C/2025/2123

7.4.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/2123)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Muránske buchty“

ЕС №: PGI-SK-03206 – 15.3.2024 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование на ЗГУ**

„Muránske buchty“

2. **Държава членка или трета държава**

Словакия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по КН*

— 19 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ПРИГОТВЕНИ НА БАЗАТА НА ЖИТНИ РАСТЕНИЯ, БРАШНА, СКОРБЯЛА, НИШЕСТЕ ИЛИ МЛЯКО; ТЕСТЕНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

1905 — Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао; нафора, празни капсули от тесто за медикаменти, тесто за запечатване, сухи тестени листа от брашно, скорбяла или нишесте и подобни продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Muránske buchty“ са пълнени рулца, подобни на кифлички или бухтички, направени от втасало тесто, намазано на няколко пъти с маргарин. Плънката може да е направена от *сливи, извара, маково семе, ядки, ягоди, черни боровинки или вишни, ябълки и канела, или шоколад и лешници*. „Muránske buchty“ се отличават със структурата на тестото, която се разделя на ронещи се „слоеве“, „завитата“ им форма на рулца и теглото на крайния продукт — по-специално теглото на плънката, което съставлява по-голямата част от теглото на готовия продукт.

Характеристики

Външен вид: рулца с квадратна форма със страни 10—14 cm.

Цвят: изпечен до златисто.

Аромат: деликатен аромат на мая и на плънката.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Вкус: интензивно и същевременно деликатно съчетание на отделните съставки с маргарина, както и специфичен вкус в зависимост от плънката.

Текстура: меко тесто, което е плътно и гладко отвътре, с деликатна слоеста консистенция; отвън е влажно и не е сухо.

Тегло на суровото тесто за приготвяне на рулце: 120—140 g.

Тегло на плънката: 85—100 g.

За намазване на всяко рулце се използват пресни яйчни белтъци или течни белтъци. След изпичането и охлаждането рулцата се поръсват с пудра захар.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

По отношение на произхода на суровините няма ограничения.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Процесът на производство обхваща следните етапи:

— приготвяне на тестото на ръка и втасване;

— разделяне на тестото на топки;

— разточване на топките, намазване с маргарин, сгъване, втасване;

— разточване на топките и разделяне на тестото на квадрати, поставяне на плънката;

— оформяне на рулцата;

— намазване на рулцата с белтъци или течни яйчни белтъци, втасване;

— печене.

След изпичане те се отделят едно от друго в тавата и след като изстинат, се поръсват с пудра захар.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща община Muráň. Община Muráň се намира в централната част на платото Muráň, в област Revúca, регион Banská Bystrica.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка се основава на уменията на производителите в географския район, репутацията на „Muránske buchty“ и историята и традициите на региона.

Няма данни за точната дата, на която „Muránske buchty“ са били изпечени за първи път. Според разкази началото им датира от 60-те години на миналия век. Както казва Roman Goldschmidt в интервю с Matej Kováč за раздел „Регионални новини“ на уебсайта rimava.sk от 9 март 2019 г.: „В продължение на десетилетия бабите в община Muráň са предавали рецептата от поколение на поколение.“ Рулцата се пекат и в бар-ресторанта Koruna, където този местен специалитет се и продава.

Сред първите, които започват да пекат рулцата, са Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová и Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová и Erika Štefanková от Muránska Dlhá Lúka и други започват да продават рулцата в магазина Lahôdky. Те произвеждат и продават рулцата в продължение на повече от 40 години, след което от 2014 г. до септември 2017 г. е имало кратко прекъсване, когато ароматът на „Muránske buchty“ отново започва да се носи из градския площад.

Характерна особеност на производството на „Muránske buchty“ е времето, което е нужно — между 3 и 4 часа — за приготвяне на тестото. Тестото трябва да се остави да втаса два пъти преди добавянето на плънката и още веднъж — преди изпичането. Тестото, използвано за производството на „Muránske buchty“, се приготвя само на ръка.

