Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2123

7.4.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/2123)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Muránske buchty“

EU-Nr.: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

g. U.( ) g. g. A. (X)

1. **Name der g. g. A.**

„Muránske buchty“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *KN-Code*

— 19 – ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis der g. g. A. „Muránske buchty“ handelt es sich um gefüllte süße Brötchen, die Teigtaschen oder Blätterteigteilchen ähneln, hergestellt aus Hefeteig, in den in mehreren Schichten Margarine eingearbeitet wird. Die Brötchen können eine *Pflaumen-*, *Quark-*, *Mohn-*, *Nuss-*, *Erdbeer-*, *Heidelbeer-* oder *Sauerkirsch-*, *Apfel-Zimt-* oder *Schokoladen-Haselnuss*-Füllung haben. Das Gebäck der g. g. A. „Muránske buchty“ zeichnet sich durch die „blättrige“ Struktur des Teigs, die „gewickelte“ Form des Brötchens und das Gewicht des Enderzeugnisses aus, insbesondere durch das Gewicht der Füllung, die den größten Teil des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht.

Merkmale

Aussehen: Quadratische Brötchen mit Seitenlängen von 10-14 cm

Farbe: goldgelb gebacken

Geruch: zartes Aroma von Hefeteig und der Füllung.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Geschmack: eine intensive und zugleich subtile Verschmelzung der einzelnen Zutaten, darunter Margarine und ein spezifischer Geschmack je nach Füllung

Konsistenz: weicher Teig, der kompakt und geschmeidig ist mit einer blättrigen Textur; saftig und nicht trocken

Gewicht des rohen Teigs zur Herstellung eines Brötchens: 120-140 g

Gewicht der Füllung: 85-100 g

Jedes Brötchen wird mit Frischeiweiß oder Flüssigeiweiß bestrichen. Nach dem Backen und Abkühlen werden die Brötchen mit Puderzucker bestreut.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es gibt keine Einschränkungen hinsichtlich des Ursprungs der Rohstoffe.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Herstellungsprozess erfolgt in folgenden Schritten:

— Zubereiten des Teigs von Hand, dann Teigruhe;

— Aufteilen des Teigs in Teiglinge;

— Ausrollen der Teiglinge, Schichten mit Margarine, Falten, Teigruhe;

— Ausrollen der Teiglinge und Aufteilen des Teigs in Quadrate, Füllung;

— Formen der Brötchen;

— Bestreichen der Rollen mit Eiweiß oder Flüssigeiweiß, Teigruhe;

— Backen.

Nach dem Backen werden die Brötchen auf dem Backblech voneinander getrennt und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreut.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Gemeinde Muráň. Die Gemeinde Muráň liegt im zentralen Teil der Muraner Hochebene im Bezirk Revúca in der Region Banská Bystrica.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang beruht auf dem Know-how der Erzeuger im geografischen Gebiet, dem Ansehen der „Muránske buchty“ sowie der Geschichte und Traditionen der Region.

Das genaue Datum, an dem „Muránske buchty“ zum ersten Mal gebacken wurden, ist nicht dokumentiert. Nach mündlicher Überlieferung reichen die Ursprünge des Erzeugnisses in die 1960er Jahre zurück. Roman Goldschmidt erklärt in einem Interview mit Matej Kováč für das Ressort Regionales der Website rimava.sk vom 9. März 2019: „Über die Jahrzehnte haben Großmütter in der Gemeinde Muráň das Rezept von Generation zu Generation weitergegeben.“ Die Brötchen wurden auch in der Kantine und Schankwirtschaft Koruna (vormals Reštaurácia a Jedáleň) gebacken, wo diese lokale Spezialität auch verkauft wurde.

Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová und Mária Sklenáriková gehörten zu den ersten, die die Brötchen backten. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová und Erika Štefanková von Muránska Dlhá Lúka und andere begannen dann, die Brötchen im Lahôdky-Laden zu verkaufen. Sie produzierten und verkauften die Brötchen mehr als 40 Jahre lang. Nach einer kurze Pause von 2014 bis September 2017 nahm der köstliche Geruch von „Muránske buchty“ auf dem Stadtplatz wieder zunahm.

Ein besonderes Merkmal der Herstellung von „Muránske buchty“ ist die lange Zeit – drei bis vier Stunden –, die die Zubereitung des Teigs benötigt. Der Teig muss vor der Füllung zweimal und vor dem Backen ein drittes Mal gehen. Der Teig für „Muránske buchty“ wird ausschließlich von Hand hergestellt.

Das wiederholte Falten und Ausrollen des Teigs und seine Schichtung mit Margarine führen dazu, dass der Teig nach dem Backen „blättrig“ wird; er ist kompakt und geschmeidig und hat eine feine Textur. Die Füllung macht den größten Teil des Gewichts des fertigen Erzeugnisses aus. Die Brötchen werden in einer bestimmten Weise „gewickelt“: Drei Ecken werden abwechselnd zur Mitte des Quadrats über die Füllung gefaltet, und die vierte Ecke wird darüber und fast bis unter das Brötchen gezogen, um es zu bedecken oder zu „umwickeln“, wodurch sichergestellt wird, dass weder der Teig noch die Füllung austrocknen, sondern weich, saftig und geschmeidig bleiben. Die Brötchen werden mit Flüssigeiweiß und nicht mit Vollei bestrichen, um sicherzustellen, dass der Teig gut gebacken ist und eine goldene Farbe hat. In einem Bericht für den Fernsehsender *Markíza* vom 31. Mai 2021 erklärte Ľubo Fronko: „Die gesamte Slowakei kann stolz auf Muránske Buchty sein.“

Ursprünglich wurden für die Herstellung der Brötchen Rohstoffe aus privaten Quellen verwendet, da diese verfügbar waren und verarbeitet werden konnten; dies galt insbesondere für die Füllungen. Heute liegt der Schwerpunkt auf der besonderen Art und Weise der Zubereitung des Teigs (nur von Hand, mehrmals gehen lassen und mehrfaches Schichten mit Margarine) und auf der Art und Weise, wie er durch „Wickeln“ zu Brötchen geformt wird. Der charakteristische Geschmack des Erzeugnisses wird durch die süßen Füllungen abgerundet.

