C/2025/2123

7.4.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/2123)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Muránske buchty»

Nº UE: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Muránske buchty»

2. **État membre ou pays tiers**

Slovaquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code NC*

— 19 - PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PÂTISSERIES

1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les «Muránske buchty» sont des chaussons fourrés constitués d'une pâte levée feuilletée à la margarine. La garniture peut être: *prunes, fromage blanc* [«tvaroh»], *graines de pavot, noix, fraises, myrtilles ou griottes, pommes-cannelle* ou *chocolat-noisette*. Les «Muránske buchty» se distinguent par la structure feuilletée de leur pâte, par leur forme de «paquet» et par leur poids ou, plus précisément, par celui de leur garniture, qui constitue l'essentiel du poids du produit fini.

Caractéristiques

Aspect: chausson de forme carrée mesurant entre 10 et 14 cm de côté

Couleur: dorée au four

Arôme: arôme délicat du levain et de la garniture

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Goût: alliage intensif et cependant subtil des différents ingrédients et de la margarine, et saveur spécifique selon la garniture

Texture: pâte moelleuse, qui présente une texture dense et souple à l'intérieur et un feuilletage délicat; humide, non desséchée

Poids du pâton à l'état brut nécessaire à la préparation d'un chausson: de 120 à 140 g

Poids de la garniture: de 85 à 100 g

Du blanc d'œuf frais ou du blanc d'œuf liquide est utilisé pour enduire chaque chausson. Une fois cuits et refroidis, les chaussons sont saupoudrés de sucre glace.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Il n'existe aucune restriction portant sur l'origine des matières premières.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus de production s'articule autour des étapes suivantes:

— confection de pâte à la main, levage;

— division de la pâte en pâtons;

— étalage des pâtons, feuilletage à la margarine, levage;

— étalage des pâtons et division en carrés, fourrage;

— façonnage des chaussons;

— application de blanc d'œuf frais ou de blanc d'œuf liquide sur les chaussons, levage;

— cuisson.

Après cuisson, les chaussons sont séparés les uns des autres sur la plaque et, une fois refroidis, ils sont saupoudrés de sucre glace.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique embrasse la commune de Muráň. La commune de Muráň est située dans le district de Revúca, région de Banská Bystrica, au centre du plateau de Muráň.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité est fondé sur le savoir-faire des producteurs de l'aire géographique, sur la notoriété des «Muránske buchty» et sur les traditions qui s'attachent à la région.

On ne connaît pas la date exacte de la création des «Muránske buchty». D'après certaines sources orales, les premiers auraient été confectionnés dans les années 60. Comme l'indique Roman Goldschmidt, dans un entretien du 9 mars 2019 avec Matej Kováč pour le site Rimava.sk (section des actualités régionales): «Ce sont les grands-mères qui en ont transmis la recette pendant des décennies, de génération en génération, dans la commune de Muráň.» Ces pâtisseries étaient aussi confectionnées au café-restaurant Koruna (ex-Reštaurácie a Jedálne), qui vendait cette spécialité locale.

Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová et Mária Sklenáriková furent parmi les premières à les confectionner. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová et Erika Štefanková, de Muránska Dlhá Lúka, ainsi que d'autres, commencèrent ensuite à les vendre dans le magasin Lahôdky. La fabrication et la vente de ces pâtisseries durèrent plus de 40 ans avant de marquer une brève pause en 2014. Dès septembre 2017, l'arôme délicat des «Muránske buchty» embaumait de nouveau la place du village.

L'une des caractéristiques de la fabrication des «Muránske buchty» réside dans le temps consacré à la préparation de la pâte, soit entre trois et quatre heures. La pâte doit avoir levé deux fois avant d'être fourrée, et une troisième fois avant sa cuisson. La pâte des «Muránske buchty» est élaborée exclusivement à la main.

Les abaissages et pliages successifs de la pâte ainsi que l'apport de margarine permettent d'obtenir, après cuisson, une pâte feuilletée qui est compacte et souple et qui présente une texture délicate. La garniture représente l'essentiel du poids du produit fini. Les chaussons sont façonnés en «paquet» de la manière suivante: trois coins sont repliés l'un après l'autre vers le centre du carré au-dessus de la garniture, et le quatrième est étiré presque jusqu'au-dessous du chausson de manière à le recouvrir ou à l'envelopper, de telle sorte que ni la pâte ni la garniture ne sont desséchées, mais qu'elles demeurent au contraire moelleuses, humides et souples. Le fait d'enduire les chaussons uniquement avec le blanc de l'œuf et non l'œuf entier garantit une cuisson parfaite de la pâte et lui confère sa couleur dorée. Comme l'indique Ľubo Fronko dans un reportage du 31 mai 2021 pour la chaîne de télévision Markíza: «Toute la Slovaquie peut s'enorgueillir des "Muránske buchty".»

