

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 19/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR GARANTERADE TRADITIONELLA SPECIALITETER SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

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

EU-nr: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Gruppens namn: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Adress: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIEN

Tfn: +421 336413314
E-post: sekretariat@cechpekarov.sk

Den grupp som föreslår ändringen är samma grupp som lämnade ansökan om registrering av ”Bratislavský rožok”/”Pressburger Kipfel”/”Pozsonyi kifli”.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovakien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Produktionsmetod
- Annat [specificera]

Ändring av den ansökande gruppens kontaktinformation

Ändring av förbehåll för benämningen

Ändring av kontaktinformation för det organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs

Ändring av minimikrav och de kontrollförfaranden som gäller för särarten

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

1. Ändring av den ansökande gruppens kontaktinformation

Den ansökande gruppens e-postadress ändras från repecu@stonline.sk till sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

2. **Produktens namn**

Det tyska "Pressburger kipfel" stryks ur produktens registrerade namn "Bratislavský rožok"/"Pressburger Kipfel"/"Pozsonyi kifli" eftersom detta namn inte används i Österrike eller Tyskland för den här sortens produkt. Det vanligaste namnet för produkten i Österrike och Tyskland är Pressburger Beugel.

Det nya produktnamn som ska registreras är "Bratislavský rožok"/"Pozsonyi kifli".

Det ändrade namnet används i hela specifikationen.

Alternativet "Registrering av benämningen med förbehåll" väljs i stället för "Registrering av benämningen utan förbehåll". Detta beror på artikel 25.2 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Både i Republiken Slovakien och i Ungern finns ett intresse av att behålla det registrerade produktnamnet "BRATISLAVSKÝ ROŽOK"/"POZSONYI KIFLI" i registret över skyddade beteckningar.

3. **Produktbeskrivning**

I produktbeskrivningen ändras produktens ursprungligt angivna vikt från 40–60 g till 40–70 g. Ändringen är resultatet av en överenskommelse med Ungern, där bagarna även tillverkar produkten med en vikt på 70 g.

Vi föreslår att följande information stryks ur produktbeskrivningen:

"Kemiska egenskaper i den färdiga produkten:

- Minst 20 % fett i torrsubstans.
- Minst 12 % socker i torrsubstans."

Skälet till detta är att fettmängden anges i punkt 3.6 och att det inte är nödvändigt att ange andelen socker i torrsubstans.

4. **Produktionsmetod**

Vi föreslår att tabellerna där receptet för 1 000 produkter som väger 50–55 g presenteras stryks ur beskrivningen av produktens framställningsmetod för jordbruksprodukten eller livsmedlet. Receptet ska i stället ersättas med följande text:

"De huvudsakliga råvaror som används för att tillverka degen är vetemjöl, fett (bordsmargarin, smördegsmargarin, smör, ister osv.), socker, salt, jäst (0,5–1 % av mjölet), ägg, mjölkpulver, vanilj- eller vanillinsocker, färskt eller torkat citronskal och vatten. Kanelsocker kan också användas. Degen måste innehålla minst 30 % fett i förhållande till mängden mjöl.

Valnötsfyllningen tillverkas vanligtvis genom att hackade valnötter blandas med strösocker (eller honung), sötat ströbröd, vanilj- eller vanillinsocker samt kanelsocker. Dessa ingredienser blandas sedan med varmt vatten eller varm mjölk.

Vallmofröfyllningen tillverkas vanligtvis genom att malda vallmofrön blandas med strösocker (eller honung), sötat ströbröd och vanilj- eller vanillinsocker, för att därefter blandas med varmt vatten eller varm mjölk.

Eventuellt kan även sylt (plommon eller aprikos) eller russin användas i fyllningen för bättre smak."

