

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2018/C 19/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

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

EU-Nr.: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der Vereinigung: Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska (Innung der Bäcker und Konditoren der Region Westslowakei)
 Adresse: M.R. Štefánika 10
 902 01 Pezinok
 SLOVENSKO/SLOWAKEI
 Tel. +421 336413314
 E-Mail: sekretariat@cechpekarov.sk

Der Antrag auf Änderung wird von derselben Vereinigung gestellt, die auch die Eintragung des Erzeugnisses „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„PRESSBURGER KIPFEL“/„POZSONYI KIFLI“ beantragt hat.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowakische Republik

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Erzeugungsverfahren
- Sonstiges (bitte angeben)

Änderung der Angaben zu den Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung

Änderung hinsichtlich des Namensvorbehalts

Änderung der Angaben zur Kontaktstelle der Einrichtung, die die Einhaltung der Spezifikation des Erzeugnisses zertifiziert

Änderung der Mindestanforderungen und Verfahren für die Überprüfung der besonderen Merkmale

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikationen einer eingetragenen g.t.S.

5. Änderung(en)

1. Änderung der Angaben zu den Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung

Die E-Mail-Adresse der antragstellenden Vereinigung wird von repecu@stonline.sk in sekretariat@cechpekarov.sk geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

2. *Name des Erzeugnisses*

Wir entfernen den deutschen Begriff „Pressburger Kipfel“ aus dem eingetragenen Namen des Erzeugnisses „Bratislavský rožok“/„Pressburger Kipfel“/„Pozsonyi kifli“, weil er nicht als Name für Erzeugnisse dieser Art in Österreich oder Deutschland verwendet wird. In Österreich und Deutschland wird üblicherweise der Name „Pressburger Beugel“ verwendet.

Der einzutragende Name lautet nunmehr „Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“.

Die genannte Änderung des Namens wurde in der Spezifikation berücksichtigt.

Anstelle der Option „Eintragung ohne Namensvorbehalt“ wurde die Option „Eintragung mit Namensvorbehalt“ gewählt. Dies erfolgte aufgrund von Artikel 25 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Slowakische Republik und Ungarn haben ein Interesse an der fortgesetzten Eintragung des Namens „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“ im Register der geschützten Bezeichnungen.

3. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Wir ändern die Angabe zum Gewicht des Erzeugnisses in der Beschreibung des Erzeugnisses von 40-60 g in 40-70 g. Diese Änderung basiert auf einer gegenseitigen Vereinbarung mit Ungarn, wo das Erzeugnis ebenfalls mit einem Gewicht von 70 g hergestellt wird.

Wir schlagen die Streichung folgender Angaben aus der Beschreibung des Erzeugnisses vor:

„Chemische Eigenschaften des Fertigerzeugnisses

- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 20 %;
- Zuckergehalt in der Trockenmasse: mindestens 12 %.“

Der Grund für diese Änderung liegt darin, dass der Fettgehalt in Ziffer 3.6 angegeben wird und die Angabe des Zuckergehalts in der Trockenmasse nicht notwendig ist.

4. *Herstellungsverfahren*

Wir schlagen vor, die Listen der bei der Herstellung von 1 000 Stück von je 50-55 g Gewicht verwendeten Rohstoffe und Zusätze aus der Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zu streichen und durch folgenden Text zu ersetzen:

„Der Teig wird aus folgenden Hauptrohstoffen zubereitet: Weizenmehl, Fett (Tafelmargarine, Blätterteigmargarine, Butter, Schmalz usw.), Zucker, Salz, Hefe (0,5-1 g auf 100 g Mehl), Eier, Milchpulver, Vanille- oder Vanillinzucker, frische oder getrocknete Zitronenschale und Wasser; es kann auch Zimtzucker verwendet werden. Der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen.

