C/2025/2123

7.4.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/2123)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Muránske buchty”

EU-nro: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

SAN ( ) SMM (X)

1. **SMM:n nimi**

”Muránske buchty”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovakia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *(CN-koodi)*

— 19 – VILJASTA, JAUHOISTA, TÄRKKELYKSESTÄ TAI MAIDOSTA VALMISTETUT TUOTTEET; LEIPOMATUOTTEET

1905 – Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollisleipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Muránske buchty” on pasteijoiden ja muiden voitaikinaleivonnaisten kaltainen täytetty rullamainen leivonnainen, joka on valmistettu nostatetusta taikinasta. Taikinalle on leivottaessa levitetty margariinia useaan kertaan. Täyte voi olla *luumua, juustomassaa, unikonsiementä, pähkinää, mansikkaa, mustikkaa tai hapankirsikkaa, omenaa ja kanelia* tai *suklaata ja hasselpähkinää*. Muránske buchty -leivonnainen erottuu muista tuotteista seuraavien piirteidensä ansiosta: rakenteeltaan lehteviksi ”lehdiksi” erkaneva taikina, rullan käärömäinen muoto ja lopputuotteen paino – erityisesti täytteen paino, joka muodostaa suurimman osan lopputuotteen painosta.

Ominaisuudet

Ulkonäkö: neliönmuotoinen rulla, jonka sivujen pituus on 10–14 cm

Väri: kullanruskeaksi paistettu

Aromi: hieno taikinajuuren ja täytteen aromi

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Maku: intensiivinen, mutta hienostunut yksittäisten ainesosien ja margariinin yhdistelmä sekä täytteen mukainen maku

Koostumus: pehmeä taikina, joka on sisältä tiivistä ja tasakoosteista, hauras lehtevä rakenne; kostea, ei kuiva

Rullan valmistukseen käytettävän taikinan paino raakana: 120–140 g

Täytteen paino: 85–100 g

Kukin rulla voidellaan tuoreella tai nestemäisellä munanvalkuaisella. Paiston ja jäähdytyksen jälkeen rullien pinnalle sirotellaan tomusokeria.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Raaka-aineiden alkuperää koskevia rajoituksia ei ole.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Tuotteen valmistus tapahtuu seuraavien vaiheiden mukaisesti:

— taikinan valmistus käsin ja nostatus

— taikinan jakaminen osiin

— osien kauliminen, margariinin levittäminen taikinalle, taittelu, nostatus

— osien kauliminen ja taikinan jakaminen neliöiksi, täyttäminen

— rullien muotoilu

— rullien voitelu munanvalkuaisella tai nestemäisellä munanvalkuaisella, nostatus

— paisto.

Uunipellillä olevat rullat erotetaan toisistaan paiston jälkeen. Jäähtyneiden rullien pinnalle sirotellaan tomusokeria.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää Muráňin kunnan. Muráňin kunta sijaitsee Banská Bystrican alueella Revúcan piirikunnassa Muráňin tasangon keskiosassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Syy-yhteys perustuu maantieteellisen alueen tuottajien osaamiseen, Muránske buchty -leivonnaisen maineeseen sekä alueen historiaan ja perinteisiin.

Siitä, milloin Muránske buchty -leivonnaisia on valmistettu ensimmäisen kerran, ei ole kirjallisia todisteita. Suullisen perinteen mukaan leivonnainen on peräisin 1960-luvulta. Roman Goldschmidt totesi Matej Kováčin haastatellessa häntä rimava.sk-verkkosivuston alueuutisosuutta varten 9. maaliskuuta 2019: ”Muráňin kunnassa isoäidit ovat vuosikymmeniä siirtäneet reseptin sukupolvelta toiselle.” Rullia valmistettiin myös Koruna-kanttiini-pubissa (aiemmin Reštaurácia a Jedáleň -ravintola), jossa myös myytiin tätä paikallista erikoisuutta.

Rullia valmistivat ensimmäisinä muun muassa Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová ja Mária Sklenáriková. Sen jälkeen Muránska Dlhá Lúkan kunnassa toimineet Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová ja Erika Štefanková muiden muassa alkoivat myydä rullia Lahôdky-herkkukaupassa. He valmistivat ja myivät rullia yli 40 vuoden ajan, minkä jälkeen valmistukseen tuli lyhyt tauko vuonna 2014. Syyskuussa 2017 Muránske buchty -leivonnaisten herkullinen tuoksu alkoi kuitenkin jälleen leijailla torilla.

Muránske buchty -leivonnaisen valmistuksen erityispiirre on taikinan valmistuksen vaatima pitkä aika – kolmesta neljään tuntia. Taikinan on annettava nousta kaksi kertaa ennen rullien täyttämistä ja vielä kolmannen kerran ennen paistoa. Muránske buchty -leivonnaisten taikina valmistetaan yksinomaan käsin.

Taikinaa taitellaan ja kaulitaan ja sille levitetään margariinia toistuvasti, minkä ansiosta taikina on paiston jälkeen lehtevää. Se on tiivistä ja tasaista ja rakenteeltaan hienojakoista. Täyte muodostaa suurimman osan lopputuotteen painosta. Rullat kääritään erityisellä tavalla: kolme kulmaa taitetaan vuoron perään neliön keskelle täytteen päälle ja neljäs kulma vedetään rullan ylitse ja lähes rullan alle sen peitoksi tai kääreeksi. Näin varmistetaan, etteivät taikina ja täyte kuivu, vaan ne pysyvät pehmeinä, kosteina ja tasakoosteisina. Voitelemalla rullat nestemäisellä munanvalkuaisella eikä munalla varmistetaan, että voitaikina paistuu hyvin ja saa kullankeltaisen värin. Ľubo Fronko totesi *Markíza*-televisiokanavan reportaasissa 31. toukokuuta 2021: ”Koko Slovakia voi olla ylpeä Muránske buchty -leivonnaisesta.”