Skälet till ändringen är att tillverkarna i Slovakien och Ungern inte använder samma mängd av de olika råvarorna och att produktens särart inte är avhängig av detta recept. Slutprodukten skiljer sig också åt något mellan de enskilda bagerierna och konditorierna. Det är inte nödvändigt att ange de enskilda ingrediensernas kvantitet eftersom det kontrolleras att slutprodukten uppfyller minimiparametrarna. Därför föreslår vi att receptet ersätts med texten ovan, som innehåller information om de råvaror som brukar användas och gör det möjligt för tillverkarna (även de utanför Slovakien) att använda de råvaror som är tillgängliga, vanligt förekommande, uppfyller förväntningarna hos konsumenterna i den berörda regionen och överensstämmer med de traditionella recepten, vilka skiljer sig åt till viss del mellan de olika regionerna.

När "vaniljsocker" nämns i produktbeskrivningen har vi ersatt detta med "vanilj- eller vanillinsocker".

Det beror på att vanillinsocker numera är vanligare än vaniljsocker. Denna ändring påverkar inte slutprodukten. Samma ändring har gjorts i hela specifikationen.

I den slovakiska texten om produktionsmetoden har vi ersatt ordet "žemle" med "klonky", som är den tekniska termen.

Vi föreslår att orden "smalna av" ersätts med "avsmalnande" i produktbeskrivningen.

Texten blir tydligare om dessa mer tekniska termer används.

I det andra stycket om produktionsmetoden föreslår vi att "(vätskevolymen ska motsvara 35–40 % av mängden vallmofrö)" läggs till i slutet av meningen "Vallmofröfyllningen bereds i varmt vatten". Det är en mer exakt angivelse av den mängd vätska som ska användas och hjälper till att bibehålla kvaliteten.

Meningen "Högst 10 viktprocent av de hackade valnötterna eller vallmofröna får ersättas med sötat ströbröd" ersätts med följande: "I fyllningen får upp till 10 viktprocent av de hackade valnötterna eller de malda vallmofröna ersättas med sötat ströbröd." Det görs för att slå vakt om kvaliteten och för att specificera den mängd ströbröd som får användas.

Gräddningstemperaturen och gräddningstiden måste ändras för att anpassas till ändringen av produktens storlek i avsnitt 3.5 och till de olika ugnstyper som används.

Vi föreslår att temperaturen ändras till 170–220 °C och att gräddningstiden ändras till 15–20 minuter för produkter som väger 50–70 g.

Denna ändring är avsedd att omfatta gräddningstemperaturerna för olika ugnstyper såväl som ökningen av produktens maxvikt från 60 till 70 g.

När det gäller märkningen föreslår vi att följande mening läggs till: "Logotypen måste ha en fontstorlek på minst 15 mm." Detta är ett obligatoriskt krav som tillverkarna för närvarande inte uppfyller.

I stycket "Försäljningsätt och försäljningsställen" har vi lagt till följande: "På produkter som säljs styckvis utan förpackning kan logotypen GTS anges på en skylt med prisangivelser som placeras nära produktnamnet eller på en informationsskylt som placeras nära produkten."

En sådan angivelse skapar större tydlighet när produkten säljs styckvis.

Vi har ändrat ordalydelsen i avsnittet om lagring genom att stryka "Lagras i högst + 10 °C" och ersätta denna text med följande: "Lagring: Lagras vid rumstemperatur. Beroende på produktens jästtinhåll håller den sig i 3–10 dagar."

Orsaken är att det tidigare kravet var omotiverat och dessutom ledde till att kvaliteten på de sålda produkterna försämrades: i många fall efterlevdes inte kravet, och det skapade problem för tillverkarna på grund av produktens höga fettinnehåll. Kravet gällande lagringstemperatur inkluderades bara i den ursprungliga specifikationen eftersom produkten klassificerades som en konditorivara.

5. *Jordbruksproduktens eller livsmedlets särart*

Vi har lagt till följande information i den femte strecksatsen: "Den får inte tillverkas som en fryst, delvis gräddad bake off-produkt som tinas upp för att gräddas klart i ugn, utan ska alltid gräddas färsk."

Produkten måste vara färsk och ska ha bakats enligt ett traditionellt recept. Förr i tiden frystes den aldrig och gräddades aldrig delvis.

