C/2025/2123

7.4.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/2123)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õigustatud huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Muránske buchty“

ELi nr: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

KPN ( ) KGT (X)

1. KGT nimetus

„Muránske buchty“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Slovakkia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. *CN-kood*

— 19 – TOOTED TERAVILJAST, JAHUST, TÄRKLISEST VÕI PIIMAST; VALIKPAGARITOOTED

1905 – Leiva- ja saiatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised jms pagaritooted, kakaoga või kakaota; armulaualeib, tühjad kapslid farmaatsiatööstusele, oblaadid, riispaber jms

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Muránske buchty“ on väikesed täidetud pirukad, mis on valmistatud mitu korda margariiniga kihitatud pärmi-lehttaignast. Täidiseks võivad olla *ploomid, kohupiim, mooniseemned, kreeka pähklid, maasikad, mustikad või kirsid, õunad ja kaneel* või *šokolaad ja sarapuupähklid*. Toodet „Muránske buchty“ eristab taigna kihiline struktuur, pirukate vormimine nii, et taigen keeratakse ümber täidise, ja valmistoote kaalu jaotumine taigna ja täidise vahel nii, et täidis moodustab suurema osa valmistoote kaalust.

Omadused

Välimus: kandilised pirukad küljepikkusega 10–14 cm

Värvus: kuldpruunid

Lõhn: taigna ja täidise õrn aroom

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Maitse: intensiivne, samas õrn segu üksikkomponentide maitsest, kus on tunda margariini ja täidisele iseloomulikku maitset

Konsistents: pehme taigen, mis on seest tihe ja ühtlane, kergelt kihilise tekstuuriga; niiske, mitte kuivanud

Piruka valmistamiseks kasutatava taigna kaal: 120–140 g

Täidise kaal: 85–100 g

Iga pirukat määritakse värske munavalge või munavalgemassiga. Kui pirukad on valmis küpsetatud ja jahtunud, puistatakse neile tuhksuhkrut.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Tooraine päritolu suhtes ei ole kehtestatud mingeid piiranguid.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisprotsess koosneb järgmistest etappidest:

— valmistatakse käsitsi taigen ja lastakse kerkida;

— taigen jagatakse pätsideks;

— pätsid rullitakse lahti, kihitatakse margariiniga, volditakse kokku, lastakse kerkida;

— pätsid rullitakse lahti ja taigen jaotatakse ruutudeks, lisatakse täidis;

— vormitakse pirukad;

— pirukaid määritakse värske munavalge või munavalgemassiga, lastakse kerkida;

— küpsetatakse.

Pärast plaadil küpsetamist eraldatakse pirukad üksteisest ja lastakse jahtuda, seejärel puistatakse peale tuhksuhkrut.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond on Muráňi omavalitsusüksus. Muráňi omavalitsusüksus asub Banská Bystrica maakonna Revúca ringkonnas Muráňi platoo keskosas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos põhineb geograafilise piirkonna tootjate oskusteabel, toote „Muránske buchty“ mainel ning piirkonna ajalool ja traditsioonidel.

Toote „Muránske buchty“ esmakordse küpsetamise täpset kuupäeva pole teada. Suulise pärimuse järgi hakati neid küpsetama 1960ndatel aastatel. Roman Goldschmidt ütleb intervjuus Matej Kováčiga (veebisait rimava.sk, piirkondlike uudiste rubriik, 9. märts 2019): „Aastakümnete vältel on Muráňi kandi vanaemad andnud selle retsepti edasi põlvest põlve.“ Samuti küpsetati pirukaid söögikohas „Koruna“ (varasem nimi „Reštaurácia a Jedáleň“), kus neid kohalikke hõrgutisi müüdi ka kaasa.

Esimestena hakkasid selliseid pirukaid küpsetama Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová ja Mária Sklenáriková. Seejärel hakkasid Muránska Dlhá Lúkas elanud Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová, Erika Štefanková jt neid pirukaid müüma Lahôdky poes. Nad küpsetasid ja müüsid pirukaid üle 40 aasta. Siis oli väike paus 2014. aastast kuni 2017. aasta septembrini, mil toote „Muránske buchty“ isuäratav lõhn hakkas taas üle linna peaväljaku levima.

Toote „Muránske buchty“ valmistamise eripära on see, et taigna tegemine võtab kaua aega, 3–4 tundi. Taignal peab laskma enne täidise lisamist kerkida kaks korda ja enne küpsetamist veel korra, st kolmandat korda. Toote „Muránske buchty“ valmistamiseks kasutatav taigen valmistatakse üksnes käsitsi.