Многократното сгъване и разточване на тестото и намазването му с маргарин му придават многолистна консистенция след изпичането; то е плътно и гладко и има фина текстура. По-голямата част от теглото на крайния продукт се дължи на плънката. Рулцата са завити по специфичен начин: трите края се сгъват последователно към центъра на квадрата над плънката, а четвъртият край се издърпва отгоре, като достига почти под рулцето, за да го покрие или „завие“, като се гарантира, че нито тестото, нито пълнежът изсъхват, а остават меки, влажни и гладки. Намазването на рулцата с течни яйчни белтъци, а не с цели яйца, гарантира, че тестото е добре изпечено и има златист цвят. Както заяви Ľubo Fronko в репортаж за телевизионния канал *Markíz* от 31 май 2021 г.: „Цяла Словакия може да се гордее с Muránske buchty.“

Първоначално за производството на рулцата са използвани суровини, които се намират във всяко домакинство, тъй като те са били на разположение и са можели да бъдат преработени; това се отнася особено за плънките. В днешно време акцентът се поставя върху специфичния начин на приготвяне на тестото (само на ръка, неколкократно оставено да втаса и намазано с маргарин) и върху начина, по който се оформя, като се „завива“ на рулца. Характерният вкус на продукта се допълва от сладката плънка.

Уменията и сръчността на хората от определения географски район за производството на „Muránske buchty“ са се развили въз основа на знанията и опита, предавани от поколение на поколение, и това се отразява на качеството на крайния продукт. Приготвянето на маята и тестото на ръка, фактът, че се разточва неколкократно, оставя се да втасва три пъти, намазва се с маргарин и се оформя на рулца, означава, че „Muránske buchty“ имат специфична структура, размер и форма на тестото, както и характерен мирис и вкус.

Качествата на продукта, които произтичат от приготвянето му на ръка, от броя на плънките и от начина на изпичане, го правят много популярен и търсен. Организаторите на гастрономични прояви и изложби канят на тях неговите производители, за да демонстрират автентичното приготвяне на тестото и плънките и печенето на продукта. Кметът на Muráň, Roman Goldschmidt, разказа на уебсайта vobraze.sk, че: „Всеки, който отхапе от рулцата, разбира, че не се пести от плънка. Те получиха търговска марка през януари 2018 г. като признание за статута им на местен специалитет“.

Приготвянето и производството на „Muránske buchty“ се основават на исторически рецепти, извършват се в определения географски район и в исторически план са свързани с този район.

Наименованието „Muránske buchty“ произхожда от името на община Muráň, която е исторически свързана с печенето на рулцата. През втората половина на миналия век географското наименование започва да се използва за отличаване на специфичен висококачествен продукт, който е характерен за Muráň, от други продукти от същия вид, като тази употреба продължава и днес.

За репутацията и традицията на продукта „Muránske buchty“ свидетелства присъденият му през 2018 г. сертификат за използване на знака „Регионален продукт GEMER-MALHONT“, с който той е отличен като уникален регионален продукт, произвеждан чрез традиционни методи с голям дял ръчна работа.

Традиционната репутация на „Muránske buchty“ се запазва през годините и продължава да съществува, както се вижда от споменаването им в регионалните вестници. Ето някои примери: в изданието от май 2024 г. на вестник *Muránske noviny* се прави анализ на това как се е развивало производството на „Muránske buchty“ от 2020 г. насам. В него се посочва, че производството се е увеличило повече от два пъти за три години.

Производството на „Muránske buchty“ е включено и в излъченото на 3 февруари 2024 г. по словашката телевизия предаване *Farmárska revue* — предаване за малките по мащаб градинари и за големите земеделски стопани, производители и животновъди.

„Muránske buchty“ се предлагат по време на регионални събития, като например Великденския панаир (*Veľkonočný jarmok*) в Lučenec. В продължение на няколко години те са част от проявата Otváranie Bánoša (Откриване на сезона в Bánoš), организирана от средно професионално училище в сътрудничество с партньорството между селските райони в региона на Banská Bystrica, гражданското сдружение „Традиционен вкус на словашките региони“ и град Banská Bystrica. Те могат да бъдат намерени и всяка година по време на проявата *Mitrovanie* (Фестивал Св. Димитър) във Veľké Teriakovce, на която се отбелязва краят на сезона на пастирството, и на събитието „*Ródeo Muráň*“ (Родео в Muráň) в Muráň.

„Muránske buchty“ се представят на изложби и са част от бюфета, който се предлага на такива събития. Те бяха включени и като част от 364-ото издание на добре известния панаир *Radvanský jarmok* (панаир Radvaň) в Banská Bystrica през септември 2022 г., където беше заделен отделен сектор за продукти, които вече са регистрирани с географски означения, и за продукти, които все още не са регистрирани; този сектор беше посетен от словаци и особено от чуждестранни туристи, които се интересуват от опазването на традициите и традиционните продукти.

„Muránske buchty“ са символ на кулинарните специалитети и традиции на Словакия.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2023/CHOP_CHZO/specifikacia/Muranske_buchty.docx