À l'origine, on utilisait pour confectionner les «Muránske buchty», et surtout leur garniture, les matières premières produites sur place, en raison de la disponibilité de ces matières premières et de la possibilité de les transformer. De nos jours, ce qui prime c'est la préparation particulière de la pâte (la confection exclusivement manuelle, le levage, le feuilletage à la margarine) et le façonnage en «paquet» des chaussons. La garniture complète le goût caractéristique du produit en l'orientant vers des saveurs sucrées.

Le savoir-faire et l'habileté des personnes confectionnant les «Muránske buchty» dans l'aire géographique délimitée sont le fruit de connaissances et d'une expérience transmises de génération en génération, ce qui se reflète dans la qualité du produit final. Grâce à la préparation manuelle du levain et de la pâte, aux nombreux abaissages de la pâte, à son triple levage, à son feuilletage à la margarine et au façonnage des chaussons, les «Muránske buchty» présentent une structure de pâte, des dimensions et une forme particulières, ainsi qu'un arôme et un goût caractéristiques.

Grâce à leurs qualités, dues au mode de préparation manuel, à la variété des garnitures et au mode de cuisson, les «Muránske buchty» sont devenus très populaires et recherchés. Aussi les organisateurs de manifestations gastronomiques ou d'expositions font-ils venir sur place des producteurs pour des démonstrations authentiques de la préparation de la pâte et de la garniture et de la cuisson du produit. Le maire de la ville de Muráň, M. Roman Goldschmidt, a déclaré au site d'information en ligne slovaque vobraze.sk: «Quiconque mord dans un "Muránske buchty" constate qu'on ne lésine pas sur la garniture. Pour qu'ils puissent être reconnus comme une spécialité locale, leur nom a été enregistré en janvier 2018 en tant que marque commerciale».

La préparation et la confection des «Muránske buchty» reposent sur des recettes historiques, ont lieu dans l'aire géographique délimitée et sont traditionnellement associées à ce territoire.

La dénomination du produit «Muránske buchty» est dérivée du nom de la commune de Muráň, traditionnellement associée à la confection de ce produit. Ce nom géographique a commencé d'être utilisé dès la seconde moitié du siècle dernier pour désigner un produit de qualité spécifique de Muráň et le distinguer d'autres produits du même type; il est toujours employé de nos jours.

De la notoriété et de la tradition dont jouissent les «Muránske buchty» témoigne le certificat qui leur a été attribué en 2018 pour l'utilisation du label «regionálny produkt GEMER-MALOHONT» [produit régional du Gemer-Malohont], récompensant un produit unique dans la région mettant en œuvre des procédés traditionnels reposant pour une bonne part sur un travail manuel.

La renommée traditionnelle des «Muránske buchty» s'est maintenue au fil des ans jusqu'à aujourd'hui, comme en témoigne la presse locale. Ainsi, le *Muránske noviny* [Bulletin de Muráň] de mai 2024 retrace l'essor des «Muránske buchty» depuis 2020. On peut y lire que la production a plus que doublé en trois ans.

Le 3 février 2024, la télévision slovaque (RTVS) a montré la préparation des «Muránske buchty» dans l'émission «*Farmárska revue*» [«Revue fermière»], une émission suivie aussi bien par les jardiniers que par les grands exploitants agricoles.

Les «Muránske buchty» s'invitent aux fêtes régionales, comme le «*Veľkonočný jarmok*» [Foire de Pâques] de Lučenec. Depuis plusieurs années, ils sont de la fête «*Otváranie Bánoša*» [Portes ouvertes de Bánoš], organisée par un lycée professionnel local en coopération avec le partenariat rural de Banská Bystrica, l'association «Tradičná chuť regiónov Slovenska» [Gastronomie traditionnelle des régions de Slovaquie] et la ville de Banská Bystrica. On les voit aussi tous les ans à l'occasion du «*Mitrovanie*», fête marquant la fin de la saison pastorale, à Veľké Teriakovce ou lors du «*Ródeo Muráň*» de Muráň.

Les «Muránske buchty» sont présentés lors d'expositions et sont aussi servis dans les stands de restauration. Ils étaient également présents à la 364e édition du célèbre «*Radvanský jarmok*» [Foire de Radvaň] qui s'est tenu à Banská Bystrica en septembre 2022, et dont un secteur distinct était consacré non seulement aux produits déjà labellisés «indication géographique», mais aussi à des produits non encore enregistrés, pour le plus grand bonheur des touristes et notamment des touristes étrangers intéressés par la sauvegarde des traditions et des produits traditionnels.

Les «Muránske buchty» jouent le rôle d'ambassadeur des spécialités et traditions culinaires slovaques.

Référence à la publication du cahier des charges

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