

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2018/C 19/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADES TRADICIONAIS GARANTIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«PRESSBURGER KIPFEL»/«POZSONYI KIFLI»

**N.º UE: TSG-SK-02120 — 15.2.2016**

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Nome do agrupamento: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska

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

Tel. +421 336413314

Correio eletrónico: sekretariat@cechpekarov.sk

O agrupamento que propõe a alteração é o agrupamento na origem do pedido de registo do produto «Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli».

**2. Estado-membro ou país terceiro**

República Eslovaca

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Método de obtenção
- Outras [especificar]

Alteração dos dados de contacto do requerente

Alteração da reserva do nome

Alteração dos dados de contacto do organismo responsável pela verificação da observância do caderno de especificações

Alteração das exigências mínimas e dos procedimentos de controlo da especificidade

**4. Tipo de alteração(ões)**

- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor

**5. Alteração (ões)**

**1. Alteração dos dados de contacto do requerente**

Corrigiu-se o endereço de correio eletrónico do agrupamento requerente, substituindo o endereço [repecu@stonline.sk](mailto:repecu@stonline.sk) por [sekretariat@cechpekarov.sk](mailto:sekretariat@cechpekarov.sk)

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 2. Nome do produto

Retirou-se da denominação registada do produto «Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli» a denominação alemã «Pressburger Kipfel», uma vez que não é utilizada na Alemanha nem na Áustria para designar este tipo de produto. Na Áustria e na Alemanha, o nome «Pressburger Beugel» é mais vulgar.

O novo nome registado do produto passa a ser «Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli».

Incluiu-se esta alteração no texto integral do caderno de especificações.

Substituiu-se «Registo sem reserva da denominação» por «Registo com reserva da denominação». Esta alteração baseia-se no artigo 25.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho.

É do interesse comum da República Eslovaca e da Hungria que o registo da denominação «BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI» seja mantido no registo das denominações protegidas.

## 3. Descrição do produto

Na descrição do produto, alterou-se o peso do produto, que passa de «entre 40 e 60 g» para «entre 40 e 70 g». Esta alteração resulta de um acordo mútuo com a Hungria, já que as padarias húngaras também fabricam «Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli» de 70 g.

Propôs-se retirar da descrição do produto os seguintes dados:

«Propriedades químicas

— teor de matéria gorda no extrato seco — 20 %, no mínimo;

— teor de açúcar no extrato seco — 12 %, no mínimo.»

Esta alteração deve-se ao facto de o teor de matéria gorda ser indicado no ponto 3.6 e o teor de açúcar no extrato seco não ser um indicador relevante.

## 4. Método de obtenção

Propôs-se retirar do texto da descrição do método de obtenção do produto agrícola ou do género alimentício as tabelas nas quais é indicada a receita para 1 000 unidades de 50 a 55 g e substituí-las pelo seguinte texto:

«As matérias-primas de base utilizadas na preparação da massa são as seguintes: farinha de trigo, gordura (margarina de mesa, margarina para folhados, manteiga, banha), açúcar, sal, fermento (de 0,5 a 1 % da quantidade de farinha), ovos, leite em pó, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, raspa de limão ou casca de limão seca, água; pode utilizar-se açúcar com canela. A massa deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha utilizada.

No recheio de noz, adiciona-se geralmente, às nozes moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, açúcar com canela e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

No recheio de sementes de papoila, adiciona-se geralmente, às sementes de papoila moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar com canela, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

Pode acrescentar-se doce (de ameixa ou alperce) ou passas de uva ao recheio, para melhorar o sabor.»

Esta alteração deve-se ao facto de os diferentes fabricantes da Eslováquia e da Hungria utilizarem os vários ingredientes em proporções distintas e de a receita não constituir uma característica específica deste produto. A especificidade do produto resulta do trabalho do padeiro ou do pasteleiro. Não é necessário estabelecer a porção de cada um dos ingredientes para efeitos de controlo dos parâmetros mínimos do produto acabado. Por conseguinte, propôs-se substituir a receita pelo texto seguinte, que tem em conta os ingredientes utilizados e permite que os fabricantes (incluindo os estrangeiros) utilizem os ingredientes que, na sua região, se encontram disponíveis, são efetivamente utilizados e correspondem às expectativas dos consumidores, de acordo com as receitas tradicionais, que variam ligeiramente consoante as regiões.

