Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 19/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmeniu a doplnenie podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY, KTORÁ NIE JE NEPODSTATNÁ

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvý pododsek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

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

Číslo EÚ: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Názov skupiny: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Adresa: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 336413314
E-mail: sekretariat@cechpekarov.sk

Skupina žiadajúca o zmenu je tou istou skupinou, ktorá predložila žiadosť o registráciu výrobku „BRATISLAVSKÝ ROŽOK"/„PRESSBURGER KIPFEL"/„POZSONYI KIFLI".

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Slovenská republika

3. **Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

— ☒ Názov výrobku

— ☒ Opis výrobku

— ☒ Spôsob výroby

— ☒ Iné [uveďte]

Zmena kontaktných údajov skupiny žiadateľov

Zmena výhrady názvu

Zmena kontaktných údajov orgánu overujúceho dodržiavanie špecifikácie výrobku

Zmena minimálnych požiadaviek a postupov kontroly špecifického charakteru

4. **Druh zmeny (zmien)**

— ☒ Zmena špecifikácie výrobku zaručenej tradičnej špeciality, ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 štvrtým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná.

5. **Zmena (zmeny)**

1. ***Zmena kontaktných údajov skupiny žiadateľov***

Opravujeme mailový kontakt skupiny žiadateľov z repecu@stonline.sk na sekretariat@cechpekarov.sk.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

2. ***Názov výrobku***

Zo zapísaného názvu výrobku „Bratislavský rožok"/„Pressburger Kipfel"/„Pozsonyi kifli" vypúšťame nemecký názov „Pressburger Kipfel" z dôvodu nepoužívania tohto názvu v Rakúsku a v Nemecku pre tento druh výrobku. V Rakúsku a v Nemecku je v prevažnej miere zaužívané používanie výrazu „Pressburger beugel".

Nový názov zapísaného výrobku je „Bratislavský rožok"/„Pozsonyi kifli".

Zmenu názvu zohľadňujeme v celom texte špecifikácie.

Meníme „Zápis do registra bez výhrady názvu" na „Zápis do registra s výhradou názvu". Dôvodom je ods. 2 čl. 25 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012.

Slovenská republika spolu s Maďarskom má záujem o zachovanie zápisu názvu výrobku „BRATISLAVSKÝ ROŽOK"/„POZSONYI KIFLI" v Registri chránených označení.

3. ***Opis výrobku***

Pri opise výrobku meníme hmotnosť výrobku z pôvodnej hmotnosti „40g-60 g" na „40g-70 g". Zmena vyplynula zo vzájomnej dohody s Maďarskom, maďarskí pekári pečú rožky aj o hmotnosti 70 g.

Z opisu výrobku navrhujeme vypustiť údaje:

„Chemické vlastnosti hotového výrobku

— obsah tuku v sušine – min. 20 %

— obsah cukru v sušine – min. 12 %"

z dôvodu, že obsah tuku bude určený v bode 3.6 a cukor v sušine nie je potrebný ukazovateľ.

4. ***Spôsob výroby***

Z textu opisu výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny navrhujeme vypustiť tabuľky, v ktorých je uvedený Recept na výrobu 1 000 ks, 50 – 55 g výrobku a nahradiť ho nasledovným znením:

„Základné používané suroviny na prípravu cesta sú: pšeničná múka, tuk (margarín stolový, margarín ťažný, maslo, bravčová masť), cukor, soľ, droždie 0,5 % až 1 % na múku, vajcia, sušené mlieko, vanilkový alebo vanilínový cukor, citrónová kôra alebo citrónová kôra sušená a voda a môže sa použiť škoricový cukor. Cesto musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky.

Do orechovej náplne sa zvyčajne pridáva k mletým orechom kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor, škoricový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do makovej náplne sa k mletému maku zvyčajne pridáva kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do náplne je možné pridať na vylepšenie chuti aj lekvár (slivkový alebo marhuľový) alebo hrozienka."