Zur Zubereitung der Nussfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlernen Walnusskernen, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln, Vanille- oder Vanillinzucker und Zimtzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Zubereitung der Mohnfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlenem Mohn, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln und Vanille- oder Vanillinzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Geschmacksverstärkung kann Pflaumen- oder Aprikosenmarmelade zugegeben werden.“

Grund dieser Änderung ist, dass die verschiedenen Hersteller in der Slowakei und in Ungarn einzelne Rohstoffe in unterschiedlichen Verhältnissen verwenden und somit das Rezept nicht spezifisch für das Erzeugnis ist. Das Enderzeugnis ist spezifisch für die einzelnen Bäckereien und Konditoreien. Sofern die Mindestparameter des Enderzeugnisses kontrolliert werden, ist eine mengenmäßige Spezifizierung von einzelnen Zutaten nicht notwendig. Darum schlagen wir vor, das Rezept durch den folgenden Text zu ersetzen, aus dem die verwendeten Rohstoffe hervorgehen und der es den Herstellern (auch denjenigen außerhalb der Slowakei) erlaubt, in der betreffenden Region verfügbare, gängige und von den Verbrauchern erwartete Rohstoffe zu verwenden, die den von Ort zu Ort etwas unterschiedlichen traditionellen Rezepten entsprechen.

Die Angabe „Vanillezucker“ in der Beschreibung des Erzeugnisses ersetzen wir durch die Angabe „Vanille- oder Vanillinzucker“.

Damit wird der Tatsache entsprochen, dass heutzutage eher Vanillinzucker als Vanillezucker verwendet wird. Das Enderzeugnis wird durch diese Änderung nicht beeinträchtigt. Die genannte Änderung wurde an allen entsprechenden Stellen in der Spezifikation berücksichtigt.

In der Beschreibung des Herstellungsverfahrens ersetzen wir in der slowakischen Fassung das Wort „žemle“ durch den fachgerechten Begriff „klonky“.

Wir schlagen vor, in der Beschreibung des Erzeugnisses den Begriff „sich verjüngend“ durch den Begriff „zuspitzend“ zu ersetzen.

Damit soll durch die Verwendung des Fachbegriffs mehr Klarheit geschaffen werden.

Für den zweiten Absatz der Beschreibung des Herstellungsverfahrens schlagen wir vor, am Ende des Satzes „Die Mohnfüllung wird durch Aufkochen oder durch Hinzufügung von heißem Wasser zubereitet“ die Klammer „(35-40 Volumeneinheiten Flüssigkeit zu 100 Volumeneinheiten Mohn)“ hinzuzufügen, um die Menge von Flüssigkeit im Rezept zu konkretisieren und die Qualität des Erzeugnisses zu wahren.

Wir ersetzen den Satz „Bei dieser Füllung können etwa 10 Gew.-% der gemahlene Walnusskerne durch süße Semmelbrösel ersetzt werden“ durch den Satz „Bis maximal 10 Gew.-% der gemahlene Walnusskerne bzw. des gemahlene Mohns in der Füllung können durch süße Semmelbrösel ersetzt werden“. Dadurch soll die Qualität gewährleistet und die verwendete Menge an Semmelbröseln präzisiert werden.

Angesichts der die Größe des Erzeugnisses gemäß Ziffer 3.5 betreffenden Änderung und der verschiedenen Ofenarten müssen die Angaben zu Backtemperatur und Backzeit geändert werden.

Es wird vorgeschlagen, die Temperatur in 170-220 °C und die Backzeit in 15-20 Minuten für Erzeugnisse mit einem Gewicht von 50-70 g zu ändern.

Diese Änderung ist so konzipiert, dass Backzeiten für verschiedene Ofenarten sowie die Erhöhung des Maximalgewichts des Erzeugnisses von 60 auf 70 g berücksichtigt werden.

Wir schlagen vor, zur Etikettierung den Satz „Die auf dem Logo verwendete Schriftgröße darf nicht weniger als 15 mm betragen“ hinzuzufügen, da es sich um eine gesetzliche Anforderung handelt, die von den Herstellern oft übersehen wird.

Hinsichtlich des Verfahrens und des Orts des Verkaufs fügen wir folgenden Satz hinzu: „Das ZTŠ-(g.t.S.-)Logo kann bei nicht verpackter Ware auf einem Preisschild neben dem Namen des Erzeugnisses oder auf einer Informationstafel neben der Ware erscheinen.“

Diese Änderung ist aus Gründen der Klarheit bei lose verkauften Erzeugnissen angezeigt.

