C/2025/2123

7.4.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/2123)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Muránske buchty«

EU-nr.: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Muránske buchty«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Slovakiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *KN-kode*

— 19 TILBEREDTE VARER AF KORN, MEL, STIVELSE ELLER MÆLK; BAGVÆRK

1905 – Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk, også tilsat kakao; kirkeoblater, oblatkapsler af den art der anvendes til lægemidler, segloblater og lignende varer af mel eller stivelse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Muránske buchty« er fyldte ruller, der ligner bagværk af butterdej, og som er lavet med surdej, som er blevet smurt med flere lag margarine. Fyldet kan være *blommer, ostemasse, valmuefrø, nødder, jordbær, blåbær* eller surkirsebær, æbler og kanel eller chokolade og hasselnødder. »Muránske buchty« er kendetegnet ved dejens struktur, der skilles af lagdelte »blade«, rullens »indpakkede« form og vægten af det færdige produkt – navnlig fyldets vægt, som udgør størstedelen af færdigvarens vægt.

Egenskaber

Udseende: Kvadratiske ruller med sider på 10-14 cm.

Farve: gylden bagt

Duft: delikat duft af surdej og fyldet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smag: en intens, men delikat blanding af de enkelte ingredienser med margarine og en særlig smag afhængig af fyldet

Konsistens: blød dej, der er tæt og glat indeni med en delikat bladagtig tekstur fugtig, ikke udtørret

Vægt af rå dej til fremstilling af en rulle: 120-140 g

Vægt af fyld: 85-100 g

Friske æggehvider eller flydende æggehvider anvendes som glasur til hver rulle Efter bagning og afkøling drysses der flormelis på rullerne.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der er ingen restriktioner for råvarernes oprindelse.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionsprocessen foregår i følgende faser:

— tilberedning af dejen ved håndkraft og hævning

— opdeling af dejen i stykker

— rulle stykkerne ud, lagdeling med margarine, sammenfoldning, hævning

— rulle stykkerne ud og dele dejen i kvadrater, fyld

— forme rullerne

— glasere rullerne med æggehvider eller flydende æggehvider, hævning

— bagning.

Efter bagningen adskilles de fra hinanden på pladen, og efter afkøling drysses der flormelis på dem.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter kommunen Muráň. Kommunen Muráň er beliggende i den centrale del af Muráň-plateauet i Revúca-distriktet i Banská Bystrica-regionen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen er baseret på producenternes knowhow i det geografiske område, »Muránske buchtys« omdømme samt regionens historie og traditioner.

Der er ingen oplysninger om den nøjagtige dato for, hvornår »Muránske buchty« først blev bagt. Ifølge mundtlige traditioner går bagværkets oprindelse tilbage til 1960'erne. Som Roman Goldschmidt siger i et interview med Matej Kováč i de regionale nyheder på webstedet rimava.sk, dateret den 9. marts 2019: »Bedstemødre i kommunen Muráň har igennem årtier givet opskriften videre fra én generation til den næste.« Rullerne blev også bagt i Koruna-kantinen og pubben (tidligere Reštaurácia a Jedáleň), hvor denne lokale specialitet også blev solgt.

Blandt de første til at bage rullerne var Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová og Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová og Erika Štefanková fra Muránska Dlhá Lúka og andre begyndte derefter at sælge rullerne i Lahôdky-butikken. De fremstillede og solgte rullerne i mere end 40 år, hvorefter der var en kort pause fra 2014 til september 2017. Derefter begyndte den dejlige duft af »Muránske buchty« at lægge sig over byens torv igen.

Et særligt kendetegn ved fremstillingen af »Muránske buchty« er den lange tid (mellem 3 og 4 timer), som bruges til at forberede dejen. Dejen skal hæve to gange, før der kommes fyld i og en tredje gang inden bagning. Den dej, der anvendes til fremstilling af »Muránske buchty«, fremstilles udelukkende ved håndkraft.

Når dejen gentagne gange foldes og rulles og smøres med margarine, bliver dejen »bladagtig« efter bagningen. Den er tæt og glat og med en fin tekstur. Fyldet udgør størstedelen af det færdige produkts vægt. Rullerne er »indpakket« på en bestemt måde: Tre hjørner foldes til midten af kvadratet over fyldet, og det fjerde hjørne trækkes over og næsten under rullen for at dække eller »indpakke« den, så det sikres, at hverken dejen eller fyldet tørrer ud, men forbliver blød, fugtig og glat. Glaseringen af rullerne med flydende æggehvider og ikke med hele æg sikrer, at dejen er godt bagt og har en gylden farve. I en udsendelse på TV-kanalen *Markíza* udtalte Ľubo Fronko den 31. maj 2021: »Hele Slovakiet kan være stolt af Muránske buchty.«

Oprindeligt blev der anvendt råmaterialer fra husholdninger til fremstilling af ruller, eftersom de var tilgængelige og kunne forarbejdes. Dette gjaldt især for fyldet. I dag lægges der vægt på den særlige måde, hvorpå dejen tilberedes (udelukkende ved håndkraft, at den står og hæver og smøres med flere lag margarine), og på den måde, hvorpå dejen formes ved at blive »indpakket« i ruller. Produktets karakteristiske smag fuldendes af fyldet med sød smag.