I den sjätte strecksatsen ändrar vi ordalydelsen om att pensla produkten med ägg före bakning genom att stryka orden "två gånger".

Därmed kan tillverkarna fritt välja vilken sorts marmorering de vill ha. Det är onödigt att ställa precisa krav i detta fall. Ändringen påverkar inte slutprodukten.

6. *De minimikrav och de kontrollförfaranden som gäller för särarten*

Vi har lagt till följande i den första meningen: "Den måste innehålla minst 30 % fett i förhållande till mängden mjöl."

Syftet är att skapa konsekvens med punkterna 3.6 och 3.7 i produktspecifikationen.

Vi stryker hänvisningen till "kemiska och mikrobiologiska krav" och behåller enbart de fysikaliska kraven.

Lagstiftningen innehåller varken mikrobiologiska krav eller en definition av sådana, vilket innebär att det inte är nödvändigt att kontrollera dessa före saluföring. Den ursprungliga specifikationen innehåller inte heller några kemiska krav. Ändringen skapar större tydlighet vad gäller terminologin.

7. *Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs*

E-postadressen till det organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs ändras till "buchlerova@svps.sk".

Skälet är att organet har börjat använda nya e-postadresser.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

"BRATISLAVSKÝ ROŽOK"/"POZSONYI KIFLI"

EU-nr: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

"Slovakien"

1. **Namn som ska registreras**

"Bratislavský rožok"/"Pozsonyi kifli"

2. **Produkttyp**

Klass 2.24 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3. **Skäl till registreringen**

3.1 *Produkt*

- Resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga.
- Framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt

Benämningen "Bratislavský rožok" började användas omkring 1920, när det tidigare stadsnamnet Pressburg ändrades till Bratislava, huvudstad i Slovakien som då ingick i Tjeckoslovakien. Från den tiden anpassades giffelns namn till det nya stadsnamnet och blev "Bratislavský rožok". När det nya stadsnamnet stadfästes, började man i Österrike att med det gamla stadsnamnet använda "kipfel" i stället för "beugel". På ungerska användes ursprungligen "Pozsonyi patkó", i översättning "Bratislava-hästska". Enligt aktuella uppgifter tillverkar och saluför flera ungerska bagerier eller konditorier, framför allt i Budapest, denna produkt under namnet "Pozsonyi kifli", i slovakisk översättning "Bratislavský rožok". Pozsonyi är det ursprungliga stadsnamnet, som användes fram till 1918. Eftersom "Pozsonyi kifli" är etablerat, föreslår vi att den benämningen bevaras.

3.2 *Namn*

- Har traditionellt använts för att benämna den specifika produkten
- Avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Produkten har en särart som avser dess traditionella sammansättning och tillverkningsätt. Benämningen "Bratislavský rožok" används enbart för denna konkreta typ av finbagerivaror.

Särarten grundar sig på den speciella behandlingen av produktens yta som är "marmorerad", dvs. den har en fin ådring som är ljusare än ytan i övrigt. Andra bageri- eller konditorivarors yta är inte behandlad på detta sätt.

- Produkten skiljer sig från liknande finbagerivaror på marknaden genom sin annorlunda form, vikt eller mängd fyllning. Degen har mer tillsatt fett än andra produkter och inga andra finbagerivaror har marmorerad yta.
- Den har en speciell arom och smak, vilket beror på dess vallmofrö- eller valnötsfyllning.
- Den har ett särskilt utseende och formen av en hästsko eller ett C.

För att produkten ska bevara sin traditionella karaktär ska receptet vid tillverkning uppfylla följande villkor:

- Degen måste innehålla minst 30 % fett i förhållande till mängden mjöl.
- Fyllningen ska utgöra minst 40 % av den gräddade produktens totalvikt.
- Produkten ska penslas med hela ägg eller äggula före gräddning så att produkten har en marmorerad yta när den är gräddad.

4. Beskrivning

4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)

Finbagerivaror med vallmofrö- eller valnötsfyllning och en blank och marmorerad yta.