No texto da descrição do método de obtenção, complementou-se a expressão «açúcar baunilhado» do seguinte modo: «açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina».

Esta alteração deve-se ao facto de, atualmente, o açúcar de vanilina ser mais frequentemente utilizado do que o açúcar baunilhado. Tal não afeta de modo algum o produto final. Incluiu-se esta alteração no texto integral do caderno de especificações.

Na versão eslovaca do texto relativo ao método de confeção, corrigiu-se o termo «žemle» (pãezinhos), substituindo-o pelo termo «klonky» (bolas).

Esta alteração é motivada pela decisão de utilizar o termo técnico. No texto do método de confeção, propôs-se corrigir a expressão «estreitando gradualmente o diâmetro», substituindo-a pela expressão «que se vão gradualmente adelgaçando».

Esta alteração é motivada pela decisão de utilizar o termo técnico, a fim de conferir maior precisão.

No texto do método de confeção, segundo parágrafo, no final da frase «O recheio de sementes de papoila prepara-se fervendo os ingredientes em água, ou escaldando-os com água a ferver» propôs-se introduzir o texto «(a quantidade de líquido representa 35 % a 40 % da quantidade de sementes de papoila)», a fim de determinar a quantidade de líquido utilizada na receita e garantir a qualidade do produto.

Corrigiu-se a frase «O miolo de noz moído pode ser substituído por pão ralado doce, no máximo, até 10 % do peso», que passa a ter a seguinte redação: «O miolo de noz moído ou as sementes de papoila do recheio podem ser substituídos por pão ralado doce, no máximo, até 10 % do peso». Esta alteração justifica-se pela preocupação de garantir a qualidade do produto e determinar a quantidade de pão ralado doce utilizada.

É necessário corrigir a temperatura e o tempo de cozedura, tendo em conta a alteração da dimensão do produto referida no ponto 3.5, e incluir também os diversos tipos e modelos de fornos.

Propôs-se alterar a temperatura, fixando um intervalo entre 170 °C e 220 °C, bem como o tempo de cozedura para os produtos com 50 a 70 g de peso, ou seja, entre 15 e 20 minutos.

Esta alteração decorre da necessidade de uniformizar as temperaturas de cozedura para os diferentes tipos e modelos de fornos e também do aumento do peso máximo do produto, de 60 g para 70 g.

No que respeita à rotulagem, propôs-se o aditamento da seguinte frase: «O tamanho mínimo do logótipo, ou seja, 15 mm, deve ser respeitado». Trata-se, com efeito, de uma obrigação imposta pela legislação em vigor que os fabricantes se esquecem de cumprir.

No que se refere ao método e local de venda, aditou-se o seguinte texto: «Sempre que o produto é vendido sem embalagem, o logótipo da ETG pode ser colocado na etiqueta do preço, próximo do nome do produto, ou num letreiro informativo colocado junto do produto».

Esta alteração justifica-se pela preocupação de fornecer informações mais precisas quando o produto é vendido não embalado.

Corrigiu-se o texto no que respeita ao armazenamento. Eliminou-se do texto a frase, «O produto deve ser mantido à temperatura de +10 °C» que passa a ter a seguinte redação: «Armazenamento: à temperatura ambiente. O prazo de validade varia entre três e 10 dias, em função da quantidade de fermento utilizada».

Esta alteração justifica-se pelo facto de se tratar de uma obrigação não fundamentada, que diminuía a qualidade dos produtos vendidos, era muitas vezes ignorada e colocava problemas aos fabricantes devido ao elevado teor de matéria gorda do produto. O requisito relativo à temperatura de armazenamento constava do antigo caderno de especificações apenas pelo facto de o produto figurar na categoria dos produtos de pastelaria.

##### **5. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício**

No quinto travessão, aditou-se o seguinte texto: «O produto não pode ser fabricado como um produto semiacabado previamente cozido e congelado, que tem de ser descongelado antes do processo final de cozedura; é sempre fabricado como um produto fresco».

Esta alteração justifica-se pelo facto de o produto ter de ser obrigatoriamente fresco e fabricado de acordo com uma receita tradicional; antigamente, não se utilizavam processos de ultracongelamento nem de cozedura prévia.