Z dôvodu, že rôzni výrobcovia na Slovenku a v Maďarsku používajú rozdielny pomer jednotlivých surovín a receptúra nie je špecifická pre výrobok. Špecifický je výsledok práce pekára alebo cukrára. Množstevné zastúpenie jednotlivých zložiek nie je potrebné stanovovať z dôvodu kontroly minimálnych parametrov finálneho produktu. Preto navrhujeme namiesto receptúry nasledovný text, ktorý zohľadňuje používané suroviny a umožňuje výrobcom (vrátane zahraničných) používať suroviny v danom regióne dostupné, zaužívané, spotrebiteľmi očakávané a podľa tradičných receptúr, ktoré sa mierne líšia od regiónu k regiónu.

V rámci textu opisu výrobného postupu dopĺňame „vanilínový cukor“ nasledovne: „vanilkový alebo vanilínový cukor“.

Dôvodom je, že vanilínový cukor sa v súčasnosti používa častejšie ako vanilkový cukor. Zmena nemá vplyv na výsledný produkt. Zmenu zohľadňujeme v celom texte špecifikácie.

V slovenskom texte postupu výroby opravujeme výraz „žemle“ a nahradzujeme ho výrazom „klonky“.

Dôvodom je použitie odborného termínu. V znení postupu výroby navrhujeme opravu výrazu „s menším priemerom“ a nahradiť ho výrazom „zúžený“.

Dôvodom je spresnenie pri použití odborného výrazu.

V texte postupu výroby v druhom odseku navrhujeme za vetu: „Maková náplň sa pripravuje varením alebo zabarením horúcou vodou“ doplniť nasledovné: „(zalejeme tekutinou v množstve 35 % – 40 % pomeru k maku)“ z dôvodu spresnenia množstva použitej tekutiny v receptúre a udržania kvality.

Text „V náplni môže byť cca. do 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov alebo maku nahradených sladkou strúhankou“ upravujeme nasledovne: „V náplni môže byť maximálne 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov alebo maku nahradených sladkou strúhankou“. Dôvodom je zabezpečenie kvality a spresnenie množstva použitej strúhanky.

Teplotu a čas pečenia je potrebné upraviť vzhľadom na zmenu veľkosti rožkov v časti 3.5. a je potrebné zohľadniť rôzne druhy a typy pecí.

Navrhuje sa zmena teploty na 170 – 220 °C a zmena doby pečenia v prípade veľkosti rožkov 50 – 70 g je to 15 minút až 20 minút.

Dôvodom zmeny je zjednotenie teplôt pečenia v rôznych druhoch a typoch pecí, ako aj zvýšenie hmotnosti rožku zo 60 g na 70 g.

V označení navrhujeme doplniť: Je potrebné dodržať minimálnu veľkosť loga 15 mm, keďže je to požiadavka platnej legislatívy a výrobcovia na to zabúdajú.

V spôsobe a mieste predaja doplňujeme znenie nasledovne: „Pri nebalených rožkoch je možné umiestniť logo ZTŠ na cenovke v blízkosti názvu, alebo na informačnej tabuli v blízkosti bratislavských rožkov“.

Dôvodom je spresnenie pri predaji nebalených výrobkoch.

Opravujeme znenie ohľadom skladovania. Vypúšťame text „skladuje sa pri teplote do + 10 °C“ a nahradzujeme ho nasledovným znením: „Skladovanie: pri izbovej teplote. Podľa množstva použitého droždia môže byť doba trvanlivosti od 3 do 10 dní“.

Dôvodom je, že to bola neodôvodnená požiadavka znižujúca kvalitu predávaných výrobkov, ktorá sa často nedodržiavala a robila problémy výrobcom pre vysoký obsah tuku vo výrobku. Požiadavka na teplotu skladovania bola do pôvodnej špecifikácie daná len z dôvodu, že rožky boli zaradené ako cukrársky výrobok.

5. ***Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny***

V piatom odseku dopĺňame znenie nasledovne: „Výrobok nemôže byť vyrábaný ako polotovar zamrazený, predpečený, znovu rozmrazený a dopekaný, vždy sa vyrába čerstvý.“

Dôvodom je, že výrobok má byť čerstvý a vyrábaný tradičnou receptúrou, v minulosti sa nepoužívalo zmrazovanie a predpečenie.

