

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(2019/C 342/13)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων DOOR της Επιτροπής.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

Αριθ. ΕΕ: TSG-SK-0056-AM02 – 12.2.2019

«Σλοβακία»

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli»

2. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.24. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

3. Λόγοι για την καταχώριση

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο

παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Η σλοβακική ονομασία «Bratislavský rožok» άρχισε να χρησιμοποιείται γύρω στο 1920, όταν η πόλη Pressburg, η οποία την εποχή εκείνη ανήκε στην Τσεχοσλοβακία και ήταν πρωτεύουσα της Σλοβακίας, μετονομάστηκε σε Μπρατισλάβα. Από τότε, το εν λόγω αρτοσκεύασμα μετονομάστηκε σε «Bratislavský rožok», σύμφωνα με το νέο όνομα της πόλης. Έπειτα από τη μετονομασία της πόλης, στην Αυστρία, αντί της έως τότε χρησιμοποιούμενης λέξης «Beugel», άρχισε να χρησιμοποιείται η λέξη «Kipfel» σε συνδυασμό με την παλιά ονομασία της πόλης. Στην ουγγρική γλώσσα αρχικά χρησιμοποιήθηκε η ονομασία «Pozsonyi ratkó», που κυριολεκτικά σημαίνει «πέταλο της Μπρατισλάβας». Σύμφωνα με πρόσφατες πληροφορίες από διάφορους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες της Ουγγαρίας, ιδίως της Βουδαπέστης, το εν λόγω προϊόν παράγεται και διατίθεται με την ονομασία «Pozsonyi kifli», που στα σλοβακικά μεταφράζεται ως «Bratislavský rožok». Pozsony ήταν η αρχική ουγγρική ονομασία της Μπρατισλάβας έως το 1918. Λαμβάνοντας υπόψη την καθιερωμένη χρήση, προτείνεται να διατηρηθεί η ονομασία «Pozsonyi kifli».

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος

(¹) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Πρόκειται για ιδιότυπο προϊόν καθώς η σύσταση και η μέθοδος παραγωγής του έχουν διαμορφωθεί ιστορικά. Η ονομασία «Bratislavský rožok» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το συγκεκριμένο είδος εκλεκτής αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής.

Η ιδιοτυπία του προϊόντος στηρίζεται στη χαρακτηριστική μαρμαροειδή επιφάνειά του που εμφανίζει λεπτές γραμμές πιο ανοιχτού χρώματος από την υπόλοιπη κρούστα. Η επιφάνεια των άλλων προϊόντων αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής δεν έχει αυτή την εμφάνιση:

- Το προϊόν διακρίνεται από παρεμφερή προϊόντα εκλεκτής αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής που διατίθενται στην αγορά από το σχήμα και το βάρος του αλλά και την ποσότητα της γέμισης. Η ζύμη του περιέχει περισσότερο λίπος από ό,τι άλλα προϊόντα, ενώ κανένας άλλο είδος εκλεκτής αρτοποιίας δεν έχει μαρμαροειδή επιφάνεια.
- Το προϊόν έχει ιδιαίτερο άρωμα και γεύση που οφείλονται στη γέμιση παπαρουνόσπορου ή καρυδιού.
- Το προϊόν έχει ιδιαίτερη εμφάνιση και σχήμα πέταλου ή γράμματος C.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος, πρέπει κατά την παρασκευή του να τηρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις που σχετίζονται με τη συνταγή:

- στη ζύμη, η αναλογία του λίπους προς το αλεύρι πρέπει να είναι τουλάχιστον 30 %.
- η γέμιση πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 40 % του συνολικού βάρους του προϊόντος μετά το ψήσιμο.
- πριν ψηθεί, το προϊόν πρέπει να επαλειφθεί με αυγό ή με κρόκο αυγού ώστε να σχηματιστούν «νερά» στην επιφάνεια.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος, το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Προϊόν εκλεκτής αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής με γέμιση καρυδιού ή παπαρουνόσπορου, με στιλπνή και μαρμαροειδή επιφάνεια.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα: Κρούστα καστανή έως βαθυκάστανη· σε τομή, μετά από περίβλημα από ζύμη πάχους μερικών χιλιοστών, υπάρχει μόνο γέμιση – η γέμιση παπαρουνόσπορου έχει χρώμα βαθύ γκρι έως μαύρο ενώ η γέμιση καρυδιού έχει καστανό χρώμα.