Organoleptiska egenskaper

Färg: brun till mörkbrun yta, medan snittytan förutom några millimeters grövre degskal bara utgörs av fyllning där vallmofröfyllningen är mörkgrå till svart och valnötsfyllningen är brun.

Utseende: enhetlig, blank, brun till mörkbrun yta med ljusare fin "ådring" som påminner om "marmorering".

Konsistens: fast, tunn och spröd på ytan.

Doft och smak: god, typisk för använd fyllning (dvs. typisk för valnöts- eller vallmofrösmak), där smaken är behagligt söt och doften beror på tillsatserna.

Fysikaliska egenskaper

Form: hästskoform där ändarna smalnar av vid vallmofröfyllning, medan giffeln liknar ett C vid valnötsfyllning.

Vikt: normalt 40–70 g.

4.2 Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)

De huvudsakliga råvaror som används för att tillverka degen är vetemjöl, fett (bordsmargarin, smördegsmargarin, smör, ister osv.), socker, salt, jäst (0,5–1 % av mjölet), ägg, mjölkpulver, vanilj eller vanilj- eller vanillinsocker, färskt eller torkat citronskal och vatten. Kanelsocker kan också användas. Degen måste innehålla minst 30 % fett i förhållande till mängden mjöl och fyllningen ska utgöra minst 40 % av produktens totalvikt.

Valnötsfyllningen tillverkas vanligtvis genom att hackade valnötter blandas med strösocker (eller honung), sötat ströbröd, vanilj- eller vanillinsocker samt kanelsocker. Dessa ingredienser blandas sedan med varmt vatten eller varm mjölk.

Vallmofröfyllningen tillverkas vanligtvis genom att malda vallmofrön blandas med strösocker (eller honung), sötat ströbröd och vanilj- eller vanillinsocker, för att därefter blandas med varmt vatten eller varm mjölk.

Eventuellt kan även sylt (plommon eller aprikos) eller russin användas i fyllningen för bättre smak.

Produktionsmetod

Degen bereds genom att mjölet blandas med vatten, eller med vatten till vilket mjölkpulver tillsatts, samt med jäst, salt, socker och matfett. Fettet kan först blandas med mjölet, och de andra råvarorna tillsätts senare. Degen får jäsa i 30–40 minuter. När degen synbart har ökat i volym knådas den igen kort och delas i bitar som formas till bollar. Dessa får jäsa i 15–20 minuter och kavlas sedan ut till ellipsformade plattor, 12–15 cm långa. Den kavlade degen ska vara 2–3 mm tjock. På degen läggs en rulle av vallmofrö- eller valnötsfyllning, som sedan rullas in i degen. Degrullarna ska vara 12–15 cm långa och avsmalna mot ändarna. Degrullarnas kant ska vara jämn och när de fyllda giffarna formas till en halvmåne på bakplåten ska kanten vara på undersidan. Används vallmofröfyllning formas produkten till en hästsko, vid valnötsfyllning till ett C. De måste ha olika form, så att det direkt syns vad de är fyllda med.

Vallmofröfyllningen görs genom att vallmofrö kokas eller skållas i varmt vatten (vätskevolymen ska motsvara 35–40 % av mängden vallmofrö). Socker löses i lite vatten som får koka upp (honung kan användas i stället för socker). I sockerlösningen blandas malda vallmofrön och mjölkpulver, sött ströbröd och russin gradvis ner och blandningen kokas under ständig omrörning tills den blir relativt tjock. Vallmofröfyllningen får sedan svalna och tjockna. Därefter smaksätts den för att förbättra smaken med nyrivet citronskal eller citronröra, eventuellt också med kanel och lite vaniljsocker. Valnötsfyllningen ska inte koka, utan de malda valnötterna blandas helt enkelt med socker (eller honung), russin, mjölkpulver, varmt vatten, vaniljsocker eller vanillinsocker och mald kanel. I fyllningen får upp till 10 viktprocent av de hackade valnötterna eller de malda vallmofröna ersättas med sötat ströbröd.