No sexto travessão, corrigiu-se o texto relativo à aplicação de clara e de gema de ovo antes da cozedura, eliminando-se o termo «geralmente» e a expressão «duas vezes».

Esta alteração é motivada pela preocupação de não limitar o fabricante se ele pretender obter um efeito marmoreado, não havendo necessidade de o prescrever, e não afeta de modo algum o produto final.

#### 6. **Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade**

Alterou-se a primeira frase, mediante o aditamento do seguinte texto: «deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha».

Esta alteração deve-se a uma preocupação de harmonização com os pontos 3.6 e 3.7 do caderno de especificações.

Eliminaram-se as disposições «químicas e microbiológicas», mantendo-se apenas as disposições físicas.

Esta alteração é necessária já que as disposições microbiológicas não constam da legislação nem foram definidas, para além do facto de não serem justificadas no momento do controlo prévio à comercialização do produto; por outro lado as disposições químicas nem sequer foram definidas no caderno de especificações inicial. Com esta alteração, pretende-se uma maior precisão terminológica.

#### 7. **Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações**

Alteração do endereço de correio eletrónico do organismo encarregado de verificar a observância do caderno de especificações, que passa a ser: buchlerova@svps.sk

Esta alteração decorre da mudança de endereço de correio eletrónico na organização.

### CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

#### «BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

N.º UE: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

«República Eslovaca»

#### 1. **Nome a registar**

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli»

#### 2. **Tipo de produto**

Classe 2.24. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

#### 3. **Justificação do registo**

##### 3.1. *Indicar se o produto*

- é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;
- é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

A designação eslovaca de «Bratislavský rožok» começou a ser utilizada cerca de 1920, quando a cidade de Pressburg, então parte da Checoslováquia e capital da Eslováquia, passou a chamar-se Bratislava. A partir desse ano, o produto adotou o nome da cidade, passando a chamar-se «Bratislavský rožok». Após a adoção do novo nome da cidade, o termo «Kipfel» começou a ser utilizado na Áustria, em vez do habitual «Beugel», associado ao antigo nome da cidade. O nome original em húngaro, Pozsonyi patkó, que significa literalmente «Ferradura de Bratislava», generalizou-se numa primeira fase. Segundo as informações atualmente disponíveis, em várias padarias e pastelarias húngaras, em especial de Budapeste, o produto é confeccionado e comercializado sob a designação «Pozsonyi kifli», uma tradução de «Bratislavský rožok», e «Pozsonyi» que era o nome original da cidade utilizado até 1918. Considerando o costume consagrado, propôs-se manter o registo da denominação «Pozsonyi kifli», em húngaro.

##### 3.2. *Indicar se o nome*

- é tradicionalmente utilizado para designar o produto específico;
- indica o carácter tradicional do produto ou as suas especificidades.

O produto é específico em termos de composição e método de produção, ambos historicamente consagrados. A expressão «Bratislavský rožok» é utilizada exclusivamente para designar este tipo específico de produto de padaria ou de pastelaria.

O carácter específico do produto reside na sua superfície distintiva «marmoreada», ou seja, nas manchas ligeiras de cor mais clara do que o resto da superfície superior da crosta. Não há outros produtos de padaria ou pastelaria de superfície idêntica.

- o produto distingue-se de outros tipos de bolos de padaria ou pastelaria à venda no mercado pela sua forma e peso, mas também pela variedade dos recheios; A massa possui maior quantidade de matéria gorda do que outros bolos e apresenta uma superfície marmoreada única;
- o produto possui aroma e sabor específicos conferidos pelo recheio utilizado (de semente de papoila ou de noz);
- distingue-se pelo aspeto e forma especiais: representando uma pequena ferradura, ou evocando a letra «C».

A fim de preservar o seu carácter tradicional, durante a preparação do bolo, devem ser observados os seguintes aspetos relativos à receita:

- a massa deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha;
- o recheio tem de constituir, no mínimo, 40 % do peso total do produto acabado;
- o produto é pincelado com ovo batido ou gema de ovo antes da cozedura, o que, de acordo com o método de produção, contribui para a formação da superfície marmoreada do bolo.

#### 4. Descrição

##### 4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Bolo de padaria ou pastelaria, com recheio de semente de papoila ou de noz e cobertura brilhante e marmoreada.