Dygtigheden og ekspertisen hos mennesker i det afgrænsede geografiske område, der fremstiller »Muránske buchty«, har udviklet sig på grundlag af viden og erfaring, som er videregivet fra én generation til den næste, hvilket afspejles i slutproduktets kvalitet. Æltningen af surdejen og dejen ved håndkraft, den omstændighed, at den rulles ud flere gange, hæver tre gange, er lagdelt med margarine og formet i ruller, betyder, at »Muránske buchty« har en særlig dejstruktur, størrelse og form samt en karakteristisk duft og smag.

Produktets kvalitet, som skyldes, at det er fremstillet ved håndkraft, antallet af lag med fyld og af den måde, hvorpå det bages, betyder, at det er blevet meget populært og efterspurgt. Arrangører af fødevarearrangementer og -udstillinger inviterer producenterne til deres arrangementer, så de kan vise den rigtige måde at fremstille produktets dej og fyld på, og hvordan det bages. Borgmesteren i Muráň, Roman Goldschmidt, udtalte på webstedet vobraze.sk, at: »Alle, der tager en bid af en af rullerne, forstår, at der ikke spares på fyldet. De fik i januar 2018 tildelt et varemærke som anerkendelse af deres status som lokal specialitet.«

Tilberedningen og fremstillingen af »Muránske buchty« er baseret på historiske opskrifter, finder sted i det afgrænsede geografiske område og har en historisk tilknytning til dette område.

Betegnelsen »Muránske buchty« er afledt af navnet på kommunen Muráň, som har en historisk tilknytning til bagningen af rullerne. I anden halvdel af sidste århundrede begyndte den geografiske betegnelse at blive brugt til at skelne mellem et specifikt produkt af høj kvalitet, der er karakteristisk for Muráň, og andre produkter af samme type, og denne brug fortsætter i dag.

Et vidnesbyrd om »Muránske buchtys« omdømme og tradition er, at de fik tildelt et certifikat i 2018 med ret til at anvende mærkningen »GEMER-MALHONT regional product« for et enestående regionalt produkt, der er fremstillet ved traditionelle metoder, hvoraf mange foregår ved brug af håndkraft.

Det traditionelle omdømme for »Muránske buchty« er blevet bevaret i årenes løb og er stadig aktuelt, hvilket fremgår af henvisninger til dem i regionale aviser. Et par eksempler: I maj 2024-udgaven af avisen *Muránske noviny* analyseres det, hvordan »Muránske buchty« har klaret sig siden 2020. Det fremgår af rapporten, at fremstillingen mere end fordobledes på tre år.

Fremstillingen af »Muránske buchty« blev også vist i et program i slovakisk TV (RTVS) den 3. februar 2024, *Farmárska revue* – et magasinprogram for både små gartnerier og store landbrug og avlere.

»Muránske buchty« er en del af regionale arrangementer som f.eks. *Veľkonočný jarmok* (messe i påsken) i Lučenec. Bagværket har i flere år været en del af arrangementet *Otváranie Bánoša* (Åbning af Bánoš), der afholdes af en erhvervsskole på sekundærtrinnet i samarbejde med landpartnerskabet i Banská Bystrica-regionen, den regionale borgerforening »Den traditionelle smag i Slovakiet« og byen Banská Bystrica. »Muránske buchty« kan også findes hvert år på arrangementet *Mitrovanie* (St Demeters festival) i Veľké Teriakovce, der markerer afslutningen på hyrdesæsonen, og arrangementet *Ródeo Muráň* (Muráň-rodeo) i Muráň.

»Muránske buchty« fremvises på udstillinger og indgår også som en del af den catering, der er tilgængelig ved sådanne arrangementer. Bagværket var også medtaget i den 364. udgave af den velkendte *Radvanský jarmok* (Radvaň-messe) i Banská Bystrica i september 2022, hvor der blev afsat et særskilt område til produkter, der allerede var registreret med geografiske betegnelser, og til produkter, der endnu ikke var registreret. Dette område blev besøgt af slovenere samt udenlandske turister med interesse i at bevare traditioner og traditionelle produkter.

»Muránske buchty« repræsenterer Slovakiets kulinariske specialiteter og traditioner.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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