Båda fyllningarna ska efter avsvälning vara så fasta att de kan formas till rullar för hand.

De formade giffarna läggs på bakplåt och penslas med ägg eller enbart äggula. De äggpenslade giffarna på bakplåten får sedan stå svalt och ventilerat, så att äggytan torkar något. Så snart ytan är torr och de har jäst något penslas de igen med vispat ägg, får torka igen och placeras sedan i jässkåp. Efter jäsning gräddas de som jästbaserade bakverk. Under jäsningen och särskilt under gräddningen spricker den torra äggytan något och får den för produkten typiska "marmorerade" strukturen.

Giffarna gräddas utan ånga i 170–220 °C.

Gräddningstiden beror på giffarnas storlek: för produkter som väger 40–50 g är baktiden 10–12 minuter, för 50–70 g är den 15–20 minuter.

Efter avsvälning är de gräddade giffarna färdiga för leverans och försäljning.

Förlusterna till följd av gräddningen uppgår till cirka 10 %, beroende på produktvikten och fyllningens konsistens.

Märkning: med produktnamnet "Bratislavský rožok" (eller motsvarande på ungerska), med EU-logotypen eller logotypen och texten "Zaručená tradičná špecialita" (garanterad traditionell specialitet). Förpackningen kan märkas med förkortningen ZTS ("GTS"). Logotypen måste ha en fontstorlek på minst 15 mm.

Försäljningsätt och försäljningsställen: "Bratislavský rožok" säljs styckevis i tillverkarens egna affärer, på konditorier, kaféer och snabbmatställen. På produkter som säljs styckevis utan förpackning kan logotypen ZTS ("GTS") anges på en skylt med prisangivelser som placeras nära produktnamnet eller på en informationsskylt som placeras nära produkten.

Lagring: Lagras vid rumstemperatur.

Beroende på produktens jästinneålder håller den sig i 3–10 dagar.

Produkten tillverkas för hand och är inte massproducerad.

Den får inte tillverkas som en fryst, delvis gräddad bake off-produkt som tinas upp för att gräddas klart i ugn, utan ska alltid gräddas färsk.

4.3 En beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Produktens traditionella karaktär grundar sig på dess traditionella sammansättning, som handlar om att fyllningen ska svara för mer än 40 % av slutproduktens vikt.

Produkten har med detta speciella namn tillverkats i mer än 200 år i grannländerna Ungern och Österrike, ur vilka Slovakien uppstod för knappt 90 år sedan.

I Vladimír Tomčíks bok *S vareškou dvoma tisícročiami* ("Med slevan genom tvåtusen år") nämns att värdshus enligt gamla dokument sålde "Bratislavský rožok" redan 1590. Fast hemligheten bakom tillverkningen är mycket äldre.

I Tivadar Ortvays verk *Ulice a námestia mesta Bratislavy* ("Gator och torg i Bratislava stad", Bratislava, 1905) nämns på sidan 305 att "nära Viktor Mayers konditori ligger Scheuermanns gamla bageri (i dag Lauda) som bakar vallmofrö- och valnötsgiffel, en specialitet som gjort Bratislava känt". (*Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov*, av dr Tivadar Ortvay, Bratislava, 1905, tryckt av F. K. Wigand.) På sidorna 304–305 i boken som anges i bilaga 1 på ungerska, nämns Scheuermanns bageri i samband med dagens Hviezdoslavovo námestie. Texten lyder som följer: "I närheten ligger Scheuermanns gamla bageri (i dag Lauda) som bakar vallmofrö- och valnötsgiffel, en specialitet som gjort Bratislava känt. Till dessa specialiteter hör också Bratislavaskorpor (bratislavský suchár) ..."

I V. Szemes och V. Karovičs verk *Chlieb nás každodenný* ("Vårt dagliga bröd", Bratislava, 1992) nämns på sidan 52 att "bagare Schiermann på Mickelsmäss 1785 i skyltfönstret ställde ut en ny typ av kakor med fyllning som gått till historien som Pressburger beugle". Att namnen Scheuermann och Schiermann är olika betraktar vi som ett tryckfel och Scheuermann är det riktiga namnet.