##### Características organolépticas

Cor: crosta que varia entre castanho e castanho-escuro. A secção revela a quantidade generosa do recheio envolto apenas por alguns milímetros de massa; a cor do recheio de semente de papoila varia entre cinzento-escuro e preto e a do recheio de noz é castanha.

Aspeto: superfície uniforme, brilhante, cor que varia entre castanho e castanho-escuro, com ligeiras manchas de cor mais clara que conferem à crosta superior um aspeto marmoreado.

Consistência: superfície firme, fina e quebradiça.

Aroma e sabor delicados, típicos do recheio em questão (ou seja, típicos da semente de papoila ou da noz); o sabor é agradavelmente doce e o aroma depende dos ingredientes utilizados.

##### Características físicas

Forma: nos bolos com recheio de sementes de papoila, forma de ferradura, adelgaçando-se gradualmente do centro para as pontas e, nos de recheio de noz, forma de «C».

Peso: geralmente entre 40 e 70 g.

##### 4.2. Descrição do método de obtenção obrigatório do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

As matérias-primas de base utilizadas na preparação da massa são as seguintes: farinha de trigo, gordura (margarina de mesa, margarina para folhados, manteiga, banha), açúcar, sal, fermento, de 0,5 % a 1 % da quantidade de farinha, ovos, leite em pó, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, casca de limão ou casca de limão seca, água; pode utilizar-se açúcar com canela. A massa deve incluir, no mínimo, 30 % de matéria gorda em relação à quantidade de farinha e o recheio deve constituir, no mínimo, 40 % do peso total do produto acabado.

No recheio de noz, adiciona-se geralmente, às nozes moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, açúcar com canela e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

No recheio de sementes de papoila, adiciona-se geralmente, às sementes de papoila moídas, açúcar granulado (ou mel), pão ralado doce, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e acrescenta-se água quente ou leite à mistura.

Pode acrescentar-se doce (de ameixa ou alperce) ou passas de uva ao recheio, para melhorar o sabor.

### Método de confeção

Preparação da massa: mistura-se a farinha com a água, o leite em pó, eventualmente diluído em água, fermento, sal, açúcar e gordura alimentar. A gordura pode ser misturada primeiro com farinha, sendo os restantes ingredientes adicionados depois. Deixa-se a massa a levedar durante 30 a 40 minutos. Depois de a massa ter aumentado de volume, amassa-se novamente um pouco, dividindo-a seguidamente em pedaços moldados em pequenas esferas. Deixa-se levedar novamente durante 15 a 20 minutos e moldam-se as bolas em tiras elípticas com 12 a 15 cm no eixo maior. Uma vez moldada, a massa deve ter entre 2 e 3 mm de espessura. Colocam-se bolinhas de recheio de semente de papoila ou de noz em cada pedaço de massa e envolve-se de modo a formar cilindros de 12 a 15 cm de comprimento, que se vão gradualmente adelgaçando do centro para as pontas. Depois de envolver completamente o recheio, a massa deve ser unida regularmente, ficando o ponto de união na parte inferior do bolo, ao dar-lhe a forma de crescente, no tabuleiro. Os bolos com recheio de semente de papoila são moldados em forma de ferradura e os de recheio de noz em forma de «C». As formas têm de ser claramente diferentes para se poder distinguir à primeira vista qual o recheio do bolo.

Preparação do recheio: o recheio de sementes de papoila prepara-se fervendo os ingredientes em água, ou escaldando-os com água a ferver (a quantidade de líquido representa 35 % a 40 % da quantidade de sementes de papoila). No caso de cozedura, dissolve-se o açúcar numa pequena quantidade de água e vai ao lume até levantar fervura (pode utilizar-se mel em vez de açúcar). Adiciona-se ao açúcar dissolvido a mistura de sementes de papoila moídas misturada com o leite em pó, pão ralado doce e passas de uva, mexendo continuamente enquanto coze, até a mistura engrossar e se obter uma massa pastosa bastante espessa. Deixa-se arrefecer o recheio de sementes de papoila, que vai adquirindo maior espessura, e melhora-se o sabor adicionando raspa ou pasta de limão e um pouco de canela ou de açúcar baunilhado. O recheio de noz não necessita de cozedura: mistura-se apenas o miolo de noz moído com açúcar (ou mel), passas de uva, leite em pó, água quente, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina e canela moída. O miolo de noz moído ou as sementes de papoila do recheio podem ser substituídos por pão ralado doce, no máximo, até 10 % do peso.