Wir ändern den im Zusammenhang mit der Lagerung verwendeten Wortlaut durch Streichung des Satzes „Das Erzeugnis wird bei bis zu + 10 °C gelagert“ und ersetzen ihn durch die Sätze „Das Erzeugnis wird bei Zimmertemperatur gelagert. Die Haltbarkeit des Erzeugnisses ist abhängig von der verwendeten Hefemenge und beträgt 3-10 Tage.“

Der Grund dafür ist, dass die bestehende Anforderung, die sich auf die verkauften Erzeugnisse qualitätsmindernd auswirkte, praktisch ungerechtfertigt war; wegen des hohen Fettgehalts des Erzeugnisses wurde sie häufig nicht eingehalten und bereitete Probleme bei den Herstellern. Die Anforderung hinsichtlich der Lagerungstemperatur wurde in die ursprüngliche Spezifikation nur deshalb aufgenommen, weil das Erzeugnis als Backware eingereicht worden war.

5. *Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels*

Im fünften Gedankenstrich wird eingefügt: „Es darf nicht als tiefgefrorenes, vorgebackenes Halbfertigprodukt zum Enttauen und anschließendem Fertigbacken im Ofen hergestellt werden, sondern muss stets frisch gebacken werden.“

Der Grund hierfür ist, dass das Erzeugnis frisch und nach traditionellem Rezept hergestellt wird; es wurde herkömmlich weder tiefgefroren noch vorgebacken.

Im sechsten Gedankenstrich streichen wir beim Text zum Bestreichen mit Ei vor dem Backen die Angabe „zweimal“.

Dadurch soll es den Herstellern freigestellt werden, über die Art der Marmorierung selbst zu entscheiden; eine Regelung ist hier nicht notwendig. Das Enderzeugnis wird durch diese Änderung nicht beeinträchtigt.

6. **Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale**

Dem ersten Satz wird Folgendes angefügt: „Der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen“.

Damit soll die Übereinstimmung mit Ziffer 3.6 und 3.7 in der Produktspezifikation hergestellt werden.

Wir streichen die Bezugnahme auf „chemische und mikrobiologische Anforderungen“ und behalten nur die physikalischen Anforderungen.

Grund dafür ist, dass mikrobiologische Anforderungen weder gesetzlich vorgesehen sind noch eine Definition für sie besteht; sie sind im Kontext der Vorvermarktungskontrolle nicht länger gerechtfertigt; chemische Anforderungen wurden in der ursprünglichen Spezifikation erst gar nicht aufgeführt. Es soll damit terminologische Klarheit geschaffen werden.

7. **Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen**

Die E-Mail-Adresse der Stelle, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüft, wird in „buchlerova@svps.sk“ geändert.

Die Änderung der E-Mail-Adresse ist durch entsprechende organisationsinterne Änderungen bedingt.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“

EU-Nr.: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

„Slowakische Republik“

1. **Einzutragender Name**

„Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“

2. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 2.24: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. *Das Erzeugnis*

— weist eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung auf, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht;

— ist aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt.

Die Verwendung des slowakischen Namens „Bratislavský rožok“ begann um das Jahr 1920, als der Name der Stadt „Pressburg“, die Teil der Tschechoslowakei und Hauptstadt der damaligen Slowakei war, in „Bratislava“ geändert wurde. Seit diesem Jahr wurde das Wort „rožok“, mit dem bis dahin das Backwerk bezeichnet wurde, durch den neuen Städtenamen ergänzt; sodass die Bezeichnung „Bratislavský rožok“ entstand. Nachdem der neue Städtenamen amtlich wurde, begann man in Österreich, statt des Begriffs „Beugel“ den Ausdruck „Kipfel“ in Verbindung mit dem alten Städtenamen zu verwenden. In der ungarischen Sprache wurde ursprünglich der Name „Pozsonyi patkó“ verwendet, was auf Deutsch „Pressburger Hufeisen“ bedeutet. Nach aktuellen Informationen stellen mehrere ungarische Bäckereien und Konditoreien insbesondere in Budapest dieses Erzeugnis her und vertreiben es unter dem Namen „Pozsonyi kifli“, was im Slowakischen als „Bratislavský rožok“ übersetzt wird, weil „Pozsony“ („Pressburg“) der alte, bis 1918 verwendete Name der Stadt war. In Anbetracht der gewohnheitsmäßigen Verwendung schlagen wir vor, den Namen „Pozsonyi kifli“ beizubehalten.