Όψη: κρούστα ομοιόμορφη, στιλπνή, με χρώμα καστανό έως βαθυκάστανο και λεπτές, πιο ανοιχτόχρωμες γραμμές, που δίνουν την εντύπωση νερών μαρμάρου στην εξωτερική κρούστα.

Υφή: σφιχτό, λεπτό περίβλημα που θρυμματίζεται όταν σπάσει.

Άρωμα και γεύση: λεπτή, χαρακτηριστική της χρησιμοποιούμενης γέμισης (συνήθως γεύση καρυδιού ή παπαρουνόσπορου), με ευχάριστα γλυκιά γεύση και άρωμα των χρησιμοποιούμενων συστατικών.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: Όταν είναι γεμιστό με παπαρουνόσπορο έχει σχήμα πέταλου που λεπταίνει στα άκρα, ενώ όταν είναι γεμιστό με καρύδι έχει σχήμα που θυμίζει το γράμμα «C».

Βάρος: συνήθως 40 έως 70 g.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Οι κύριες πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της ζύμης είναι οι εξής: σιτάλευρο, λίπος (επιτραπέζια μαργαρίνη, μαργαρίνη για ζύμη ζαχαροπλαστικής, βούτυρο, λαρδί κ.λπ.), ζάχαρη, αλάτι, μαγιά, αυγά, γάλα σε σκόνη, ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια ή βανιλίνη, νωπό ή αποξηραμένο ξύσμα λεμονιού και νερό· μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ζάχαρη κανέλας. Η ζύμη πρέπει να έχει αναλογία λιπαρών προς αλεύρι τουλάχιστον 30 % και η γέμιση πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 40 % του βάρους του τελικού προϊόντος.

Για την παρασκευή της γέμισης καρυδιού, στο αλεσμένο καρύδι συνήθως προστίθενται κρυσταλλική ζάχαρη (ή μέλι), γλυκό φωμί τριμμένο, ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια ή βανιλίνη, ζάχαρη κανέλας και τα υλικά αναμειγνύονται με ζεστό νερό ή γάλα.

Για την παρασκευή της γέμισης παπαρουνόσπορου, στον αλεσμένο παπαρουνόσπορο συνήθως προστίθενται κρυσταλλική ζάχαρη (ή μέλι), γλυκό ψωμί τριμμένο, ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια ή βανιλίνη, ζάχαρη κανέλας και τα υλικά αναμειγνύονται με ζεστό νερό ή γάλα.

Στη γέμιση μπορεί να προστεθεί επίσης μαρμελάδα (δαμάσκηνου ή βερίκοκου) ή σταφίδες για τη βελτίωση της γεύσης.