Os dois recheios têm de ser suficientemente espessos para permitir moldar pequenas esferas à mão, depois de frios.

Uma vez moldados, os bolos são colocados num tabuleiro e pincelados com ovo ou apenas gema de ovo. Depois de pincelados e dispostos no tabuleiro, deixam-se em local fresco e arejado até a cobertura secar ligeiramente. Após secagem da superfície e de ligeira fermentação, os bolos são novamente pincelados com ovo batido, que deve secar antes de serem colocados numa estufa para levedar. Depois de levedados, vão ao forno a cozer como os outros pãezinhos de massa fermentada. Durante a levedação e, em especial, durante a cozedura, o ar quente abre fissuras na superfície, criando a estrutura «marmoreada» típica na crosta.

Os bolos são cozidos em forno sem vapor, à temperatura de 170-220 °C.

O tempo de cozedura depende do peso do produto: 10-12 minutos para os bolos de 40-50 g; 15-20 minutos para os de 50-70 g.

Depois de arrefecerem, os bolos são preparados para envio e comercialização.

As perdas técnicas e as perdas na cozedura, por peso e consistência do recheio, são de aproximadamente 10 %.

Rotulagem: deve ser realçada a designação «Bratislavský rožok» ou a designação equivalente em húngaro; indicação do logótipo da UE ou do logótipo e da inscrição «Zaručená tradičná špecialita» (Especialidade Tradicional Garantida). A embalagem pode ostentar a abreviatura «ZTS» (ETG). O tamanho mínimo do logótipo, ou seja, 15 mm, deve ser respeitado.

Método e local de venda: o «Bratislavský rožok» é vendido à unidade nos locais especializados de escoamento do fabricante ou em pastelarias, cafés e estabelecimentos de comida rápida. Sempre que o produto é vendido sem embalagem, o logótipo da ETG pode ser colocado na etiqueta do preço, próximo do nome do produto, ou num letreiro informativo colocado junto do produto.

Armazenamento: à temperatura ambiente.

O prazo de validade varia entre três e 10 dias, em função da quantidade de fermento utilizada.

É um produto artesanal e não produzido em massa.

O produto não pode ser fabricado como um produto semiacabado previamente cozido e congelado, que tem de ser descongelado antes do processo final de cozedura; é sempre fabricado como um produto fresco.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

O carácter tradicional do produto baseia-se na sua composição, ou seja, no facto de o recheio ter de constituir 40 %, no mínimo, do peso total do produto acabado.

O produto é fabricado há mais de dois séculos com esta designação, incluindo na Hungria e na Áustria, países vizinhos que estavam unidos à Eslováquia há menos de 90 anos.

O livro de Vladimír Tomčík *S vareškou dvoma tisícročiami* refere que, de acordo com algumas indicações em registos contabilísticos, o «Bratislavský rožok» era servido em hospedarias em 1590, embora o segredo do seu fabrico seja muito mais antigo.

Na página 305 de *Ulice a námestia mesta Bratislavy* («Ruas e Praças da Cidade de Bratislava»), de Tivadar Ortvy, publicado em Bratislava em 1905, pode ler-se o seguinte: «Não longe da pastelaria de Viktor Mayer, a antiga padaria Scheuermann (hoje Lauda) fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa a cidade de Bratislava» [Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov napísal Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905, kníhtlačiareň F.K. Wiganda; as páginas 304 e 305, em húngaro, do livro referido no anexo 1, mencionam a padaria Scheuermann, relacionando-a com o lugar que atualmente tem o nome de «Hiezdoslav». Extrato do texto pertinente: «Ali perto existe a antiga padaria Scheuermann (hoje Lauda), que fabrica as ferraduras de semente de papoila ou de noz, especialidade que tornou famosa Bratislava. A «bratislavský suchár» (Bolacha de Bratislava) é outra das especialidades ...].

Na página 52 de *Chlieb náš každodenný* (O pão nosso de cada dia), de V. Szemes e V. Karovič, publicado em Bratislava em 1992, pode ler-se: «Em 1785, no dia de S. Nicolau, a padaria Schiermann colocou na montra um novo tipo de bolo com recheio que ficou na História com a designação de «prešpurské beugle». Presume-se que a diferença entre Scheuermann e Schiermann constitua um erro tipográfico; o nome correto é Scheuermann.