3.2. *Der Name*

— ist traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden;

— bringt die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck.

Das Erzeugnis ist insofern spezifisch, als es auf einer historisch vorgegebenen Zusammensetzung und Herstellungsweise beruht. Der Begriff „Bratislavský rožok“ wird nur als Bezeichnung dieser besonderen Art von Feingebäck verwendet.

Die Besonderheit des Erzeugnisses liegt in der speziellen Beschaffenheit seiner Oberfläche; diese ist marmoriert, also in einer etwas helleren Farbe geädert. Bei anderen Back- bzw. Feinbackwaren hat die Oberfläche nicht diese Beschaffenheit:

- das Erzeugnis unterscheidet sich von ähnlichem Feingebäck durch eine andere Form, ein anderes Gewicht sowie die Menge der Füllung. Der Teig ist fetthaltiger, außerdem haben andere Feinbackwaren nicht dieselbe marmorierte Oberfläche;
- das Erzeugnis hat einen besonderen Geruch und Geschmack, der durch die verwendete Mohn- bzw. Nussfüllung entsteht;
- das Erzeugnis hat ein besonderes Aussehen und eine besondere Form, die der eines Hufeisens oder des Buchstaben C entspricht.

Zum Schutz des traditionellen Charakters des Erzeugnisses müssen bei der Zubereitung folgende Anforderungen an die Rezeptur beachtet werden:

- der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen;
- die Füllung muss mindestens 40 % des Gesamtgewichts des gebackenen Erzeugnisses ausmachen;
- das Erzeugnis muss vor dem Backen mit Eimasse bzw. Eigelb bestrichen werden, damit das gebackene Erzeugnis eine marmorierte Oberfläche erhält.

4. Beschreibung

- 4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 dieser Verordnung)*

Feingebäck mit Mohn- oder Walnussfüllung und mit einer glänzenden und marmorierten Oberfläche.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Oberfläche braun bis dunkelbraun; das Innere besteht, abgesehen von einer wenige Millimeter dicken Teighülle, nur aus Füllung; die Mohnfüllung ist dunkelgrau bis schwarz und die Nussfüllung braun;

Aussehen: kompakte, glänzende Oberfläche von brauner bis dunkelbrauner Farbe mit einer helleren, feinen „Maserung“, die an eine „Marmorierung“ erinnert, auf der oberen Kruste;

Konsistenz: an der Oberfläche fest, fein, mürbe beim Aufbrechen;

Geruch und Geschmack: fein, typisch nach der verwendeten Füllung (also typischer Walnuss- bzw. Mohngeschmack), angenehm süß, Geruch nach den verwendeten Zutaten.

Physikalische Eigenschaften

Form: bei Mohnfüllung hufeisenförmig, sich zu den Enden zuspitzend; bei Nussfüllung C-förmig;

Gewicht: in der Regel 40-70 g.

- 4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 dieser Verordnung)*

Der Teig wird aus folgenden Hauptrohstoffen zubereitet: Weizenmehl, Fett (Tafelmargarine, Blätterteigmargarine, Butter, Schmalz usw.), Zucker, Hefe (0,5-1 g auf 100 g Mehl), Eier, Milchpulver, Vanille- oder Vanillinzucker, frische oder getrocknete Zitronenschale und Wasser; es kann auch Zimtzucker verwendet werden. Der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen und die Füllung muss mindestens 40 % des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses ausmachen.

Zur Zubereitung der Nussfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlenden Walnusskernen, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln, Vanille- oder Vanillinzucker und Zimtzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Zubereitung der Mohnfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlenem Mohn, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln und Vanille- oder Vanillinzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Geschmacksverstärkung kann Pflaumen- oder Aprikosenmarmelade zugegeben werden.