Μέθοδος παραγωγής

Για την παρασκευή της ζύμης αναμειγνύεται αλεύρι με νερό ή με νερό στο οποίο έχει προστεθεί γάλα σε σκόνη, καθώς και με μαγιά, αλάτι, ζάχαρη και βρώσιμο λίπος. Το λίπος αναμειγνύεται πρώτα με το αλεύρι και στη συνέχεια προστίθενται τα άλλα συστατικά. Το μείγμα αφήνεται να φουσκώσει επί 30 έως 40 λεπτά. Όταν η ζύμη έχει αυξηθεί αισθητά σε όγκο, ξαναζυμώνεται για λίγο και κατόπιν διαιρείται σε τεμάχια τα οποία πλάθονται σε μπαλίτσες. Αφού φουσκώσουν επί 15 έως 20 λεπτά, πλάθονται σε ελλειψοειδείς λωρίδες με μήκος 12 έως 15 cm στον μεγάλο άξονα. Το πάχος των λωρίδων ζύμης πρέπει να είναι 2 έως 3 mm. Κυλινδρικά κομμάτια γέμισης παπαρουνόσπορου ή καρυδιού τοποθετούνται πάνω στις λωρίδες ζύμης και τυλίγονται έτσι ώστε να σχηματιστούν κύλινδροι μήκους 12 έως 15 cm που λεπταίνουν σταδιακά προς τα άκρα. Κατά το τυλίγμα της γέμισης, η ζύμη πρέπει να ενώνεται ομοιόμορφα και το σημείο της ένωσης πρέπει να βρίσκεται από κάτω όταν το προϊόν έχει πλαστεί σε σχήμα μισοφέγγαρου πάνω στο ταψί. Αν έχει γέμιση παπαρουνόσπορου, το προϊόν πλάθεται σε σχήμα πέταλου και, αν έχει γέμιση καρυδιού, πλάθεται σε σχήμα γράμματος «C». Τα σχήματα πρέπει να διαφέρουν αρκετά μεταξύ τους ώστε να είναι σαφές με την πρώτη ματιά τι γέμιση περιέχουν.

Η γέμιση παπαρουνόσπορου παρασκευάζεται με βρασμό ή ζεμάτισμα σε νερό (προσθέτουμε ποσότητα υγρού που αντιστοιχεί στο 35 %-40 % της ποσότητας του παπαρουνόσπορου). Η ζάχαρη διαλύεται σε μικρή ποσότητα νερού και υποβάλλεται σε βρασμό (αντί για ζάχαρη μπορεί να χρησιμοποιηθεί μέλι). Ο αλεσμένος παπαρουνόσπορος, αφού αναμειχθεί με γάλα σε σκόνη και με γλυκό ψωμί τριμμένο και σταφίδες, προστίθεται βαθμιαία στη διαλυμένη ζάχαρη με συνεχή ανάμειξη και υποβάλλεται σε βρασμό μέχρι να σχηματιστεί μια παχύρρευστη μάζα. Αφού η γέμιση παπαρουνόσπορου ψυχθεί και πηξει, προστίθεται ξύσμα ή σάρκα λεμονιού μαζί με κανέλα και μικρή ποσότητα ζάχαρης αρωματισμένης με βανίλια, εάν χρειαστεί. Η γέμιση καρυδιού δεν χρειάζεται βράσιμο, απλώς το αλεσμένο καρύδι αναμειγνύεται με ζάχαρη (ή μέλι), σταφίδες, γάλα σε σκόνη, βραστό νερό, ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια ή βανιλίνη και κανέλλα σε σκόνη. Το αλεσμένο καρύδι ή ο αλεσμένος παπαρουνόσπορος μπορούν να αντικατασταθούν από γλυκό ψωμί τριμμένο σε μέγιστη αναλογία 10 % κατά βάρος.

Αφού ψυχθούν, και οι δύο γεμίσεις πρέπει να είναι αρκετά παχύρρευστες ώστε να μπορούν να πλαστούν με το χέρι.

Μετά το πλάσιμο, τα προϊόντα τοποθετούνται σε ταψί και επαλείφονται με αυγό ή με κρόκο αυγού. Αφού επαλειφθούν με το αυγό, τα προϊόντα αφήνονται πάνω στα ταψιά σε ένα ψυχρό μέρος όπου κυκλοφορεί ο αέρας ώστε να ξηραθούν ελαφρώς η επιφάνειά τους. Όταν η επιφάνεια έχει ξηραθεί και τα προϊόντα έχουν φουσκώσει ελαφρά, επαλείφονται εκ νέου με χτυπημένο αυγό, αφήνονται να ξηραθούν και κατόπιν τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο ζύμωσης. Αφού φουσκώσουν, ψήνονται ως αρτοποιήματα ανεβατής ζύμης. Κατά το φούσκωμα της ζύμης και ιδίως κατά το ψήσιμο, το ξεραμένο αυγό στην επιφάνεια αποκτά λεπτές ρωγμές και έτσι σχηματίζεται η χαρακτηριστική μαρμαροειδής εμφάνιση της άνω κρούστας του προϊόντος.