Alun perin rullien valmistuksessa käytettiin kotitaloudesta saatavia raaka-aineita, koska niitä oli saatavilla ja niitä voitiin jalostaa. Tämä koski erityisesti täytettä. Nykyään painotetaan taikinan erityistä valmistustapaa (yksinomaan käsin, annetaan nousta, taikinalle levitetään margariinia useaan kertaan) ja taikinan muotoilutapaa eli käärimistä rulliksi. Makea täyte täydentää tuotteen luonteenomaista makua.

Muránske buchty -leivonnaisen valmistuksessa tarvittavat rajatun maantieteellisen alueen asukkaiden taidot ja näppäryys ovat kehittyneet sukupolvelta toiselle siirtyneen tiedon ja kokemuksen avulla, ja tämä näkyy lopputuotteen laadussa. Muránske buchty -leivonnaiselle tyypilliset koko, muoto ja taikinan rakenne sekä ominaiset tuoksu ja maku johtuvat siitä, että taikinajuuri ja taikina valmistetaan käsin, taikina kaulitaan useita kertoja, sen annetaan nousta kolme kertaa, sille levitetään margariinia ja se muotoillaan rulliksi.

Käsityöhön, lukuisiin täytteisiin ja paistotapaan perustuvat tuotteen laatuominaisuudet ovat tehneet siitä erittäin suositun ja halutun. Ruokatapahtumien ja -messujen järjestäjät kutsuvat tuottajia tapahtumiinsa esittelemään, kuinka tuotteen taikina ja täytteet valmistetaan ja kuinka se paistetaan perinteisellä tavalla. Muráňin pormestari Roman Goldschmidt on todennut vobraze.sk-verkkosivustolle: ”Jokainen, joka maistaa rullia, huomaa, että täytteessä ei kitsastella. Leivonnaisille myönnettiin tavaramerkki tammikuussa 2018 tunnustukseksi niiden asemasta paikallisena erikoisuutena.”

Muránske buchty -leivonnaisen valmistus ja tuotanto perustuvat perinteisiin resepteihin ja tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella, johon niillä on historiallinen yhteys.

”Muránske buchty” on saanut nimensä Muráňin kunnasta, joka on historiallisesti yhdistetty rullien valmistamiseen. Maantieteellistä nimitystä alettiin käyttää viime vuosisadan jälkipuoliskolla, jotta voitiin erottaa Muráňille tyypillinen laadukas erityinen tuote muista samantyyppisistä tuotteista, ja tämä käyttö jatkuu edelleen.

Muránske buchty -leivonnaisen maineesta ja perinteestä on todistuksena sille vuonna 2018 myönnetty todistus ja lupa käyttää ”GEMER-MALHONT regional product” -merkintää ainutlaatuisena alueellisena tuotteena, joka on valmistettu perinteisillä menetelmillä ja monilta osin käsityönä.

Muránske buchty -leivonnaisen perinteikäs maine on vuosien saatossa pysynyt ennallaan aina nykypäivään asti, minkä osoittavat alueellisissa sanomalehdissä tuotteeseen tehdyt viittaukset. Seuraavassa on joitakin esimerkkejä: *Muránske noviny* -sanomalehdessä tarkasteltiin toukokuussa 2024 Muránske buchty -leivonnaisen menestystä vuoden 2020 jälkeisenä aikana. Lehden mukaan tuotteen tuotanto on yli kaksinkertaistunut kolmessa vuodessa.

Muránske buchty -leivonnaisen valmistusta esiteltiin 3. helmikuuta 2024 myös Slovakian television (RTVS) *Farmárska revue* -makasiiniohjelmassa, joka on suunnattu sekä pienimuotoista puutarhaviljelyä että laajamittaista viljely- ja kasvatustoimintaa harjoittaville tuottajille.

Muránske buchty -leivonnainen on mukana alueellisissa tapahtumissa, kuten Lučenecin *Veľkonočný jarmok* -markkinoilla (pääsiäismarkkinat). Leivonnaiset ovat useita vuosia olleet myös osa *Otváranie Bánoša* -tapahtumaa (Bánošin avajaiset), jonka järjestää keskiasteen ammatillinen oppilaitos yhdessä Banská Bystrican alueen maaseutualueiden kumppanuuden, Slovakian alueiden perinteiset maut -kansalaisjärjestön ja Banská Bystrican kaupungin kanssa. Leivonnaisia on joka vuosi myös Veľké Teriakovcen *Mitrovanie*-tapahtumassa (Pyhän Demeterin juhla), joka järjestetään paimennuskauden päättymisen kunniaksi, ja Muráňin *Ródeo Muráň* -tapahtumassa (Muráňin rodeo).

Muránske buchty -leivonnaisia esitellään messuilla, ja niitä on myös saatavilla tällaisissa tapahtumissa osana tarjoilua. Leivonnaiset olivat mukana myös tunnetussa *Radvanský jarmok* -tapahtumassa (Radvaňin messut), kun se järjestettiin 364. kerran Banská Bystricassa syyskuussa 2022. Messuilla oli erillinen alue sellaisia tuotteita varten, jotka oli jo suojattu rekisteröidyllä maantieteellisellä merkinnällä, ja sellaisia tuotteita varten, joita ei ollut vielä rekisteröity. Alueella vieraili paitsi slovakialaisia myös erityisesti ulkomaisia matkailijoita, jotka olivat kiinnostuneita perinteiden ja perinteisten tuotteiden säilyttämisestä.

”Muránske buchty” edustaa Slovakian ruokakulttuurin erikoisuuksia ja perinteitä.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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