra megállapítható legyen, milyen a bennük lévő töltelék.

A mákos töltelékét főzzük vagy rövid ideig forró vízben forraljuk (a folyadék mennyisége a mák mennyiségének 35–40 %-át teszi ki). Az elkészítés során a kevés vízben feloldott cukrot felfőzzük (cukor helyett méz is használható). A feloldódott cukorhoz állandó keverés mellett fokozatosan hozzáadjuk a tejjel vegyített darált mákot, az édes zsemlemorzsat és a mazsolát, majd addig főzzük, amíg aránylag sűrű masszát kapunk. A kihűlt és a hűlés során még tovább sűrűsödő mákos töltelékét frissen reszelt citromhéjjal vagy citromkivonatos pasztával, fahéjjal és szükség esetén kevés vaníliás cukorral ízesítjük. A diós töltelékét nem kell főzni, a darált dióbelet csak össze kell keverni cukorral (vagy mézzel), mazsolával, tejjel, forró vízzel, vaníliás cukorral vagy vanillincukorral és őrölt fahéjjal. A töltelékben a darált dióbél vagy a darált mák legfeljebb 10 tömegszázaléka helyettesíthető édes zsemlemorzssal.

Mindkét tölteléknek kihűlés után olyan sűrűnek kell lennie, hogy kézzel kis hengereket lehessen formázni.

A megformázott termékeket tepsibe helyezük 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 megpedezik, és így alakul ki a sütemény felső kérgének jellegzetesen márványos felülete.

A termékeket páramentes sütőben 170–220 °C-on sütjük.

A sütési idő a kifli nagyságától függ, ami 40–50 grammnál 10–12 perc, 50–70 grammnál pedig 15–20 perc.

Kihűlés után a kiflik szállíthatók és értékesíthetők.

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

Címkézés: „Bratislavský rožok” vagy a megfelelő magyar terméknevezés kiemelése; a közösségi logó vagy a „Zaručená tradičná špecialita” (hagyományos különleges termék) logó és felirat feltüntetése. A csomagoláson feltüntethető a „ZTŠ” (HKT) rövidítés. A logó betűmérete nem lehet 15 mm-nél kisebb.

A forgalmazás módja és helye: A „Bratislavský rožok” darabárúként kerül forgalomba a termék előállítójának saját üzleteiben, illetve cukrászdákban, kávézóknak és gyorséttermekben. A nem előre csomagolt termékek esetében a ZTŠ (HKT) logó a termék neve mellett elhelyezett árcímkén vagy a termékhez közeli tájékoztató táblán tüntethető fel.

Tárolás: szobahőmérsékleten.

A felhasznált élesztőtől függően a termék 3–10 napig tartható el.

A termék nem nagyipari módon, hanem kézi munkával készül.

Nem állítható elő fagyasztott, elősütött, félkész termékként, amelyet kiolvasztás után készre lehet sütni; mindig frissen kell elkészíteni.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A termék hagyományos jellegét annak hagyományos összetétele adja, ami azt jelenti, hogy a tölteléknek a késztermék összetömegének legalább 40 %-át kell kitennie.

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

Ahogy az Vladimír Tomčík a *S vareškou dvoma tisícročiami* 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, 1905-ben Pozsonyban kiadott könyve 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 – A város története az utcák és terek elnevezésének tükrében, 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 megemlíti a Scheuermann pékséget. A szöveg vonatkozó része így szól: „A közelben található Scheuermann régi péksége (ma Lauda), amely mákos és diós patkókra specializálódott, megalapozva e különlegességekkel Pozsony hírnevét. Specialitásai közé tartozott az ún. pozsonyi kétszersült (bratislavský suchár) is ...”.

V. Szemes és V. Karovič 1992-ben Pozsonyban kiadott *Chlieb náš každodenný* (Mindennapi kenyérünk) című könyvének 52. oldalán a következő olvasható: 1785-ben, Mikulás napján Schiermann pékmester egy új, töltött süteményt helyezett el a kirakatában, amely a későbbiek során mint „Pressburger beugle” honosodott meg a köztudatban. A Schiermann 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 volt, aki az 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 lehozta a „Pressburger Kipfel – Bratislavský rožok” receptjét. Ez a recept, valamint az elkészítés módja majdnem azonos a ma alkalmazott eljárással.

Terézia Vansová és Ján Babilon az 1870-ben megjelent könyvükben is írnak a „Bratislavský rožok”-ról.

Később több európai – főleg osztrák, cseh és magyar – városban más pékmesterek és cukrászok is elkezdtek gyártani a „Bratislavský rožok”-ot. Más országok sütőipari szakembereitől nyert tájékoztatás alapján tudjuk, hogy a „Bratislavský rožok” elnevezésű terméket több városban is készítenek, de legalábbis ismerik annak formáját, valamint nagyjából ismerik a receptjét és elkészítési módját. A volt Csehszlovákiában, különösen 1950 után a „Bratislavský rožok” készítését a pékeket és cukrászokat képző szakiskolák gyakorlati képzései keretében tanították. A „Bratislavský rožok” elnevezést csak 1918 után, Csehszlovákia megalakulását követően kezdték el használni, miután a Pressburg, illetve Pozsony városnév Bratislavára változott. A termék neve ezzel együtt szintén megváltozott. Az eredeti „beugle” elnevezés a magyar nyelvben „patkó”-ként honosodott meg. A „rožok” (kifli) kifejezést a város új elnevezésével összefüggésben kezdték el használni. Magyarországon a „Bratislavský rožok” elnevezésű terméket a mai napig is „Pozsonyi kifli”-nek hívják, vagyis a város régi nevét összekapcsolva az új formával. Ausztriában szintén gyakoribb a „Pressburger Kipfel” elnevezés, és a „beugle” kifejezés egyre ritkábban fordul elő.

A nagy múltra visszatekintő „Bratislavský rožok” 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 Slovenské družstvo pekárov [szlovákiai pékek csapata] bejutott a döntőbe, ahol versenyterméküket, a „Bratislavský rožok”-ot a versenybírók pozitívan értékelték.

A történelem során először 2007 elején, a pozsonyi Danubius Gastro kiállítás keretében rendezték meg a „Legfinomabb »Bratislavský rožok«” elnevezésű nemzetközi versenyt, amelyen három ország kilenc csapata vett részt (a Bratislavské noviny 2007. január 25-i számának címlapja).

A pozsonyi újságok és különféle országos folyóiratok több alkalommal is beszámoltak a versenyről.

A Nový čas című napilap 2008. július 25-i számában megjelent egy cikk a „Bratislavský rožok”-ról. A cikk tartalmazza az eredeti, 1938-as receptet is, és a termék formájára vonatkozó leírás szerint „... a mákos töltelékűt patkó alakúra, a diós töltelékűt C betű alakúra formázzák.”.

A „»Bratislavský rožok« – tradícia s dlhou históriou” – címmel az Epicure folyóiratban megjelent cikk 52. oldalán a szerző a következőket írja: „... a mákkal töltött termék patkó alakú, a dióval töltött termék pedig C betűt formáz.”