Τα προϊόντα ψήνονται χωρίς αέρα, σε θερμοκρασία 170-220 °C.

Ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από το μέγεθος του προϊόντος. Για τα προϊόντα βάρους 40-50 g είναι 10-12 λεπτά ενώ για τα προϊόντα βάρους 50-70 g, είναι 15-20 λεπτά.

Αφού ψυχθούν, τα ψημένα προϊόντα ετοιμάζονται για αποστολή και πώληση.

Οι τεχνικές απώλειες και οι απώλειες κατά το ψήσιμο ανέρχονται, αναλόγως του βάρους του προϊόντος και της πυκνότητας της γέμισης, σε περίπου 10 %.

Επισήμανση: αναγράφεται ευκρινώς η ονομασία του προϊόντος «Bratislavský rožok» ή η αντίστοιχη ονομασία στην ουγγρική γλώσσα, καθώς και ο λογότυπος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή ο λογότυπος και η φράση «Zaručená tradičná špecialita» («Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν»). Στη συσκευασία μπορεί να αναγράφεται το αρκτικόλεξο ZTS (ΕΠΠ). Ο λογότυπος πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες μεγέθους τουλάχιστον 15 mm.

Μέθοδος και τόπος πώλησης: το προϊόν «Bratislavský rožok» πωλείται ανά τεμάχιο στα ειδικά σημεία πώλησης των παραγωγών ή στα καταστήματα των συσκευαστών, σε καφενεία και σε εστιατόρια ταχείας εξυπηρέτησης. Στα μη προσυσκευασμένα προϊόντα, ο λογότυπος ZTS (ΕΠΠ) μπορεί να τοποθετείται στην ετικέτα της τιμής του προϊόντος κοντά στην ονομασία ή σε ενημερωτικό πίνακα που βρίσκεται κοντά στο προϊόν.

Αποθήκευση: σε θερμοκρασία δωματίου.

Ανάλογα με την ποσότητα της χρησιμοποιούμενης μαγιάς, το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί επί 3 έως 10 ημέρες.

Το προϊόν παράγεται με βιοτεχνικό και όχι βιομηχανικό τρόπο.

Το προϊόν δεν μπορεί να παραχθεί ως ημιτελές, προψημένο, κατεψυγμένο προϊόν το οποίο πρέπει να αποψυχθεί για το τελικό ψήσιμο, αλλά παράγεται πάντοτε ως νωπό προϊόν.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος στηρίζεται στην παραδοσιακή του σύνθεση, δηλαδή η γέμιση πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 40 % του συνολικού βάρους του τελικού προϊόντος.

Προϊόν με τη συγκεκριμένη ονομασία παρασκευάζεται εδώ και πάνω από δύο αιώνες στις γειτονικές χώρες Ουγγαρία και Αυστρία, οι οποίες, μέχρι πριν από 90 χρόνια και λιγότερο, ανήκαν στο ίδιο κράτος με τη Σλοβακία.

Στο βιβλίο του *S vareškou dvoma tisicročiami* (Αναζητώντας δύο χιλιάδες χρόνια με την κουτάλα), ο Vladimír Tomčík αναφέρει καταγραφές σε λογιστικά βιβλία, από όπου προκύπτει ότι το «Bratislavský rožok» πωλούνταν στα πανδοχεία από το 1590, αν και το μυστικό της παρασκευής του είναι ακόμη παλαιότερο.