Die Fertigkeiten und die Geschicklichkeit der Menschen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet bei der Herstellung von „Muránske buchty“ haben sich aus den Kenntnissen und Erfahrungen entwickelt, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, was sich in der Qualität des Enderzeugnisses widerspiegelt. Die Zubereitung des Triebmittels und des Teigs von Hand, die Tatsache, dass er mehrfach ausgerollt wird, dreimal geht, mit Margarine geschichtet und aufgerollt wird, verleiht „Muránske buchty“ eine spezifische Teigstruktur, Größe und Form sowie einen charakteristischen Geruch und Geschmack.

Das Erzeugnis ist aufgrund seiner besonderen Merkmale, die sich aus der Zubereitung von Hand, den zahlreichen Füllungen und dem Backverfahren ergeben, sehr beliebt und begehrt. Die Erzeuger werden von Organisatoren von Lebensmittelveranstaltungen und -ausstellungen eingeladen, vor Ort die authentische Zubereitung des Teigs und der Füllungen sowie das Backen des Erzeugnisses vorzuführen. Der Bürgermeister von Muráň, Roman Goldschmidt, sagte der Website vobraze.sk: „Alle, die bereits in eines der Brötchen gebissen haben, wissen, dass mit der Füllung nicht gegeizt wird. Im Januar 2018 erhielten die Brötchen in Anerkennung ihres Status als örtliche Spezialität eine eigene Handelsmarke.“

Die Bereitung und Herstellung von „Muránske buchty“ beruht auf historischen Rezepten, findet in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt und ist historisch mit diesem Gebiet verbunden.

Der Name „Muránske buchty“ leitet sich vom Namen der Gemeinde Muráň ab, die historisch mit dem Backen dieser Brötchen verbunden ist. In der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts begann die Verwendung der geografischen Bezeichnung, um das spezifische hochwertige Erzeugnis, das für Muráň charakteristisch ist, von anderen Erzeugnissen derselben Art zu unterscheiden, und dies wird auch heute fortgesetzt.

Ein Beleg für das Ansehen und die Tradition von „Muránske buchty“ ist die Verleihung eines Zertifikats im Jahr 2018, das zur Verwendung des Gütezeichens „GEMER-MALOHONT regional product“ berechtigt, da es sich um ein einzigartiges regionales Erzeugnis handelt, das nach traditionellen Verfahren – größtenteils von Hand – hergestellt wird.

Das traditionelle Ansehen von „Muránske buchty“ blieb im Laufe der Jahre erhalten und ist nach wie vor aktuell, wie die Verweise darauf in Regionalzeitungen belegen. Beispiele: In der Ausgabe der Zeitung „Muránske Noviny“ vom Mai 2024 wird analysiert, wie sich das Erzeugnis mit der g. g. A. „Muránske buchty“ seit 2020 entwickelt hat. Es wird berichtet, dass sich die Produktion in drei Jahren mehr als verdoppelt habe.

Die Herstellung von „Muránske buchty“ wurde auch in der Ausstrahlung des slowakischen Fernsehprogramms *Farmárska revue* – einem Magazinprogramm für Kleingartenbaubetriebe sowie Großbauern, Erzeuger und Viehzüchter – vom 3. Februar 2024 zum Thema gemacht.

„Muránske buchty“-Brötchen spielen bei regionalen Veranstaltungen wie der *Veľkonočný jarmok* (Ostermesse) in Lučenec eine Rolle. Seit mehreren Jahren sind sie Teil der Veranstaltung *Otváranie Bánoša*, die von einer berufsbildenden Sekundarschule in Zusammenarbeit mit der ländlichen Partnerschaft der Region Banská Bystrica, dem Bürgerverband für den traditionellen Geschmack der slowakischen Regionen und der Stadt Banská Bystrica organisiert wird. Sie finden sich auch jedes Jahr bei der Veranstaltung *Mitrovanie* (Feier der Heiligen Demeter) in Veľké Teriakovce zum Ende der Hütesaison und bei der Veranstaltung *Ródeo Muráň* (Rodeo von Muráň) in Muráň.

Die Brötchen der g. g. A. „Muránske buchty“ werden auf Ausstellungen vorgestellt und sind auch Teil des Catering, das bei solchen Veranstaltungen zur Verfügung steht. Darüber hinaus waren sie Teil der 364. Ausgabe der bekannten Veranstaltung *Radvanský jarmok* (Messe von Radvaň) im September 2022 in Banská Bystrica, bei der ein gesonderter Bereich für Erzeugnisse bereitgestellt wurde, die bereits als geografischen Angaben eingetragen waren, und für Erzeugnisse, die noch nicht eingetragen waren. Dieser Bereich wurde von Slowaken besucht, insbesondere aber von ausländischen Touristen, die sich für den Erhalt von Traditionen und traditionellen Erzeugnissen interessierten.

Die Erzeugnisse mit der g. g. A. „Muránske buchty“ stehen für die kulinarischen Spezialitäten und Traditionen der Slowakei.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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