C/2025/2123

7.4.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/2123)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Muránske buchty»

N.º UE: PGI-SK-03206 — 15.3.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre de IGP**

«Muránske buchty»

2. **Estado miembro o tercer país**

Eslovaquia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código NC*

— 19 - PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1905 - Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas y productos similares

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Muránske buchty» es un bollo relleno similar a las napolitanas u hojaldres, elaborado con masa leudada que ha sido laminada con margarina varias veces. El relleno puede ser de ciruelas, crema, semillas de amapola, frutos secos, fresas, arándanos o guindas, manzanas y canela o chocolate y avellanas. El «Muránske buchty» se distingue por la estructura de la masa, que se separa en «hojas» friables, la forma «envuelta» del bollo y el peso del producto acabado, en particular el peso del relleno, que constituye la mayor parte del peso del producto acabado.

Características

Aspecto: bollos cuadrados con caras de 10-14 cm.

Color: horneado dorado.

Aroma: aroma delicado a levadura y al relleno.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sabor: una mezcla intensa pero sutil de cada uno de los ingredientes con la margarina, y un sabor específico del relleno.

Consistencia: masa blanda, densa y lisa en el interior, con una delicada textura hojaldrada; húmeda, no seca.

Peso de la masa cruda para preparar un bollo: 120-140 g

Peso del relleno: 85-100 g

Se utilizan claras de huevo frescas o claras de huevo líquidas para pintar cada bollo. Después del horneado y del enfriado, se espolvorea azúcar glas sobre los bollos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

No existen restricciones en cuanto al origen de las materias primas.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de producción se desarrolla en las siguientes fases:

— preparación manual de la masa y fermentación;

— división de la masa en piezas;

— estirado de las piezas, laminado con margarina, plegado, fermentación;

— estirado de las piezas y división de la masa en cuadrados, relleno;

— formación de los bollos;

— pintado de los bollos con clara de huevo o clara de huevo líquida, fermentación;

— horneado.

Una vez horneados, se separan entre sí en la bandeja y, una vez enfriados, se espolvorean con azúcar glas.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende el municipio de Muráň. El municipio de Muráň está situado en la parte central de la meseta de Muráň, en el distrito de Revúca, dentro de la región de Banská Bystrica.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal se basa en el saber hacer de los productores de la zona geográfica, la reputación del «Muránske buchty» y la historia y las tradiciones de la región.

No hay registros de la fecha exacta en la que el «Muránske buchty» se horneó por primera vez. Según la tradición oral, sus orígenes se remontan a la década de 1960. Como dice Roman Goldschmidt en una entrevista con Matej Kováč para la sección de noticias regionales del sitio web rimava.sk, de 9 de marzo de 2019: «A lo largo de décadas, las abuelas del municipio de Muráň trasmitieron la receta de generación en generación». Los bollos se horneaban igualmente en el bar-restaurante Koruna (antiguo local del Reštaurácia a Jedáleň), que también vendía dicha especialidad local.

Entre los primeros en elaborar los rollos se cuentan Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová y Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová y Erika Štefanková de Muránska Dlhá Lúka y otros comenzaron después a vender los rollos en la tienda Lahôdky. Fabricaron y vendieron los bollos durante más de cuarenta años, tras lo cual se produjo una breve interrupción entre 2014 y septiembre de 2017, cuando el delicioso olor de los «Muránske buchty» volvió a inundar la plaza del pueblo.

Una característica específica de la producción del «Muránske buchty» es el largo período de tiempo, entre 3 y 4 horas, que se tarda en preparar la masa. Debe dejarse que la masa fermente dos veces antes de rellenarla y una tercera vez antes del horneado. La masa utilizada para la elaboración del «Muránske buchty» se prepara únicamente a mano.

Plegar y estirar la masa repetidamente y laminarla con margarina hace que la masa se hojaldre después de la cocción; es densa y suave y tiene una fina textura. El relleno representa la mayor parte del peso del producto acabado. Los bollos están envueltos de una manera específica: se doblan tres de las esquinas, una tras otra, hacia el centro del cuadrado, sobre el relleno, y la cuarta esquina se estira sobre el rollo, casi por debajo, para cubrirlo, asegurándose de que ni la masa ni el relleno se secan, sino que permanecen blandos, húmedos y suaves. El pintado de los rollos con clara de huevo líquida y no con huevo entero garantiza que la masa se hornee correctamente y adquiera un color dorado. Tal y como dijo Ľubo Fronko en un reportaje para la cadena de televisión *Markíza* el 31 de mayo de 2021: «Toda Eslovaquia puede estar orgullosa del "Muránske buchty"».