Το έργο *Ulice a námestia mesta Bratislavy* (Οι δρόμοι και οι πλατείες της Μπρατισλάβας) του Tivadar Ortvy, που δημοσιεύθηκε το 1905 στην Μπρατισλάβα στη σελίδα 305 αναφέρει ότι κοντά στο ζαχαροπλασείο του Viktor Mayer βρίσκεται το παλιό αρτοποιείο Scheuermann (νυν Lauda), όπου ψήνονται πέταλα με παπαρουνόσπορο και καρύδι, ιδιότυπα εδέσματα για τα οποία είναι ξακουστή η Μπρατισλάβα [*Ulice a námestia mesta Bratislavy* Η ιστορία της πόλης σύμφωνα με τα ονόματα των οδών και των πλατειών της, βάσει της πρωτότυπης έρευνας του Tivadar Ortvy, Μπρατισλάβα, 1905, Εκδόσεις F.K. Wigand]. Στις σελίδες 304 και 305 του βιβλίου που παρατίθεται στο παράρτημα 1 στην ουγγρική γλώσσα, το αρτοποιείο Scheuermann συνδέεται με τη σημερινή πλατεία Hviezdoslavovo námestie. Στο σχετικό τμήμα αναφέρονται τα εξής: «Δίπλα βρίσκεται το παλιό αρτοποιείο Scheuermann (νυν Lauda) που παρασκευάζει πέταλα με παπαρουνόσπορο και καρύδι και το οποίο κατέστησε τη Μπρατισλάβα διάσημη για αυτό το είδος των ιδιότυπων εδεσμάτων. Σ' αυτά τα ιδιότυπα εδέσματα συγκαταλέγεται και το παξιμάδι της Μπρατισλάβας «bratislavský suchár»...]

Το έργο *Chlieb nás každodenný* των V. Szemes και V. Karonič, που δημοσιεύθηκε το 1992 στην Μπρατισλάβα, στη σελίδα 52 αναφέρει τα εξής: «Το 1785, για την εορτή του Αγίου Νικολάου, ο αρτοποιός Schiermann τοποθέτησε στην προθήκη του καταστήματός του έναν νέο τύπο γεμιστού γλυκίσματος που πέρασε στην ιστορία ως *prešpurské beugle*». Η διαφορά στα ονόματα Scheuermann και Schiermann αποδίδεται σε τυπογραφικό λάθος. Η σωστή ορθογραφία είναι Scheuermann.

Από τότε, πολλοί αρτοποιοί της Μπρατισλάβας άρχισαν να παρασκευάζουν τα «Bratislavský rožok». Ένας από τους πλέον διάσημους ήταν ο Schwarppach Άγoston, ο οποίος ίδρυσε το αρτοποιείο του το 1834 και ο οποίος πωλούσε πέταλα με γέμιση από παπαρουνόσπορο και καρύδι. Τους Scheuermann και Lauda διαδέχθηκαν στην παραγωγή του «Bratislavský rožok» ο αρχιαρτοποιός Johann Korče (1851-1919) που ήταν ιππότης του Τάγματος του Φραγκίσκου-Ιωσήφ και ο γιος του Hans Korče. Την οικογένεια Korče διαδέχθηκε ο Emil Kastner.

Φημισμένο ήταν επίσης το αρτοποιείο Gustáv Wendler στην οδό Štefánikova ulica της Μπρατισλάβας, το οποίο απέστειλε τα «Bratislavský rožok» ταχυδρομικά.

Σε μια παλιά επιθεώρηση της Μπρατισλάβας με τίτλο «Pressburger Wegweiser» από το έτος 1863, ο αρτοποιός-ζαχαροπλάστης Anton Pressberg διαφημίζει τα «beugle με παπαρουνόσπορο και καρύδι».

Η ημερήσια εφημερίδα της Βιέννης «Neue Freie Presse», στο φύλλο της 16ης Απριλίου 1938, δημοσίευσε τη συνταγή του «Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky». Η συνταγή και η μέθοδος παραγωγής που περιγράφονται στο άρθρο είναι σχεδόν ίδιες με αυτές που χρησιμοποιούνται σήμερα.

Το 1870, η Terézia Vansová και ο Ján Babilon επίσης περιέγραψαν τα «Bratislavský rožok» σε βιβλίο τους.