Sedan kom flera bagerier i Bratislava att tillverka "Bratislavský rožok". Till de mest kända hörde Ágoston Schwappach, vars bageri grundades 1834 och som sålde vallmofrö- och valnötshästkakor. Till de efterträdare till bagare Scheuermann och Lauda som tillverkade "Bratislavský rožok" hörde bagarmästare Johann Korče, som levde 1851–1919 och var riddare av Franz-Josef-orden, liksom dennes son bagarmästare Hans Korče. Efterträdare till familjen Korče var Emil Kastner.

Välkänt var också Gustav Wendlers bageri på Štefánikgatan i Bratislava, som också levererade "Bratislavský rožok" med post.

I den tidigare Bratislavatidskriften *Pressburger Wegweiser* från 1863 gör Anton Pressbergers konditori och bageri bland annat även reklam för "vallmofrö- och valnötsgiffel".

Wientidningen *Neue Freie Presse* av den 16 april 1938 innehåller ett recept på "Pressburger Kipfel – Bratislavský rožok". Receptet och tillverkningsättet är nästan desamma som i dag.

"Bratislavský rožok" beskrevs också i Terézia Vansovás och Ján Babilons bok från 1870.

"Bratislavský rožok" tillverkades av ett antal bagerier och konditorier i flera europeiska städer, främst i Österrike, Tjeckien och Ungern. Enligt uppgifter från bagerispecialister i andra länder tillverkas en produkt med namnet "Bratislavský rožok" i många städer eller så känner man åtminstone till formen, det ungefärliga receptet och tillverkningsättet. I f.d. Tjeckoslovakien lärde man ut hur "Bratislavský rožok" skulle tillverkas, vilket framför allt från 1950 skedde på yrkesskolor med bageri- och konditoriinriktning. Benämningen "Bratislavský rožok" började användas 1918, sedan Tjeckoslovakien bildats och staden Bratislava bytt namn från tidigare Pressburg eller Pozsony. Även produktnamnet ändrades. Det ursprungliga namnet "beugel" ändrades på ungerska till "patkó", som betyder hästsko. Uttrycket "rožok" (giffel) började uppenbarligen användas i samband med stadens nya namn. I Ungern använder man ännu i dag benämningen "Pozsonyi kifli" ("Bratislavský rožok"), dvs. stadens gamla namn i förening med formens nya namn. Även i Österrike använder man oftast benämningen "Pressburger Kipfel" och mera sällan "beugel".

"Bratislavský rožok" är med sin historia bakom sig fortfarande populär. I Slovakien tillverkas den uppskattningsvis regelbundet på fler än 20 bagerier och konditorier och av tiotals andra tillverkare åtminstone en gång i veckan.

Åren 1999 och 2005 deltog Slovenské družstvo pekárov (Slovakiska bagerikooperativet) med "Bratislavský rožok" i finalgruppen i den internationella tävlingen Coupe Louis Lesaffre i Paris. Produkten fick här ett mycket positivt omnämnande av juryn.

I början av år 2007 organiserades för första gången i historien den internationella tävlingen "Bästa Bratislavagiffeln". Det skedde i samband med utställningen Danubius Gastro i Bratislava och nio lag från tre länder deltog (förstasidan på *Bratislavské noviny* den 25 januari 2007).

Tidningar i Bratislava rapporterade flera gånger om tävlingen, liksom några nationella slovakiska tidningar.

En artikel om "Bratislavský rožok" hittar man även i dagstidningen *Nový čas* av den 25 juli 2008. Artikeln innehåller också ett traditionellt recept från 1938 och om produktens form sägs följande: "... när den är fylld med vallmofrön ger vi den en hästskoform och när den är fylld med valnötter formas den som ett C."

I tidskriften *Epicure* finns artikeln "Bratislavagiffeln – en tradition med lång historia", där det på sidan 52 står följande: "... giffeln med vallmofröfyllning får hästskoform, med valnötsfyllning formas de som ett C."