V šiestom odseku opravujeme znenie, týkajúce sa potierania vaječným obsahom pred pečením, kde vypúšťame výraz „obyčajne dvakrát“.

Dôvodom je, aby výrobca nebol obmedzovaný aké chce mať mramorovanie – nie je to potrebné predpisovať. Zmena nemá vplyv na výsledný produkt.

6. ***Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru***

Znenie prvej vety doplňujeme nasledovne: „musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky“.

Dôvodom je zosúladenie s bodu 3.6 a bodom 3.7 špecifikácie výroku.

Vypúšťame „chemické a mikrobiologické požiadavky“, ponechávame len fyzikálne požiadavky.

Dôvodom je, že mikrobiologické požiadavky nie sú v legislatíve a nie sú definované, viac nemajú opodstatnenie pri kontrole pred uvedením na trh a chemické požiadavky neboli definované ani v pôvodnej špecifikácii. Jedná sa o terminologické spresnenie.

7. ***Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku***

Zmena mailového kontaktu orgánu overujúceho dodržiavanie špecifikácie výrobku na buchlerova@svps.sk.

Dôvodom je zmena emailových kontaktov v rámci organizácie.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“

Číslo EÚ: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

„Slovenská republika“

1. **Názov na zápis do registra**

„Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“

2. **Druh výrobku**

Trieda 2.24. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3. **Dôvody zápisu do registra**

3.1. *Výrobok*

— ☒ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre daný výrobok alebo danú potravinu;

— ☐ sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa používajú tradične.

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

3.2. *Názov*

— ☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

— ☐ identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

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

Špecifickosť výrobku je založená na osobitosti úpravy povrchu výrobku, ktorým je „mramorovanie“, čo je jemné žilkovité svetlejšie sfarbenie ako ostatná časť vrchnej kôrky. Iné pekárske alebo cukrárske výrobky takúto úpravu povrchu nemajú,

— výrobok od podobných druhov pekárskeho alebo cukrárskeho jemného pečiva na trhu sa odlišuje iným tvarom, hmotnosťou ale aj množstvom náplne. Do cesta sa pridáva viacej tuku, ako u ostatných výrobkov a ani u jedného druhu jemného pečiva nie je mramorovanie na povrchu,

— výrobok má špecifickú vôňu i chuť získanú po použitej makovej resp. orechovej náplni,

— výrobok má osobitý vzhľad a tvar tvorený podkovičkou alebo náznakom tvaru písmena C,

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

— cesto musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky,

— z celkovej hmotnosti upečeného výrobku náplň musí tvoriť minimálne 40 %,

— výrobok sa pred pečením musí potrieť vaječným obsahom alebo vaječným žĺtkom, ktorý podľa výrobného postupu na upečenom výrobku musí vytvárať mramorovanie.

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho základných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, ktoré dokazujú jeho špecifický charakter (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

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

Organoleptické vlastnosti

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

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

Konzistencia: na povrchu pevná, jemná, krehká pri prelomení.

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

Fyzikálne vlastnosti

Tvar: podkovička od stredu ku koncom postupne zúžená pri plnení makom a náznak písmena C pri plnení orechmi.

Hmotnosť: zvyčajne je 40 – 70 g.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1 a ktorý musia výrobcovia dodržať, okrem iného vrátane povahy a vlastností použitých surovín alebo zložiek a spôsobu prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Základné používané suroviny na prípravu cesta sú: pšeničná múka, tuk (margarín stolový, margarín ťažný, maslo, bravčová masť s pod.), cukor, soľ, droždie 0,5 % až 1 % na múku, vajcia, sušené mlieko, vanilkový alebo vanilínový cukor, citrónová kôra alebo citrónová kôra sušená, voda a môže sa použiť škoricový cukor. Cesto musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky a z hmotnosti hotového výrobku musí minimálne 40 % tvoriť náplň.

Do orechovej náplne sa zvyčajne pridáva k mletým orechom kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor, škoricový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do makovej náplne sa k mletému maku zvyčajne pridáva kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do náplne je možné pridať na vylepšenie chuti aj lekvár (slivkový alebo marhuľový) alebo hrozienka.