Με την πάροδο του χρόνου, αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες άρχισαν να παρασκευάζουν «Bratislavský rožok» σε πολλές ευρωπαϊκές πόλεις, ιδίως της Αυστρίας, της Τσεχικής Δημοκρατίας και της Ουγγαρίας. Σύμφωνα με πληροφορίες που συγκέντρωσαν ειδικοί στην αρτοποιία από άλλες χώρες, προϊόν που φέρει το όνομα «Bratislavský rožok» παρασκευάζεται σε πολλές πόλεις παρασκευάζεται ή, τουλάχιστον είναι γνωστό το σχήμα, η συνταγή και η μέθοδος παραγωγής του. Στην πρώην Τσεχοσλοβακία, ιδίως μετά το 1950, η παρασκευή του «Bratislavský rožok» διδασκόταν στις επαγγελματικές σχολές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η ονομασία «Bratislavský rožok» άρχισε να χρησιμοποιείται το 1918, μετά την ίδρυση της Τσεχοσλοβακίας και τη μετονομασία της πόλης από «Pressburg» ή «Pozsony» σε «Bratislava». Η ονομασία του προϊόντος άλλαξε και αυτή. Η αρχική ονομασία «Beugel» μετατράπηκε στα ουγγρικά σε «patkó», που σημαίνει «πέταλο». Ο όρος «rožok» άρχισε να χρησιμοποιείται μαζί με το νέο όνομα της πόλης. Στην Ουγγαρία, μέχρι σήμερα χρησιμοποιείται η ονομασία «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), δηλαδή το παλιό όνομα της πόλης σε συνδυασμό με τη νέα ονομασία του σχήματος του προϊόντος. Στην Αυστρία συχνότερα χρησιμοποιείται η ονομασία «Pressburger Kipfel», καθώς ο όρος «Beugel» χρησιμοποιείται πλέον σπάνια.

Το προϊόν «Bratislavský rožok» έχει μακρόχρονη ιστορία και παραμένει δημοφιλές μέχρι σήμερα. Εκτιμάται ότι στη Σλοβακία το παράγουν τακτικά περισσότερα από 20 αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία, ενώ δεκάδες ακόμη το παράγουν τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα.

Το 1999 και το 2005, η ένωση αρτοποιών της Σλοβακίας (Slovenské družstvo pekárov), παρουσίασε στην τελική φάση του παγκόσμιου διαγωνισμού «Coupe Lesaffre» στο Παρίσι το προϊόν «Bratislavský rožok», το οποίο διακρίθηκε μεταξύ των διαγωνιζόμενων προϊόντων και αξιολογήθηκε θετικά από την κριτική επιτροπή.

Στις αρχές του 2007 διοργανώθηκε για πρώτη φορά διεθνής διαγωνισμός για το καλύτερο «Bratislavský rožok» στο πλαίσιο της έκθεσης Danubius Gastro στην Μπρατισλάβα, στον οποίο συμμετείχαν εννέα ομάδες προερχόμενες από τρεις διαφορετικές χώρες (βλέπε την πρώτη σελίδα της ημερήσιας εφημερίδας «Bratislavské noviny» με ημερομηνία 25 Ιανουαρίου 2007).

Πληροφορίες για τον διαγωνισμό αυτό δημοσιεύθηκαν επίσης στις εφημερίδες της Μπρατισλάβας και στον περιοδικό τύπο της Σλοβακίας.

Η εφημερίδα «Nový čas», στο φύλλο της 25ης Ιουλίου 2008, δημοσίευσε άρθρο για το προϊόν «Bratislavský rožok». Το άρθρο περιέχει παραδοσιακές συνταγές από το έτος 1938 και την ακόλουθη περιγραφή σχετικά με το σχήμα του προϊόντος: «...όταν είναι γεμιστό με παπαρουνόσπορο πλάθεται σε σχήμα πέταλου, ενώ όταν είναι γεμιστό με καρύδι πλάθεται σε σχήμα γράμματος C».

Στη σελίδα 52 του περιοδικού Epicure δημοσιεύτηκε άρθρο με τίτλο «Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou» (Bratislavský rožok, μια παράδοση με ιστορία), όπου αναφέρεται ότι «το “Bratislavský rožok” πλάθεται σε σχήμα πέταλου όταν είναι γεμιστό με παπαρουνόσπορο και σε σχήμα “C” όταν είναι γεμιστό με καρύδι.».