Herstellungsverfahren

Der Teig wird zubereitet, indem Mehl mit Wasser bzw. einer Mischung aus Wasser und Milchpulver sowie Hefe, Salz, Zucker und Speisefett miteinander vermengt werden. Das Fett kann auch zunächst mit dem Mehl vermischt und die anderen Rohstoffe anschließend hinzugefügt werden. Dann lässt man das Teiggemisch 30-40 Minuten gehen. Nachdem die Teigmenge deutlich zugenommen hat und der Teig anschließend kurz durchgeknetet wurde, wird er in Stücke zerteilt, die zu Kugeln geformt werden. Diese lässt man weitere 15-20 Minuten gehen, bevor sie zu flachen, ellipsenförmigen Teigplatten von 12-15 cm Länge ausgewalzt werden. Die Teigplatten müssen etwa 2-3 mm dick sein. Auf die Teigplatten wird jeweils ein zylinderförmiges Stück Mohn- bzw. Nussmasse gelegt und so eingewickelt, dass eine sich zu den Enden zuspitzende Rolle von 12-15 cm Länge entsteht. Die Ellipsen müssen gleichmäßig gerollt werden, und die Nahtstelle der Teigplatten muss beim Backen auf der Unterseite liegen. Das Erzeugnis wird bei Mohnfüllung zu Hufeisen, bei Nussfüllung zum Buchstaben C geformt. Die Formen müssen deutlich zu unterscheiden sein, damit auf den ersten Blick erkennbar ist, welche Füllung enthalten ist.

Die Mohnfüllung wird durch Aufkochen oder durch Hinzufügung von heißem Wasser zubereitet (35-40 Volumeneinheiten Flüssigkeit zu 100 Volumeneinheiten Mohn). Der Zucker wird mit etwas Wasser verrührt und dann zum Kochen gebracht (anstelle von Zucker kann auch Bienenhonig verwendet werden). Dem Zucker-Wasser-Gemisch wird unter ständigem Rühren allmählich die Mischung aus gemahlenem Mohn, Milchpulver, süßen Semmelbröseln und Rosinen beigegeben und das Ganze unter ständigem Rühren gekocht, bis es zu einer relativ breiartigen Masse eindickt. Die ausgekühlte und eingedickte Mohnfüllung wird zur Geschmacksverstärkung mit frischgeriebener Zitronenschale bzw. Zitronenpaste, gegebenenfalls Zimt oder auch ein wenig Vanillezucker abgeschmeckt. Die Nussfüllung wird nicht gekocht, sondern die gemahlene Walnusskerne werden lediglich mit Zucker (oder Bienenhonig), Rosinen, Milchpulver, heißem Wasser, Vanille- oder Vanillinzucker und Zimtpulver vermischt. Bis maximal 10 Gew.-% der gemahlene Walnusskerne bzw. des gemahlene Mohns in der Füllung können durch süße Semmelbrösel ersetzt werden.

Beide Füllungen müssen nach dem Abkühlen eine ausreichend dicke Konsistenz haben, damit sich daraus von Hand kleine Rollen formen lassen.

Die ausgeformten Erzeugnisse werden zum Backen auf Bleche gelegt und mit Ei- oder Eigelbmasse bestrichen. Dann werden sie auf den Blechen an einen kühlen, gut belüfteten Ort gelegt, damit das Ei an der Oberfläche leicht antrocknet. Nach dem Antrocknen der Oberfläche und einer leichten Gärung werden sie noch einmal mit der verquirlten Eimasse bestrichen, trocknen dann erneut an und werden anschließend in den Gärschrank gegeben. Die aufgegangenen Erzeugnisse werden wie feines Hefengebäck gebacken. Während des Gehens und insbesondere während des Backvorgangs bricht der getrocknete Eiaufstrich auf, und es entsteht die typische „marmorierte“ Struktur auf der Kruste.

Die Erzeugnisse werden ohne Dampf bei 170-220 °C gebacken.

Die Backzeit ist abhängig von der Größe der Erzeugnisse. Bei Erzeugnissen mit einem Gewicht von 40-50 g beträgt sie 10-12 Minuten, bei 50-70 g 15-20 Minuten.

Die fertig gebackenen Erzeugnisse werden nach dem Auskühlen für den Versand und den Verkauf vorbereitet.

Die technischen und durch den Backvorgang verursachten Verluste betragen je nach Gewicht des Produkts und der Konsistenz der Füllung ungefähr 10 %.

Etikettierung: Hervorhebung des Namens des Erzeugnisses, d. h. „Bratislavský rožok“ oder des entsprechenden ungarischen Namens; Anbringen des Gemeinschaftslogos und der Aufschrift „Zaručená tradičná špecialita“ (garantiert traditionelle Spezialität). Auf der Verpackung kann die Abkürzung „ZTŠ“ (g.t.S.) verwendet werden. Die auf dem Logo verwendete Schriftgröße darf nicht weniger als 15 mm betragen.

