

**Opätovné uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 9 ods. 5 a článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2011/C 286/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

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

ES č.: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008

**1. Názov a adresa skupiny žiadateľov:**

Názov: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska

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

Tel. +421 336413314

e-mail: repecu@stonline.sk

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Slovenská republika (SK)

**3. Špecifikácia výrobku:**

**3.1. Názov (názvy) na zápis do registra:**

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

**3.2. Ak názov:**

je špecifický sám o sebe

vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Výrobok je špecifický tým, že sa vzťahuje na historicky dané zloženie a spôsob výroby. Pojem „Bratislavský rožok“ je používaný iba na označenie konkrétneho typu jemného, pekárského alebo cukrárskeho pečiva.

Slovenský názov Bratislavský rožok, ktorý sa začal používať asi v roku 1920, kedy sa vtedajší názov mesta Pressburg zmenilo na Bratislava a ktoré bolo súčasťou Československa a hlavným mestom vtedajšieho Slovenska. Od toho roku sa názov rožku prispôbil novému názvu mesta – Bratislavský rožok. Po uzákonení nového názvu mesta sa v Rakúsku miesto zaužívaného „beugle“ začal používať výraz „Kipfel“ v spojení so starým názvom mesta. Tento zvyk v Rakúsku zostal až do súčasnosti a preto odporúčame v nemeckej verzii názov „Pressburger Kipfel“. V maďarskom jazyku bol pôvodne zaužívaný názov „Pozsonyi patkó“ čo v preklade znamená „Bratislavská podkovička“. Podľa súčasných informácií viaceré maďarské pekárne alebo cukrárne, najmä v Budapešti, tento výrobok vyrábajú a uvádzajú do obehu pod názvom „Pozsonyi kifli“, čo v preklade znamená Bratislavský rožok s tým, že názov mesta je pôvodný, používaný do roku 1918. Vzhľadom na zaužívané zvyky navrhujeme názov „Pozsonyi kifli“ ponechať.

**3.3. Ak sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006:**

Zápis do registra s výhradou názvu

Zápis do registra bez výhrady názvu

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

## 3.4. Druh výrobku:

Trieda 2.3. Cukrárske výrobky, chlieb, zákusky, koláče, keksy a ostatné pekárske výrobky

## 3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1.:

Makovou alebo orechovou plnkou plnené jemné pekárenské alebo cukrárenské pečivo s mramorovým lesklým povrchom.

## Organoleptické vlastnosti

Farba: na povrchu hnedá až tmavohnedá, na reze okrem niekoľko milimetrov hrubého obalu je len náplň – pri makovej náplni tmavá až čierna farba a ak ide o orechovú náplň farba hnedá

Vzhľad: celistvý, lesklý povrch hnedej až tmavohnedej farby so svetleším jemným „žilkovaním“, ktoré pripomína „mramorovanie“ na vrchnej kôrke

Konzistencia: na povrchu pevná, jemná, krehká pri prelomení

Vôňa a chuť: jemná, typická po použitej náplni (teda typicky orechová alebo typicky maková), chuť je príjemne sladká s vôňou po použitých prísadách

## Fyzikálne vlastnosti

Tvar: podkovička pri koncoch s tenším priemerom pri plnení makom a náznak písmena C pri plnení orechmi

Hmotnosť: zvyčajne je 40 – 60 g

## Chemické vlastnosti

— obsah tuku v sušine – min. 20 %

— obsah cukru v sušine – min. 12 %

## 3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1.:

Recept na výrobu 1 000 ks, 50 – 55 g výrobku:

## Cesto

Jemná pšeničná múka	19,51 kg
Tuk	6,96 kg
Voda	4,87 kg
Droždie	0,97 kg
Cukor	1,95 kg
Soľ	0,16 kg
Sušené mlieko	0,39 kg
Vaječný obsah (do cesta)	0,98 kg
Spolu	35,8 kg cesta

## Maková náplň

Mak mletý	10,50 kg
Cukor ( med)	7,35 kg
Strúhanka sladká	0,52 kg
Sušené mlieko	0,40 kg

Vanilkový cukor	0,40 kg
Mletá škorica	0,04 kg
Citrónová kôra	0,10 kg
Hroziienka	0,52 kg
Voda	4,37 kg
Spolu	24,20 kg

#### Orechová náplň

Orechové jadrá mleté	10,50 kg
Cukor (med)	7,35 kg
Strúhanka sladká	0,52 kg
Sušené mlieko	0,40 kg
Vanilkový cukor	0,20 kg
Mletá škorica	0,14 kg
Kandizovaná pomaranč. kôra	0,20 kg
Hroziienka	0,52 kg
Voda	4,37 kg
Spolu	24,20 kg

Na natieranie povrchu: 30 kusov vajec na 1 000 ks výrobkov.

