Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2123

7.4.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/2123)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Muránske buchty»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία (ΠΓΕ)**

«Muránske buchty»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σλοβακία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός ΣΟ*

— 19 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΤΑ ΑΛΕΥΡΙΑ, ΤΑ ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ Ή ΤΟ ΓΑΛΑ· ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1905 — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου· όστιες, κάψουλες κενές των τύπων που χρησιμοποιούνται για φάρμακα, αζυμοσφραγίδες, ξεραμένες ζύμες από αλεύρι ή άμυλο κάθε είδους σε φύλλα και παρόμοια προϊόντα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τα «Muránske buchty» είναι αρτοσκευάσματα που μοιάζουν με μπουρέκια από ζύμη σφολιάτα με μαργαρίνη. Η γέμιση μπορεί να περιέχει: δαμάσκηνα, τυρόπηγμα [«tvaroh»], παπαρουνόσπορο, καρύδια, φράουλες, μύρτιλλα ή βύσσινα, μήλα και κανέλα ή σοκολάτα και φουντούκια. Τα «Muránske buchty» ξεχωρίζουν για τη ζύμη σφολιάτα από την οποία είναι φτιαγμένα, το «τυλιχτό» τους σχήμα και το βάρος τους ή, για την ακρίβεια, το βάρος της γέμισης, αφού αυτό αποτελεί κυρίως το βάρος του τελικού προϊόντος.

Χαρακτηριστικά

Όψη: Γεμιστό αρτοσκεύασμα τετράγωνου σχήματος με πλευρές 10-14 εκατοστών

Χρώμα: χρυσοκίτρινο

Άρωμα: λεπτό άρωμα προζυμιού και της γέμισης.

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Γεύση: έντονος αλλά λεπτός συνδυασμός των διαφόρων συστατικών με τη μαργαρίνη, και της εκάστοτε γέμισης

Υφή: αφράτη ζύμη, πυκνή και μαλακή στο εσωτερικό, με λεπτή φυλλώδη υφή· νωπή, καθόλου αποξηραμένη

Βάρος της ζύμης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του: 120 - 140 γραμμάρια

Βάρος της γέμισης: 85 - 100 γραμμάρια

Κάθε «Muránske buchty» αλείφεται με ασπράδι φρέσκου αυγού ή με ασπράδι αυγού σε υγρή μορφή. Μετά το ψήσιμο και αφού κρυώσει, πασπαλίζεται με ζάχαρη άχνη.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Δεν υπάρχουν περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

— παρασκευή της ζύμης, η οποία αφού ζυμωθεί με τα χέρια, αφήνεται να φουσκώσει·

— στη συνέχεια χωρίζεται σε κομμάτια και πλάθεται σε μπαλάκια·

— άνοιγμα της ζύμης με τον πλάστη, διπλώνοντας και αλείφοντάς τη με μαργαρίνη, και αφήνεται πάλι να φουσκώσει·

— άνοιγμα της ζύμης με τον πλάστη, κόψιμο σε τετράγωνα κομμάτια και τοποθέτηση της γέμισης·

— δίπλωμα της ζύμης ώστε να σχηματιστεί ένα μπουρέκι·

— επάλειψη με ασπράδι φρέσκου αυγού ή με ασπράδι αυγού σε υγρή μορφή, και στη συνέχεια αφήνεται να φουσκώσει·

— ψήσιμο.

Μετά το ψήσιμο, διαχωρίζεται το ένα μπουρέκι από το άλλο πάνω στη λαμαρίνα του ψησίματος και αφού κρυώσουν πασπαλίζονται με ζάχαρη άχνη.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τον δήμο Muráň. Ο δήμος Muráň βρίσκεται στο διαμέρισμα Revúca της περιφέρειας Banská Bystrica, στο κέντρο του οροπεδίου Muráň.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση βασίζεται στην τεχνογνωσία των παραγωγών της γεωγραφικής περιοχής, στη φήμη του «Muránske buchty» και στην ιστορία και τις παραδόσεις της περιοχής.

Δεν γνωρίζουμε πότε ακριβώς παρασκευάστηκαν τα πρώτα «Muránske buchty». Σύμφωνα με την προφορική παράδοση, τα πρώτα «Muránske buchty» παρασκευάστηκαν τη δεκαετία του 1960. Όπως αναφέρει ο Roman Goldschmidt, σε συνέντευξη με τον Matej Kovář για το τμήμα περιφερειακών ειδήσεων του ιστοτόπου rimava.sk, με ημερομηνία 9 Μαρτίου 2019: «Εδώ και δεκαετίες, η συνταγή περνάει από γενιά σε γενιά στον δήμο Muráň.» Τα γλυκίσματα αυτά παρασκευάζονταν επίσης στο καφενείο-εστιατόριο Koruna (πρώην Reštaurácie a Jedálne), το οποίο πωλούσε την τοπική αυτή σπεσιαλιτέ.