Verfahren und Ort des Verkaufs: „Bratislavský rožok“ werden als Stückware in spezialisierten Verkaufsstellen oder in Konditoreien, Cafés und Einrichtungen der Schnellrestauration verkauft. Das ZTŠ-(g.t.S.)-Logo kann bei nicht verpackter Ware auf einem Preisschild neben dem Namen des Erzeugnisses oder auf einer Informationstafel neben der Ware erscheinen.

Lagerung: Das Erzeugnis wird bei Zimmertemperatur gelagert.

Die Haltbarkeit des Erzeugnisses ist abhängig von der verwendeten Hefemenge und beträgt 3-10 Tage.

Das Erzeugnis wird von Hand und nicht als Massenprodukt hergestellt.

Es darf nicht als tiefgefrorenes, vorgebackenes Halbfertigprodukt zum Enttauen und anschließendem Fertigbacken im Ofen hergestellt werden, sondern muss stets frisch gebacken werden.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der dieser Verordnung)*

Der traditionelle Charakter des Erzeugnisses ist in der traditionellen Zusammensetzung begründet, d. h. die Füllung muss mindestens 40 % des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses ausmachen.

Ein Erzeugnis unter dem besonderen Namen wird schon seit mehr als zwei Jahrhunderten auch in den Nachbarstaaten Ungarn und Österreich hergestellt, die mit der Slowakei vor knapp 90 Jahren ein Gemeinwesen gebildet haben.

In dem Buch „S vareškou dvoma tisícročiami“ („2000 Jahre Gastronomie“) von Vladimír Tomčík heißt es, Eintragungen in alten Registern zufolge seien „Bratislavský rožok“ schon 1590 in Gastwirtschaften verkauft worden, das Geheimnis ihrer Zubereitung sei aber noch viel älter.

In der Publikation „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ („Straßen und Plätze in Bratislava“) von Tivadar Ortvy, Bratislava 1905, S. 305, wird angemerkt, dass nicht weit von der Konditorei Viktor Mayer die alte Bäckerei Scheuermann (heute Lauda) stand, in der hufeisenförmiges Mohn- und Nussgebäck hergestellt wurde, eine Spezialität, für die Bratislava berühmt war. [„Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov“, Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905; Buchdruckerei F. K. Wigand]. Auf den Seiten 304 und 305 wird nach Anhang 1 in ungarischer Sprache im Zusammenhang mit dem heutigen Hviezdoslav-Platz die Bäckerei Scheuermann erwähnt. Im entsprechenden Textabschnitt heißt es: „In der Nähe findet sich die alte Bäckerei Scheuermann (heute Lauda), in der hufeisenförmiges Mohn- und Nussgebäck hergestellt wird und die den Ruhm Bratislavas für diese Spezialität begründete. Zu diesen Spezialitäten gehört auch ‚Bratislavský suchár (Bratislavaer Zwieback) ...“].

In der Publikation „Chlieb náš každodenný“ (Unser täglich Brot) von V. Szemes und V. Karovič, Bratislava 1992, heißt es auf Seite 52: „Der Bäckermeister Schiermann legte 1785 zum Nikolaustag ein neues gefülltes Gebäck ins Schaufenster, das als ‚Prešpurské beugle‘ in die Geschichte einging.“ Den Unterschied zwischen den Namen Scheuermann und Schiermann führen wir auf einen Übertragungsfehler zurück; der richtige Name lautet Scheuermann.

„Bratislavský rožok“ wurden danach in verschiedenen Bäckereien Bratislavas hergestellt. Zu den bekanntesten gehörte die Bäckerei Ágoston Schwappach, die 1834 gegründet wurde und in der Mohn- und Nusshörnchen angeboten wurden. Zu den Nachfolgern der Bäckerei Scheuermann und Lauda bei der Herstellung der „Bratislavský rožok“ zählen auch der Bäckermeister Johann Korče (1851-1919), der zum Ritter des Franz-Josef-Ordens geschlagen wurde, ebenso wie sein Sohn, der Bäckermeister Hans Korče. Nachfolger der Familie Korče war Emil Kastner.