Pouco tempo depois, várias padarias de Bratislava começaram a fabricar «Bratislavský rožok». Um dos nomes mais famosos é Ágoston Schwappach, cuja padaria foi fundada em 1834, na qual se vendiam ferraduras de semente de papoila e de noz. Dois dos sucessores dos fabricantes de «Bratislavský rožok», Scheuermann e Lauda, foram o mestre padeiro Johann Korče, que viveu entre 1851 e 1919 e era cavaleiro da Ordem de Franz Josef, e o seu filho, Hans Korče. À família Korče sucedeu Emil Kastner. À família Korče sucedeu Emil Kastner.

A padaria Gustáv Wendler, em Štefánikova ulica, em Bratislava, que enviava «Bratislavský rožok» pelo correio, era igualmente famosa.

Numa antiga revista de Bratislava, a *Pressburger Wegweiser*, de 1863, a pastelaria e padaria de Anton Pressberger anuncia, entre outros, os «beugel» de sementes de papoila e de noz.

O jornal vienense *Neue Freie Presse*, de 16 de abril de 1938, inclui uma receita de «Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky». A receita e o método de confeção são praticamente idênticos aos praticados ainda hoje.

Terézia Vansová e Ján Babilon descrevem igualmente o «Bratislavský rožok» no livro que publicaram em 1870.

Ao longo do tempo, padarias e pastelarias em várias cidades europeias começaram a fabricar «Bratislavský rožok», embora a maior parte da produção se situasse na Áustria, na República Checa e na Hungria. Segundo informações de especialistas em produtos de padaria noutros países, fabricava-se um produto denominado «Bratislavský rožok» em diversas cidades (ou, pelo menos, a sua forma, receita aproximada ou método de confeção eram conhecidos). Havia diversas escolas profissionais de padaria e pastelaria na antiga Checoslováquia que ministravam formação prática sobre o fabrico de «Bratislavský rožok», em especial depois de 1950. A designação «Bratislavský rožok» só começou a ser utilizada em 1918, após a fundação da Checoslováquia e da alteração do nome original da cidade, de «Pressburg» ou «Pozsony» para Bratislava. O nome do produto mudou igualmente. A designação original, «Beugel», passou, em húngaro, para «patkó», que significa «ferradura». Aparentemente, o termo «rožok» começou a ser utilizado juntamente com o novo nome da cidade. Na Hungria, a designação «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), ou seja, o antigo nome da cidade associado à nova designação morfológica, mantém-se ainda hoje. Também na Áustria a designação «Pressburger Kipfel» é mais vulgar, sendo o termo «Beugel» mais raro.

O «Bratislavský rožok» é um produto com uma longa história, o que não o impede de continuar a usufruir de grande popularidade ainda hoje. Calcula-se que continue a ser fabricado na Eslováquia em mais de 20 padarias e pastelarias e, pelo menos uma vez por semana, ainda seja confeccionado por dezenas de outros fabricantes.

Em 1999 e 2005, a cooperativa de padeiros da Eslováquia apresentou o «Bratislavský rožok» na final de um concurso mundial, a «Coupe Lesaffre», da Padaria Lesaffre, em Paris, onde, entre outros produtos, foi vivamente apreciado pelo júri.

No início de 2007, realizou-se pela primeira vez um concurso internacional para determinar o melhor «Bratislavský rožok», no âmbito da exposição Danubius Gastro, realizada em Bratislava, que atraiu nove equipas de três países (primeira página do Bratislavské noviny, de 25 de janeiro de 2007).

Além dos artigos do «Bratislavské noviny», vários jornais nacionais publicaram também informações sobre o concurso.

Em 25 de julho de 2008, o diário *Nový čas* também publicou um artigo sobre o «Bratislavský rožok». O artigo incluía ainda uma receita tradicional de 1938 e na descrição do produto dizia-se: «... a forma de ferradura é recheada com sementes de papoila e a forma em “C” é recheada com noz».

A revista *Epicure* publica, na página 52, um artigo intitulado «O Bratislavský rožok — tradição de longa história», no qual se afirma que o produto «confecionado com recheio de sementes de papoila tem a forma de ferradura e o de recheio de noz a forma da letra C».

---