Originalmente, se utilizaban materias primas de origen doméstico para producir los bollos, ya que estaban disponibles y podían transformarse, en especial para los rellenos. En la actualidad, se hace hincapié en la forma particular en que se prepara la masa (solo a mano, se deja fermentar y se lamina con margarina varias veces) y en la forma que se le da, «envuelta» en bollos. El sabor característico del producto se complementa con los rellenos de sabor dulce.

La habilidad y las destrezas de los habitantes de la zona geográfica delimitada en la elaboración del «Muránske buchty» se han ido desarrollando a partir de los conocimientos y la experiencia transmitidos de generación en generación, aspecto que se refleja en la calidad del producto final. La preparación de la levadura y de la masa a mano, que se estire varias veces, se fermente tres veces, se lamine con margarina y se le dé forma de bollos, hacen que el «Muránske buchty» tenga una estructura, tamaño y forma específicos y un olor y sabor característicos.

Las cualidades del producto, que se derivan de su elaboración manual, de los variados rellenos y de su forma de horneado, hacen que sea muy popular y deseado. Los organizadores de ferias y exposiciones gastronómicas invitan a los productores a hacer demostraciones acerca de la genuina preparación de la masa y los rellenos del producto y de cómo debe hornearse. El alcalde de Muráň, Roman Goldschmidt, dijo al sitio web vobraze.sk: «Todo aquel que prueba un mordisco de uno de los bollos aprecia que no se escatima el relleno. Se le concedió la marca registrada en enero de 2018 en reconocimiento de su condición de especialidad local».

La preparación y la producción del «Muránske buchty» se basan en recetas históricas, tienen lugar en la zona geográfica delimitada y están históricamente vinculadas a dicha zona.

El nombre «Muránske buchty» deriva del nombre de la localidad de Muráň, históricamente vinculada a la elaboración de los bollos. En la segunda mitad del siglo pasado, el nombre geográfico empezó a utilizarse para distinguir un producto específico de alta calidad característico de Muráň de otros productos del mismo tipo, y este uso continúa en la actualidad.

La reputación y la tradición del «Muránske buchty» quedan atestiguadas por un certificado recibido en 2018 para utilizar la etiqueta «Producto regional de GEMER-MALHONT», que garantiza que se trata de un producto regional único elaborado según métodos tradicionales, muchos de los cuales se realizan manualmente.

La reputación tradicional del «Muránske buchty» se ha mantenido a lo largo de los años y en la actualidad, como lo demuestran las referencias al producto en los periódicos regionales. Algunos ejemplos: la edición de mayo de 2024 del periódico *Muránske noviny* analiza cómo le ha ido al «Muránske buchty» desde 2020. Señala que la producción se duplicó con creces en tres años.

La producción de «Muránske buchty» también apareció en la emisión del 3 de febrero de 2024 del programa de la televisión eslovaca (RTVS) *Farmárska revue*, un magacín para pequeños horticultores y grandes agricultores, cultivadores y criadores.

El «Muránske buchty» está presente en actos regionales como la «Veť konočný jarmok» (Feria de Pascua) en Lučenec. Desde hace varios años forma parte del evento «Otváranie Bánoša» (Inauguración de Bánoš), organizado por una escuela secundaria de formación profesional en cooperación con la asociación rural de la región de Banská Bystrica, la asociación cívica «Sabores tradicionales de las regiones eslovacas» y la ciudad de Banská Bystrica. También puede encontrarse todos los años en el «Mitrovanie» (Festival de San Demetrio), en Veľké Teriakovce, que marca el final de la temporada de pastoreo, y en el «Ródeo Muráň» (Rodeo de Muráň).

El «Muránske buchty» se presenta en exposiciones y se ofrece en los servicios de restauración disponibles en estos actos. También figuraron en el marco de la 364.ª edición del conocido evento «Radvanský jarmok» (Feria de Radvaň), celebrado en Banská Bystrica en septiembre de 2022, en el que se reservó una zona separada para los productos ya registrados como indicaciones geográficas y para los que aún no estaban registrados; esta zona fue visitada por eslovacos, pero especialmente por turistas extranjeros interesados en preservar las tradiciones y los productos tradicionales.

El «Muránske buchty» representa las especialidades y tradiciones culinarias de Eslovaquia.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2023/CHOP_CHZO/specifikacia/zmeny_chop_specifikacia_spissky.pdf