Vzhľadom na to, že hmotnosť výrobku môže byť 40 – 60 g, podiel surovín sa upravuje podľa zodpovedajúcich hmotností výrobku.

#### Postup výroby

Cesto sa pripraví zmiešaním múky, vody v prípade s vodou zarobené sušené mlieko, droždia, soli, cukru, jedlého tuku Tuk je možné najprv zmiešať s múkou a ostatné suroviny pridať potom. Zamiešané cesto sa nechá 30 až 40 min. kysnúť. Po viditeľnom zväčšení objemu cesta a jeho následným krátkym premiešaním je rozdelené na kúsky, ktoré sú vyformované do tvaru žemlí. Žemle po 15 až 20 min. kysnutia sú rozváľané na pláty – elipsy s dlhšou osou 12 až 15 cm. Hrúbka plátu má byť 2 až 3 mm. Na plát sa položí valček náplne makovej alebo orechovej, ktorá sa zabalí do plátu – elipsy tak, že vznikne valec dĺžky 12 až 15 cm od stredu ku koncom postupne s menším priemerom. Spojenie elipsy pri zabalení náplne by malo byť rovné a pri vytvarovaní rožka na plechu na pečenie musí byť uložené na spodku výrobku. Výrobok sa formuje do tvaru podkovičky, ak má makovú náplň, alebo do tvaru písmena C, ak má orechovú náplň. Tvary musia byť tak výrazne odlišné, aby na prvý pohľad bolo zrejmé, akú náplň obsahujú.

Maková náplň sa pripravuje varením alebo zabarením horúcou vodou. Pri varení sa náplň pripravuje tak, že cukor sa rozpustí v malom množstve vody a privedie sa do varu. (Miesto cukru sa môže použiť aj včelí med). Do rozpusteného cukru za stáleho miešania sa postupne nasype zomletý mak zmiešaný so sušeným mliekom a sladkou strúhankou, hrozienkami, varí sa a mieša, kým nezhuštnie na pomerne hustú kašovitú hmotu. Maková náplň po vychladnutí, pri ktorom ešte zhustne dochutí sa strúhanou čerstvou citrónovou kôrou alebo citrónovou pastou, prípadne škoricou alebo ešte aj malým množstvom vanilkového cukru. Orechová náplň sa nevarí, len zomleté jadrá vlašských orechov sa zmiešajú s cukrom (alebo včelím medom), hrozienkami, sušeným mliekom, horúcou vodou, vanilkovým cukrom a mletou škoricou. V náplni môže byť cca. 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov nahradených sladkou strúhankou.

Obe náplne po vychladnutí musia mať takú hustú konzistenciu, že je možné z nich v ruke vytvárať malé valčeky.

Vytvarované výrobky sú uložené na plechy na pečenie a potreté vaječným obsahom alebo len žĺtkom. Potreté výrobky na plechoch sú uložené na chladné miesto, kde je prúdenie vzduchu, aby poter na ich povrchu mierne zaschol. Po zaschnutí povrchu a miernom nakysnutí sa natrú ešte raz rozšľahaným vaječným obsahom, nechajú sa sušiť až potom sa umiestnia do kysiarne. Nakysnuté výrobky sú pečené ako jemné kysnuté pekárske výrobky. Počas kysnutia a najmä počas pečenia usušený poter na povrchu jemne popraská a vytvára typickú „mramorovú“ štruktúru vrchnej kôrky výrobku.

Výrobky sa pečú bez pary pri teplote 180 °C – 200 °C.

Doba pečenia závisí od veľkosti rožku. Pre výrobky s hmotnosťou 40 – 50 g je to 10 – 12 minút, v prípade 50 – 60 g je to 15 minút.

Upečené rožky po vychladnutí sú pripravené na expedíciu a predaj.

Straty technologické a pečením sú podľa hmotnosti výrobkov a tuhosti náplne okolo 10 %

Označenie: zvýraznený názov výrobku Bratislavský rožok alebo zodpovedajúci názov v nemeckom alebo maďarskom jazyku,

uvedené logo Spoločenstva alebo logo a nápis „Zaručená tradičná špecialita“. Na balení sa môže uvádzať skratka „ZTŠ“.

Spôsob a miesto predaja: Bratislavský rožok sa predáva ako kusový tovar v špecializovaných predajniach výrobcu alebo v cukrárňach, kaviarňach a v zariadeniach rýchleho občerstvenia.

Skladovanie: skladuje sa pri teplote do + 10 °C.