Μεταξύ των πρώτων που έμαθαν να φτιάχνουν τα γλυκίσματα αυτά ήταν η Magdaléna Balážiková, η Gizela Barilová, η Mária Fabová και η Mária Sklenáriková. Στη συνέχεια, η Hildegarda Nemogová, η Magdaléna BábeĎová και η Erika Štefanková από τη Muránska Dlhá Lúka και άλλες άρχισαν να πωλούν τα γλυκίσματα αυτά στο κατάστημα Lahôdky. Η παραγωγή και πώληση των γλυκισμάτων συνεχίστηκε για πάνω από 40 χρόνια, με ένα μικρό διάλειμμα από το 2014 έως τον Σεπτέμβριο του 2017, οπότε η γνωστή μυρωδιά πλημμύρισε και πάλι κεντρική πλατεία.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της παραγωγής του «Muránske buchty» είναι το μεγάλο χρονικό διάστημα - μεταξύ 3 και 4 ωρών - που απαιτείται για την παρασκευή της ζύμης. Η ζύμη πρέπει να μείνει για να φουσκώσει δύο φορές πριν από το γέμισμα και μία τρίτη φορά πριν από το ψήσιμο. Η ζύμη που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Muránske buchty» ζυμώνεται μόνο με τα χέρια.

Τα επανειλημμένα διπλώματα και το άνοιγμα της ζύμης αλείφοντάς την κάθε φορά με μαργαρίνη έχουν ως αποτέλεσμα να η ζύμη να χωρίζεται σε «φύλλα» μετά το ψήσιμο· είναι συμπαγής και μαλακή, με λεπτή υφή. Η γέμιση αντιπροσωπεύει το μεγαλύτερο μέρος του βάρους του τελικού προϊόντος. Το «δίπλωμα» γίνεται με συγκεκριμένο τρόπο: οι τρεις γωνίες διπλώνονται διαδοχικά προς το κέντρο του τετραγώνου πάνω από τη γέμιση, και η τέταρτη γωνία τραβιέται ώστε να τυλίξει κατά κάποιο τρόπο το μπουρέκι, για να μην «στεγνώσει» ούτε η ζύμη ούτε η γέμιση αλλά να παραμείνουν αφράτες, υγρές και μαλακές. Η επάλειψη κάθε μπουρεκιού μόνο με ασπράδι αυγού και όχι με ολόκληρο αυγό εξασφαλίζει το τέλειο ψήσιμο της ζύμης, προσδίδοντάς της χρυσοκίτρινο χρώμα. Όπως ανέφερε ο Ľubo Fronko σε ρεπορτάζ της 31ης Μαΐου 2021 για το τηλεοπτικό κανάλι Markíza: «Ολόκληρη η Σλοβακία μπορεί να υπερηφανεύεται για τα Muránske buchty.»

Αρχικά, χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή τους σπιτικά υλικά, τα οποία ήταν διαθέσιμα, ιδίως για τη γέμιση. Σήμερα, δίνεται έμφαση στον ιδιαίτερο τρόπο παρασκευής της ζύμης (που ζυμώνεται μόνο με τα χέρια, αφήνεται να φουσκώσει και αλείφεται πολλές φορές με μαργαρίνη κατά το άνοιγμά της με τον πλάστη) και στον τρόπο με τον οποίο διπλώνεται ώστε να σχηματιστεί το μπουρέκι. Η χαρακτηριστική γεύση του προϊόντος συμπληρώνεται από τη γλυκιά γέμιση.

Η τεχνογνωσία και η δεξιότητα στην παρασκευή «Muránske buchty» εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής έχουν αναπτυχθεί χάρη στις γνώσεις και την πείρα που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, οι οποίες αποτυπώνονται στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Χάρη στην παρασκευή του προζυμιού και το ζύμωμα της ζύμης με τα χέρια, στο γεγονός ότι ανοίγεται με τον πλάστη πολλές φορές, ότι αφήνεται να φουσκώσει τρεις φορές, ότι αλείφεται με μαργαρίνη και διπλώνεται ώστε να πάρει το σχήμα ενός μπουρεκιού, τα «Muránske buchty» έχουν συγκεκριμένη δομή, μέγεθος και σχήμα, καθώς και χαρακτηριστική οσμή και γεύση.