Bekannt war auch die Bäckerei Gustáv Wendler in der Štefánikova ulica in Bratislava, die „Bratislavský rožok“ per Post versandte.

In einer Nummer der ehemaligen Pressburger Zeitschrift „Pressburger Wegweiser“ aus dem Jahr 1863 bot die Konditorei und Bäckerei Anton Pressberger neben anderen Produkten auch „Mohn- und Nussbeugel“ an.

In der Wiener Zeitung „Neue Freie Presse“ vom 16. April 1938 ist das Rezept für „Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky“ abgedruckt. Die Beschreibung der Rezeptur und des Herstellungsverfahrens entspricht beinahe vollständig dem heute angewandten Verfahren.

„Bratislavský rožok“ werden auch im Buch von Terézia Vansová und Ján Babilon aus dem Jahr 1870 beschrieben.

„Bratislavský rožok“ wurden von Bäckern und Konditoren mit der Zeit auch in anderen europäischen Städten hergestellt, insbesondere in Österreich, der Tschechischen Republik und Ungarn. Nach Angaben von Bäckereifachleuten aus anderen Ländern werden Erzeugnisse unter dem Namen „Bratislavský rožok“ auch in anderen Städten hergestellt oder sind zumindest dem Aussehen, der ähnlichen Rezeptur und dem Herstellungsverfahren nach bekannt. Die Herstellung von „Bratislavský rožok“ war schon in der ehemaligen Tschechoslowakei insbesondere nach 1950 Gegenstand der praktischen Ausbildung in den Bäckerei- und Konditoreifachschulen. Die Verwendung des Namens „Bratislavský rožok“ setzte erst nach 1918, nach der Gründung der Tschechoslowakei und der Umbenennung der Stadt Pressburg bzw. Pozsony in Bratislava, ein. Auch der Name des Erzeugnisses änderte sich. Der ursprüngliche Name „Beugel“ wurde im Ungarischen zu „patkó“, was übersetzt „Hufeisen“ bedeutet. Der Ausdruck „rožok“ wurde offensichtlich im Zusammenhang mit dem neuen Städtenamen verwendet. In Ungarn wird bis heute der Name „Pozsonyi kifli“ („Bratislavský rožok“), also der alte Städtenamen in Verbindung mit der neuen Formbezeichnung verwendet. Auch in Österreich wird der Name „Pressburger Kipfel“ häufiger verwendet; den Ausdruck „Beugel“ trifft man nur noch selten an.

Das „Bratislavský rožok“ ist mit seiner langen Geschichte bis heute beliebt. Es kann davon ausgegangen werden, dass es in der Slowakei regelmäßig in mehr als 20 Bäckereien und Konditoreien und in Dutzenden weiterer Produktionsstätten mindestens einmal wöchentlich hergestellt wird.

In den Jahren 1999 und 2005 hat der Slovenské družstvo pekárov (slowakische Bäckereiverband) in der Endauscheidung der Weltmeisterschaft um die Coupe Lesaffre in Paris mit „Bratislavský rožok“ am Wettbewerb teilgenommen und wurde von der Jury lobend erwähnt.

Anfang 2007 wurde im Rahmen der Ausstellung „Danubius Gastro“ in Bratislava erstmals in der Geschichte der internationale Wettbewerb um den besten „Bratislavský rožok“ ausgetragen; neun Mannschaften aus drei Ländern nahmen daran teil (Titelseite von „Bratislavské noviny“ vom 25. Januar 2007).

Die Zeitungen Bratislavas, aber auch einige überregionale slowakische Zeitschriften, haben mehrmals über den Wettbewerb berichtet.

Auch in der Tageszeitung „Nový čas“ vom 25. Juli 2008 erschien ein Artikel über „Bratislavský rožok“. Er enthält die traditionelle Rezeptur aus dem Jahr 1938 und bei der Beschreibung der Form des Erzeugnisses heißt es: „... mit Mohnfüllung wird es zu einem Hufeisen und mit Nussfüllung zum Buchstaben C geformt.“

In der Zeitschrift Epicure erschien ein Artikel mit dem Titel „Bratislavský rožok — tradícia s dlhou históriou“; in dem es auf S. 52 heißt: „ein ‚Rožok‘ mit Mohnfüllung hat die Form eines Hufeisens und mit Nussfüllung die Form des Buchstabens C.“
