C/2025/2123

7.4.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/2123)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Muránske buchty“

EU č.: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název CHZO**

„Muránske buchty“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Slovensko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód KN*

— 19 – PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO

1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, prázdné oplatky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Muránske buchty“ jsou buchty z kynutého těsta několikrát prokládaného margarínem a vnitřní náplní. Ta může být *švestková, tvarohová, maková, ořechová, jahodová, borůvková nebo višňová, jablečná/skořicová* nebo *čokoládová/oříšková*. Pro „Muránske buchty“ je typická struktura těsta, které „lístkuje“, „zabalený“ tvar a hmotnost hotového produktu – zejména hmotnost náplně, která tvoří většinu jeho hmotnosti.

Vlastnosti

Vzhled: buchty hranatého tvaru se stranami 10–14 cm

Barva: zlatě propečená

Vůně: jemná vůně kvásku a náplně.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Chuť: intenzivní a zároveň vyvážená směs jednotlivých přísad s margarínem a specifická chuť podle konkrétní náplně

Konzistence: měkké, uvnitř kompaktní a vláčné těsto, s jemnou lístkovou strukturou, vlhké, nevysušené

Hmotnost těsta na přípravu buchty v syrovém stavu: 120–140 g

Hmotnost náplně: 85–100 g

Každá buchta se potírá čerstvými nebo tekutými vaječnými bílky. Po upečení a vychladnutí se buchty posypou práškovým cukrem.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Ohledně původu surovin neexistují žádná omezení.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Výrobní postup se uskutečňuje v těchto etapách:

— ruční vytvoření těsta a jeho kynutí;

— rozdělení těsta na bochníky;

— rozválení bochníků, prokládání margarínem, skládání, kynutí;

— rozválení bochníků a rozdělení těsta na čtverce, plnění;

— tvarování buchet;

— potírání buchet vaječnými bílky nebo tekutými vaječnými bílky, kynutí;

— pečení.

Po upečení se buchty na plechu oddělí a po vychladnutí se posypou práškovým cukrem.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje obec Muráň. Ta se nachází v centrální části Muráňské planiny v okrese Revúca v Banskobystrickým kraji.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost je založená na know-how výrobců z dané geografické oblasti, dobré pověsti produktu „Muránske buchty“ a tradicích.

Přesné datum, kdy se začaly péct „Muránske buchty“, není známo. Podle ústní tradice jejich počátky sahají do šedesátých let 20. století. Jak uvádí Roman Goldschmidt v rozhovoru s Matejem Kováčem pro Správy z regiónu a internetových stránek rimava.sk ze dne 9. března 2019: „Recept babiček se v obci Muráň po desetiletí předával z generace na generaci.“ Buchty se také pekly v jídelně a pohostinství Koruna (dříve provozovna podniku Reštaurácie a Jedálne), kde se tato místní specialita také prodávala.

Mezi první pekařky patřily Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová a Mária Sklenáriková. V prodejně Lahôdky je poté začaly prodávat Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová a Erika Štefanková z Muránské Dlhé Lúky a další. Buchty se vyráběly a prodávaly po dobu více než 40 let, poté v roce 2014 následovala krátká přestávka, ale od září 2017 se muráňskou návsí opět začala linout lahodná vůně „Muránských buchet".

Specifickým rysem výroby produktu „Muránske buchty" je dlouhá doba – 3 až 4 hodiny – potřebná k přípravě těsta. Těsto musí vykynout dvakrát před naplněním a potřetí před pečením. Příprava těsta k výrobě „Muránských buchet" probíhá výhradně ručně.

V důsledku toho, že se těsto překládá a válí několikrát a prokládá margarínem, se po pečení „lístkuje", je kompaktní, vláčné a má jemnou strukturu. Náplň tvoří většinu hmotnosti hotového výrobku. Buchty se specifickým způsobem „balí": tři rohy se střídavě překládají směrem do středu čtverce nad náplní buchty, čtvrtým rohem se buchta zabalí (zakryje) a konec buchty se přetáhne až téměř pod buchtu, čímž se zajistí, že těsto ani náplň nejsou vysušené, naopak zůstávají měkké, vlhké a vláčné. Díky potření buchet tekutými vaječnými bílky, a nikoli celým vejcem, se těsto dobře propeče a zároveň získá zlatavou barvu. Jak uvedl Ľubo Fronko v reportáži pro televizi *Markíza* z 31. května 2021: „Na jedinečné Muránske buchty může být hrdé celé Slovensko."