Postup výroby

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

Maková náplň sa pripravuje varením alebo zabarením horúcou vodou (zalejeme tekutinou v množstve 35 % – 40 % pomeru k maku). Pri varení sa náplň pripravuje tak, že cukor sa rozpustí v malom množstve vody a privedie sa do varu. (Miesto cukru sa môže použiť aj včelí med). Do rozpusteného cukru za stáleho miešania sa postupne nasype zomletý mak zmiešaný so sušeným mliekom a sladkou strúhankou, hrozienkami, varí sa a mieša, kým nezhustne na pomerne hustú kašovitú hmotu. Maková náplň po vychladnutí, pri ktorom ešte zhustne, sa dochutí strúhanou čerstvou citrónovou kôrou alebo citrónovou pastou, prípadne škoricou alebo ešte aj malým množstvom vanilkového cukru. Orechová náplň sa nevarí, len zomleté jadrá vlašských orechov sa zmiešajú s cukrom (alebo včelím medom), hrozienkami, sušeným mliekom, horúcou vodou, vanilkovým cukrom alebo vanilínovým cukrom a mletou škoricou. V náplni môže byť maximálne 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov alebo maku nahradených sladkou strúhankou.

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

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

Výrobky sa pečú bez pary pri teplote 170 °C – 220 °C.

Doba pečenia závisí od veľkosti rožku. Pre výrobky s hmotnosťou 40 – 50 g je to 10 – 12 minút, v prípade 50 – 70 g je to 15 – 20 minút.

Upečené rožky po vychladnutí sú pripravené na expedíciu a predaj.

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

Označenie: zvýraznený názov výrobku Bratislavský rožok alebo zodpovedajúci názov v maďarskom jazyku, uvedené logo Únie alebo logo a nápis „Zaručená tradičná špecialita“. Na balení sa môže uvádzať skratka „ZTŠ“. Je potrebné dodržať minimálnu veľkosť loga 15 mm.

Spôsob a miesto predaja: Bratislavský rožok sa predáva ako kusový tovar v špecializovaných predajniach výrobcu alebo v cukrárňach, kaviarňach a v zariadeniach rýchleho občerstvenia. Pri nebalených rožkoch je možné umiestniť logo ZTŠ na cenovke v blízkosti názvu, alebo na informačnej tabuli v blízkosti bratislavských rožkov.

Skladovanie: pri izbovej teplote.

Podľa množstva použitého droždia môže byť doba trvanlivosti od 3 do 10 dní.

Výrobok sa vyrába ručne a nie priemyselne.

Výrobok nemôže byť vyrábaný ako polotovar zamrazený, predpečený, znovu rozmrazený a dopekaný, vždy sa vyrába čerstvý.

4.3. *Opis kľúčových znakov, ktoré stanovujú tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bratislavský rožok postupne vyrábali vo viacerých európskych mestách pekári a cukrári, najmä však v Rakúsku, Česku a v Maďarsku. Podľa získaných informácií od pekárskych odborníkov z ďalších štátov výrobok s názvom Bratislavský rožok na viacerých miestach vyrábajú alebo prinajmenšom poznajú jeho tvar, približnú receptúru a výrobný postup. Výroba Bratislavského rožka už v bývalom Československu bola predmetom praktickej výučby na odborných školách pekárskeho a cukrárskeho zamerania najmä po roku 1950. Názov „Bratislavský rožok“ sa začal používať až po roku 1918, po vytvorení Československa a premenovaní mesta z pôvodného Pressburg alebo Pozsony na Bratislavu. Aj pomenovanie výrobku sa menilo. Pôvodný názov Beugel v maďarskom jazyku bol zaužívaný ako „patkó“, čo v preklade znamená podkova. Výraz „rožok“ sa začal zrejme používať až v súvislosti s novým názvom mesta. V Maďarsku sa až do dnešných dní používa názov „Pozsonyi kifli“ (Bratislavský rožok), teda staré pomenovanie mesta s novým názvom tvaru. Aj v Rakúsku sa častejšie používa názov „Pressburger Kipfel“ a výraz „Beugel“ je už zriedkavý.

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

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

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

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

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

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