### 3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

- špecifickosť výrobku je založená na osobitosti úpravy povrchu výrobku, ktorým je „mramorovanie“, čo je jemné žilkovité svetlejšie sfarbenie ako ostatná časť vrchnej kôrky. Iné pekárske alebo cukrárske výrobky takúto úpravu povrchu nemajú,
- výrobok od podobných druhov pekárskeho alebo cukrárskeho jemného pečiva na trhu sa odlišuje iným tvarom, hmotnosťou ale aj množstvom náplne. Do cesta sa pridáva viac tuku, ako u ostatných výrobkov a ani u jedného druhu jemného pečiva nie je mramorovanie na povrchu,
- výrobok má špecifickú vôňu i chuť získanú po použitej makovej resp. orechovej náplni,
- výrobok má osobitý vzhľad a tvar tvorený podkovičkou alebo náznakom tvaru písmena C,
- výrobok sa vyrába ručne a nie priemyselne.

Na zachovanie tradičného charakteru výrobku pri príprave musia platiť tieto receptúrne požiadavky:

- cesto musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky,
- z celkovej hmotnosti upečeného výrobku náplň musí tvoriť minimálne 40 %,
- výrobok sa pred pečením musí potrieť obyčajne dvakrát vaječným obsahom alebo vaječným žĺtkom, ktorý
- podľa výrobného postupu na upečenom výrobku musí vytvárať mramorovanie.

### 3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

Tradičnosť výrobku je založená na tradičnom zložení, čo znamená, že z celkovej hmotnosti hotového výrobku musí minimálne 40 % tvoriť náplň.

Výrobok so špecifickým názvom sa vyrába už viac ako dve storočia aj v susediacich štátoch v Maďarsku a v Rakúsku, s ktorými pred necelými 90 rokmi tvorilo Slovensko jedno štátne zriadenie.

V knihe Vladimíra Tomčíka „S vareškou dvoma tisícročiami“ sa uvádza – zápisy v účtovných knihách hovoria, že už v roku 1590 sa Bratislavské rožky podávali vo verejných hostincoch, no tajomstvo ich prípravy je omnoho staršie.

V publikácii „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ od Tivadara Ortvaya, vydaného v roku 1905 v Bratislave sa uvádza na strane 305, že neďaleko cukrárne Viktora Mayera sa nachádza stará pekáreň Scheuermanna (dnes Lauda) na pečenie makových a orechových podkovičiek, ktoré ako špeciality preslávili Bratislavu [Ulice a námestia mesta Bratislavy, ďalší text znie: História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov napísal Dr. Tivadar Ortvay, Bratislava, 1905, kníhtlačiareň F.K. Wiganda a Strany 304 a 305 knihy podľa prílohy 1 v maďarskom jazyku, kde v súvislosti s dnešným Hviezdoslavovým námestím je spomínaná pekáreň Scheuermanna. Príslušná časť textu znie: V blízkosti sa nachádza stará Scheuermannova (dnes Lauda) pekáreň na makové a orechové podkovičky, ktorý založil slávu Bratislavy v tejto špecialite. K týmto špecialitám patrí aj „bratislavský suchár“ ...].

Podľa publikácie Chlieb náš každodenný od V. Szemesa a V. Karoviča, vydaného v r. 1992 v Bratislave na str. 52 sa uvádza, že pekár Schiermann na Mikuláša roku 1785 dal do výkladu svojho obchodu nový druh pečiva s plnkou, ktoré prešlo do histórie ako „prešpurské beugle“. Rozdiel mena Scheuermann a Schiermann považujeme za prepisovú chybu a správne je Scheuermann.

Bratislavské rožky neskôr už v Bratislave vyrábalo niekoľko pekárov. Medzi najznámejších patrili Schwappach Ágoston, ktorého pekáreň bola založená v r. 1834 a ponúkal makové a orechové podkovičky. Medzi pokračovateľov výrobcov Bratislavských rožkov pekárov Scheuermanna a Lauda patrili aj pekársky majster Johann Korče, ktorý žil v rokoch 1851 až 1919, ktorý bol rytierom Rádu Františka Jozefa, ako aj jeho syn pekársky majster Hans Korče. Po rodine Korčeových pokračovateľom bol Emil Kastner.

Známa bola aj pekáreň Gustáva Wendlera na Štefánikovej ulici v Bratislave, ktorý zasielal Bratislavské rožky aj poštou.

V bývalom bratislavskom časopise Pressburger Wegweiser z roku 1863 cukráreň a pekáreň Antona Pressbergera medzi viacerými výrobkami ponúka aj „makové a orechové beugle“.

Viedenské noviny Neue Freie Presse zo 16. apríla 1938 uvádzajú recept na „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky“. Popis receptúry a výrobného postupu je skoro rovnaký ako výrobný popis používaný dnes.

Bratislavské rožky vo svojej knihe opisali aj Terézia Vansová a Ján Babilon v roku 1870.