Οι ιδιότητες του προϊόντος «Muránske buchty», οι οποίες οφείλονται στο γεγονός ότι παρασκευάζεται με τα χέρια, στη μεγάλη ποικιλία όσον αφορά τη γέμιση και στον τρόπο ψησίματος, καθιστούν το προϊόν αυτό ιδιαίτερα δημοφιλές και με μεγάλη ζήτηση. Οι διοργανωτές γαστρονομικών εκδηλώσεων και εκθέσεων καλούν τους παραγωγούς επί τόπου για να επιδείξουν τον αυθεντικό τρόπο παρασκευής της ζύμης και της γέμισης, καθώς και τον τρόπο ψησίματος του προϊόντος. Ο δήμαρχος της πόλης Muráň, Roman Goldschmidt, δήλωσε στον ιστότοπο vobraze.sk: «Από την πρώτη μπουκιά, καταλαβαίνει κανείς ότι η γέμιση είναι άφθονη. Τον Ιανουάριο του 2018, το προϊόν απέκτησε εμπορικό σήμα, αφού αναγνωρίστηκε ότι αποτελεί τοπική σπεσιαλιτέ.»

Η παρασκευή και η παραγωγή των «Muránske buchty» βασίζονται σε ιστορικές συνταγές, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και συνδέονται ιστορικά με την εν λόγω περιοχή.

Η ονομασία «Muránske buchty» προέρχεται από το όνομα του δήμου Muráň, που συνδέεται ιστορικά με την παραγωγή του προϊόντος. Κατά το δεύτερο ήμισυ του περασμένου αιώνα, η γεωγραφική ονομασία άρχισε να χρησιμοποιείται για ένα προϊόν υψηλής ποιότητας, χαρακτηριστικό του Muráň, το οποίο ξεχώριζε από άλλα προϊόντα του ίδιου τύπου, και εξακολουθεί να χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα.

Απόδειξη της φήμης και της παράδοσης του «Muránske buchty» αποτελεί το γεγονός ότι το 2018 του απονεμήθηκε πιστοποιητικό για τη χρήση της ετικέτας «τοπικό προϊόν GEMER-MALHONT», ως μοναδικό τοπικό προϊόν που παρασκευάζεται με παραδοσιακές μεθόδους, πολλές από τις οποίες εφαρμόζονται χειρωνακτικά.

Η παραδοσιακή φήμη του «Muránske buchty» έχει διατηρηθεί μέχρι σήμερα, όπως αποδεικνύεται από τις αναφορές στον τοπικό Τύπο. Ορισμένα παραδείγματα: στην έκδοση του Μαΐου 2024 της εφημερίδας Muránske noviny περιγράφεται η αύξηση της παραγωγής του «Muránske buchty» από το 2020 και αναφέρεται ότι η παραγωγή υπερδιπλασιάστηκε σε διάστημα τριών ετών.

Στις 3 Φεβρουαρίου 2024, η σλοβακική τηλεόραση παρουσίασε τον τρόπο παρασκευής των «Muránske buchty» στην εκπομπή Farmárska revue που απευθύνεται σε μικρούς και μεγάλους καλλιεργητές και κτηνοτρόφους.

Τα «Muránske buchty» είναι παρόντα σε τοπικές εκδηλώσεις, όπως η Veľkonočný jarmok (εορτασμούς το Πάσχα) στο Lučenec. Εδώ και αρκετά χρόνια αποτελούν μέρος της εκδήλωσης Otváranie Bánoša, η οποία διοργανώνεται από μία σχολή δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης σε συνεργασία με την αγροτική σύμπραξη της περιφέρειας Banská Bystrica, την ένωση πολιτών «Tradičná chuť regiónov Slovenska» [Παραδοσιακή γαστρονομία των περιφερειών της Σλοβακίας»] και τον δήμο Banská Bystrica. Διατίθενται επίσης κάθε χρόνο στην εκδήλωση Mitrovanie (φεστιβάλ του Αγίου Δημητρίου), που σηματοδοτεί το τέλος της ποιμενικής περιόδου, και στην εκδήλωση Ródeo Muráň στον δήμο Muráň.

Τα «Muránske buchty» παρουσιάζονται σε εκθέσεις και επίσης περιλαμβάνονται στα εδέσματα που σερβίρονται σε εκδηλώσεις του είδους αυτού. Συμπεριλήφθηκαν επίσης στην 364η έκδοση της γνωστής εκδήλωσης Rvanský jarmok στην Banská Bystrica τον Σεπτέμβριο του 2022, στην οποία υπήρχε ειδικό τμήμα όχι μόνο για τα προϊόντα «γεωγραφικής ένδειξης» αλλά και για προϊόντα που δεν είχαν ακόμη καταχωριστεί, προς μεγάλη χαρά των τουριστών, και ιδίως εκείνων από το εξωτερικό, οι οποίοι ενδιαφέρονται για τη διατήρηση των παραδόσεων και των παραδοσιακών προϊόντων.

Τα «Muránske buchty» είναι αντιπροσωπευτικό προϊόν των γαστρονομικών εδεσμάτων και παραδόσεων της Σλοβακίας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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