Původně se k výrobě buchet používaly suroviny z domácích zdrojů, což souviselo s jejich dostupností a zpracováním, především pokud jde o náplně. V současné době se důraz klade na specifickou, výhradně ruční přípravu těsta, které musí několikrát vykynout a musí se proložit margarínem, a na způsob tvarování buchet (jejich „balení"). Charakteristickou chuť produktu doplňují sladké náplně.

Zručnost a šikovnost lidí z vymezené zeměpisné oblasti, v níž se „Muránske buchty" vyrábějí, se vyvíjely na základě znalostí a zkušeností předávaných z generace na generaci, což se odráží v kvalitě konečného produktu. Díky ruční přípravě kvásku a těsta, jeho několikerému rozválení, skutečnosti, že vykynutí probíhá třikrát, prokládání margarínem a tvarování má produkt „Muránske buchty" specifickou strukturu těsta, velikost a tvar a svou charakteristickou vůni a chuť.

Svým vlastnostem, které jsou výsledkem ruční přípravy, bohatému výběru náplní a způsobu pečení produkt vděčí i za svoji oblíbenost a vyhledávanost. Pořadatelé gastronomických akcí a výstav zvou výrobce se žádostí o autentickou ukázku přípravy těsta, náplní a pečení výrobku. Starosta Muráně Ing. Roman Goldschmidt na internetových stránkách vobraze.sk uvedl: „Každý, kdo se do jedné z buchet zakousne, uzná, že se na náplni nešetří. Aby buchty získaly punc místní speciality, byla jim v lednu 2018 vydána ochranná známka."

Příprava a výroba produktu „Muránske buchty" je založena na historických receptech, probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti a historicky s touto oblastí souvisí.

Název „Muránske buchty" je odvozen od názvu obce Muráň, která je historicky spojena s pečením těchto buchet. Uvedený zeměpisný název se začal používat k odlišení jakostního a specifického produktu charakteristického pro Muráň od jiných buchet již v druhé půli minulého století a používá se dodnes.

O dobré pověsti a tradici produktu „Muránske buchty" svědčí udělení certifikátu pro používání značky „regionálny produkt GEMER-MALOHONT" v roce 2018 jako jedinečnému regionálnímu výrobku, který využívá tradiční postupy s vysokým podílem ruční práce.

Tradiční pověst produktu „Muránske buchty" v průběhu let přetrvala a je stále aktuální, což prokazují i zmínky v regionálních novinách. Například: vydání *Muránských novin* z května 2024 popisuje, jak se „Muránským buchtám" dařilo od roku 2020. Uvádí, že výroba se za tři roky více než zdvojnásobila.

Dne 3. února 2024 byla výroba „Muránských buchet" rovněž tématem vysílání pořadu *Farmárska revue* slovenské televize (RTVS) – magazínu pro zahrádkáře, zemědělce, pěstitele a chovatele.

„Muránske buchty“ jsou prezentovány na regionálních akcích, jako je *Veľkonočný jarmok* v Lučenci. Už několik let tvoří součást akce *Otváranie Bánoša*, které pořádá Stredná odborná škola ve spolupráci s venkovským partnerstvím Banskobystrického kraje, občanským sdružením *Tradičná chuť regiónov Slovenska* a městem Banská Bystrica. Lze je také každoročně najít na akci *Mitrovanie* ve Veľkých Teriakovcích, na kterém se slaví konec pastevecké sezóny, a na akci *Ródeo Muráň* v Muráni.

„Muránske buchty“ se prezentují na výstavách a nabízejí také jako součást cateringu. Objevily se rovněž na 364. ročníku známé akce *Radvanský jarmok* v Banské Bystrici v září 2022, kde byla vyhrazena samostatná plocha pro produkty, jejichž zeměpisné označení již bylo zapsáno, i pro ty, které ještě v té době zapsány nebyly. Tuto plochu navštívili jak Slováci, tak zejména zahraniční turisté se zájmem o uchování tradic a tradičních produktů.

„Muránske buchty“ dobře reprezentují slovenské kulinářské speciality a tradice.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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