Bratislavský rožok postupne vyrábali vo viacerých európskych mestách pekári a cukrári, najmä však v Rakúsku, Česku a v Maďarsku. Podľa získaných informácií od pekárskych odborníkov z ďalších štátov výrobok s názvom Bratislavský rožok na viacerých miestach vyrábajú alebo prinajmenšom poznajú jeho tvar, približnú receptúru a výrobný postup. Výroba Bratislavského rožka už v bývalom Československu bola predmetom praktickej výučby na odborných školách pekárskeho a cukrárskeho zamerania najmä po roku 1950. Názov „Bratislavský rožok“ sa začal používať až po roku 1918, po vytvorení Československa a premenovaní mesta z pôvodného Pressburg alebo Pozsony na Bratislavu. Aj pomenovanie výrobku sa menilo. Pôvodný názov Beugel v maďarskom jazyku bol zaužívaný ako

„patkó“, čo v preklade znamená podkova. Výraz „rožok“ sa začal zrejme používať až v súvislosti s novým názvom mesta. V Maďarsku sa až do dnešných dní používa názov „Pozsonyi kifli“ (Bratislavský rožok), teda staré pomenovanie mesta s novým názvom tvaru. Aj v Rakúsku sa častejšie používa názov „Pressburger Kipfel“ a výraz „Beugel“ je už zriedkavý.

Výrobok „Bratislavský rožok“ má svoju históriu, avšak je populárny i v dnešnej dobe. Predpokladá sa, že na Slovensku je vyrábaný pravidelne vo viac ako 20 pekárňach a cukrárňach a v ďalších desiatkach výrobní aspoň 1-krát týždenne.

V rokoch 1999 a 2005 Slovenské družstvo pekárov vo finálovej skupine svetovej súťaže Lesaffre Coupe v Paríži zaradilo Bratislavské rožky medzi súťažné výrobky a boli kladne hodnotené porotou.

Začiatkom roku 2007 bola prvýkrát v histórii usporiadaná medzinárodná súťaž o Najlepší Bratislavský rožok v rámci výstavy Danubius Gastro v Bratislave, kde súťažilo 9 družstiev z troch štátov (Titulná strana Bratislavských novín z 25. januára 2007).

O súťaži viackrát informovali Bratislavské noviny, ale aj niektoré celoslovenské periodiká.

Aj v denníku Nový čas zo dňa 25. júla 2008 je uvádzaný článok o Bratislavskom rožku. Článok obsahuje aj tradičnú receptúru z roku 1938 a v popise tvaru výrobkov sa uvádza, že: „... vyformujeme do tvaru podkovy s makom alebo do tvaru C a orechmi.“

V časopise Epicure v článku Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou, na str. 52 sa píše, že: „rožok plnený makom je tvarovaný do podkovičky, tvar rožka plneného orechmi naznačuje písmeno C.“

### 3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru:

Kontrolujú sa základné charakteristické analytické znaky dané receptúrou výrobku – receptúra cesta musí obsahovať minimálne 30 % tuku a z hmotnosti hotového výrobku musí minimálne 40 % tvoriť náplň.

Kontrolované sú suroviny na výrobu a kontroluje sa dodržiavanie presného pomeru surovín podľa receptúry.

Ďalej sa kontrolujú nasledovné parametre:

— organoleptické vlastnosti

vizuálna kontrola povrchu a vzhľadu, povrch a vzhľad sa musí zhodovať s vlastnosťami uvedenými v bode 3.5 špecifikácie, senzorická analýza vône a chuti,

— fyzikálne, chemické a mikrobiologické požiadavky

tvar výrobku sa kontroluje vizuálne, musí sa zhodovať s vlastnosťami uvedenými v bode 3.5. špecifikácie,

obsah tuku a sušiny sa kontroluje bežnými analytickými metódami

z celkovej hmotnosti hotového výrobku musí minimálne 40 % tvoriť náplň, tak ako je uvedené v bode 3.7. špecifikácie,

— dodržiavanie technologického postupu výroby

Frekvencia kontroly úradom alebo orgánom overujúcim dodržiavanie špecifikácie výrobku sa vykonávajú na základe analýzy rizika.

Priebežne si kontroly vykonáva každý výrobca sám.

**4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:**

**4.1. Názov a adresa:**

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

e-mail: buchlerova@svssr.sk

Verejný  Súkromný

**4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:**

Kontrolu kvality a dodržiavanie špecifikácie výrobku Bratislavského rožku na základe kritérií ustanovených v prihláške vykonáva Štátna veterinárna a potravinová správa SR ako certifikačný orgán akreditovaný v súlade s normou EN 45011. Táto organizácia je autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR na výkon kontroly súladu so špecifikáciou výrobku.

---