Taigen muutub mitmekordse lahtirullimise ja kokkuvoltimise ning margariiniga kihitamise järjel pärast küpsetamist kihiliseks; see on tihe ja ühtlane ning peene tekstuuriga. Täidis moodustab suurema osa valmistoote kaalust. Pirukaid vormitakse erilisel viisil: kolm nurka volditakse üksteise järel ruudu keskele üle täidise ning neljas nurk tõmmatakse üle nende ja peaaegu piruka alla, et piruka sisu katta või täidis taigna sisse keerata. See aitab kaasa, et taigen ega täidis ei kuiva ära, vaid jääb pehmeks, niiskeks ja ühtlaseks. Pirukate määrimine üksnes munavalgega (mitte valge ja kollase seguga) tagab, et tainas küpseb hästi ja omandab kuldpruuni värvuse. Nagu ütles Ľubo Fronko 2021. aasta 31. mail oma reportaažis telekanalile *Markíza*: „Kogu Slovakkia võib „Muránske buchty“ üle uhke olla.“

Algselt tehti pirukaid kodusest toorainest, mida võtta oli ja sai pirukate sisse panna, seda eriti täidiste osas. Tänapäeval on rõhuasetus erilisel viisil, kuidas taignat tehakse (üksnes käsitsi, lastakse mitu korda kerkida, kihitatakse margariiniga mitu korda) ja sellel, kuidas taigen ümber täidise keerates pirukateks vormitakse. Toote iseloomulikku maitset täiendavad magusa maitsega täidised.

Toodet „Muránske buchty“ valmistavate määratletud geograafilisest piirkonnast pärit inimeste oskused ja käeline osavus on kujunenud teadmiste ja kogemuste alusel, mida antakse edasi põlvest põlve, ning see kajastub lõpptoote kvaliteedis. Pärmist ja jahust käsitsi valmistatav taigen, mida mitu korda rullitakse, margariiniga kihitatakse ja kerkida lastakse ning pirukateks vormitakse, annab tootele „Muránske buchty“ iseloomuliku taigna struktuuri, suuruse ja kuju ning iseloomuliku lõhna ja maitse.

Toote omadused, mis tulenevad käsitsi valmistamisest, täidiste valikust ja küpsetusviisist, on kaasa toonud selle, et toode on väga populaarne ja nõutud. Toiduga seotud ürituste ja näituste korraldajad kutsuvad tootjaid osalema, et nad võiksid tutvustada selle toote taigna, täidise ja küpsetamise algupäraseid valmistusviise. Muráňi linnapea Roman Goldschmidt ütles veebisaidile vobraze.sk, et: „Igaüks, kes pirukast ühe ampsu võtab, saab aru, et täidisega ei ole koonerdatud. Pirukatele omistati 2018. aasta jaanuaris kaubamärk, et tunnustada nende staatust kohaliku spetsialiteedina.“

Toote „Muránske buchty“ valmistamine ja tootmine põhineb ajaloolistel retseptidel, toimub määratletud geograafilises piirkonnas ja on selle piirkonnaga ajalooliselt seotud.

Nimetus „Muránske buchty“ pärineb Muráňi omavalitsusüksuse nimest, sest see koht on ajalooliselt seotud selliste pirukate küpsetamisega. Eelmise sajandi teisel poolel hakati geograafilist nimetust kasutama selleks, et eristada Muráňile iseloomulikku kvaliteetset toodet teistest sama tüüpi toodetest ning see kasutus jätkub ka tänapäeval.

Toote „Muránske buchty“ maine ja traditsiooni tõestuseks on asjaolu, et sellele omistati 2018. aastal luba kasutada märgist „GEMER-MALHONTi piirkonna toode“ ainulaadse piirkondliku tootena, mille valmistamiseks kasutatakse traditsioonilisi meetodeid, millest paljud hõlmavad käsitsitööd.

Toote „Muránske buchty“ traditsiooniline maine on aastate jooksul säilinud ja see on endiselt aktuaalne, nagu näitavad viited sellele kohalikes ajalehtedes. Toome mõne näite. 2024. aasta mais ilmunud ajalehes *Muránske noviny* analüüsitakse, kuidas tootel „Muránske buchty“ on alates 2020. aastast läinud. Märgitakse ära, et tootmine on kolme aasta jooksul rohkem kui kahekordistunud.

Toote „Muránske buchty“ valmistamist tutvustati ka Slovakkia televisiooni (RTVS) 3. veebruari 2024. aasta saates *Farmárska revue*. Tegemist on telesaadete sarjaga, mis on mõeldud nii väikeaednikele kui ka suurtele põllumajandustootjatele, kasvatajatele ja aretajatele.

Toode „Muránske buchty“ on esindatud piirkondlikel üritustel, näiteks Lučenecis peetaval kevadlaadal *Veľkonočný jarmok*. Neid pirukaid on juba aastaid pakutud *Otváranie Bánoša* nimelisel Bánoši hooaja avaüritusel, mida korraldab ametikool koostöös Banská Bystrica maapiirkondade partnerluse, Slovakkia regioonide traditsiooniliste maitsete seltsiga ja Banská Bystrica linnaga. Neid leidub igal aastal ka Vegaké Teriakovces peetavatel *Mitrovanie* pidustustel, mis tähistab loomade karjamaal pidamise hooaja lõppu, ja *Ródeo Muráň*'i üritusel Muráňis.

Toodet „Muránske buchty“ esitletakse näitustel ja see on osa sellistel üritustel pakutavast toitlustamisest. Pirukaid tutvustati ka 2022. aasta septembris Banská Bystricas toimunud tuntud *Radvanský jarmok* nime all peetaval laadal, mis toimus 364. korda. Seal oli eraldi ala ette nähtud juba registreeritud geograafiliste tähistega toodete ja veel registreerimata toodete jaoks; seda ala külastasid slovakid, kuid palju ka välisturistid, kes huvitusid traditsioonide ja traditsiooniliste toodete säilitamisest.

Toode „Muránske buchty“ esindab Slovakkia kulinaarset eripära ja traditsioone.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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