C/2025/2123

7.4.2025.

# Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/2123)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Muránske buchty”**

**EU br.: PGI-SK-03206 – 15.3.2024.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

1. **Naziv ZOZP-a**

„Muránske buchty”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovačka

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka KN*

— 19 – PROIZVODI OD ŽITARICA, BRAŠNA, ŠKROBA ILI MLIJEKA; SLASTIČARSKI PROIZVODI

1905 – Kruh, kolači, keksi i ostali pekarski proizvodi, neovisno o tome sadržavaju li kakao; hostije, prazne kapsule vrsta pogodnih za farmaceutsku upotrebu, pečatne oblate, rižin papir i slični proizvodi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Peciva „Muránske buchty” su punjene buhtle napravljene od dizanog tijesta koje je nekoliko puta premazano margarinom. Nadjev može biti od *šljiva, skute, maka, oraha, jagoda, borovnica ili višanja, jabuke i cimeta* ili *čokolade i lješnjaka*. Posebnost peciva „Muránske buchty” je struktura tijesta koja se odvaja na „listove”, „motani” oblik i masa gotovog proizvoda, posebno nadjeva, koji čini većinu mase gotovog proizvoda.

Svojstva

Izgled: Buhtle kvadratnog oblika sa stranicama od 10 do 14 cm.

Boja: zlatno pečena

Miris: nježna aroma dizanog tijesta i nadjeva.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Okus: intenzivna, ali nježna mješavina pojedinačnih sastojaka i margarina te specifičan okus nadjeva

Konzistencija: mekano tijesto koje je gusto i glatko iznutra, s nježnom lisnatom teksturom; vlažna, neisušena

Masa sirovog tijesta za pripremu rolica: 120 – 140 g

Masa nadjeva: 85 – 100 g

Rolice se premazuju svježim ili tekućim bjelanjcima. Nakon pečenja i hlađenja posipaju se šećerom u prahu.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ne postoje ograničenja u pogledu podrijetla sirovina.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Postupak proizvodnje odvija se u sljedećim fazama:

— ručno pripremanje tijesta i dizanje,

— podjela tijesta na komade,

— valjanje tijesta, premazivanje margarinom, presavijanje, dizanje,

— valjanje komada i podjela tijesta na kvadrate, nadijevanje,

— oblikovanje buhtli,

— premazivanje bjelanjcima ili tekućim bjelanjcima, dizanje,

— pečenje.

Nakon pečenja odvajaju se na pojedinačne buhtle na limenoj podlozi, a nakon hlađenja posipaju se šećerom u prahu.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća općinu Muráň. Općina Muráň nalazi se u središnjem dijelu Muráňske planine, u okrugu Revúca u regiji Banská Bystrica.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična veza temelji se na znanju i iskustvu proizvođača sa zemljopisnog područja, na ugledu peciva „Muránske buchty” te povijesti i tradicijama regije.

Ne postoje zapisi o točnom datumu pripreme prvog peciva „Muránske buchty”. Prema usmenoj tradiciji proizvodnja tog peciva počela je šezdesetih godina 20. stoljeća. Roman Goldschmidt u intervjuu s Matejem Kováčom za rubriku s regionalnim vijestima portala rimava.sk održanom 9. ožujka 2019. navodi sljedeće: „Desetljećima su bake u općini Muráň prenosile recept na mlađe generacije.” Buhtle su se pekle i prodavale u kantini i pivnici Koruna (bivši ugostiteljski objekt Reštaurácia a Jedáleň).

Među prvim osobama koje su pripremale buhtle bile su Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová i Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová i Erika Štefanková iz općine Muránske Dlhá Lúka i drugi počeli su prodavati buhtle u trgovini Lahôdky. Proizvodili su ih i prodavali više od 40 godina. Od 2014. do rujna 2017. dogodila se kratka stanka u proizvodnji, nakon čega se prepoznatljivi miris buhtle „Muránske buchty" ponovno počeo širiti gradskim trgom.

Za pripremu buhtle „Muránske buchty" potrebno je od tri do čak četiri sata. Tijesto se mora ostaviti da se digne dva puta prije punjenja i treći put prije pečenja i priprema se isključivo ručno.

Opetovano presavijanje i valjanje tijesta te premazivanje margarinom utječe na to da tijesto postane „lisnato" nakon pečenja; gusto je i glatko te ima finu teksturu. Na nadjev otpada većina mase gotovog proizvoda. Buhtle se „motaju" na poseban način: tri kuta presavijaju se prema sredini kvadrata preko nadjeva, a četvrti kut prevlači se preko buhtle gotovo do njezina donjeg dijela kako bi je se prekrilo ili „omotalo", čime se osigurava da se ni tijesto ni nadjev ne suši, već da pecivo bude mekano, vlažno i glatko. Premazuju se tekućim bjelanjcima, a ne cijelim jajima čime se osigurava da tijesto bude dobro pečeno i zlatne boje. Kao što je u prilogu za televiziju *Markíza* 31. svibnja 2021. izjavio Ľubo Fronko: „Cijela Slovačka može biti ponosna na peciva Muránske buchty."

Za pripremu su se upotrebljavale namirnice iz kućanstava koje su bile lako dostupne i preradive; to se posebno odnosilo na nadjev. Danas se naglasak stavlja na poseban način pripreme tijesta (isključivo ručno, tijesto se više puta ostavlja na dizanje i premazuje margarinom) i na način na koji se oblikuje tako da ga se „umata" u rolice. Karakteristični okus proizvoda upotpunjen je slatkim nadjevom.

Vještine stanovnika definiranog zemljopisnog područja koji proizvode pecivo „Muránske buchty" razvile su se na temelju znanja i iskustva koje se prenosilo s koljena na koljeno, što se odražava u kvaliteti konačnog proizvoda. Ručno pripremanje tijesta, činjenica da se valja više puta i ostavlja tri puta na dizanje, premazivanje margarinom i oblikovanje u rolice utječu na to da peciva „Muránske buchty" imaju posebnu strukturu, veličinu i oblik tijesta te karakterističan miris i okus.

Zahvaljujući kvaliteti proizvoda, koja proizlazi iz njegove ručne pripreme, raznih nadjeva i načina na koji se peče, pecivo je postalo vrlo popularno i traženo. Proizvođači često sudjeluju na događajima i izlaganjima na kojima pokazuju autentičnu pripremu tijesta i nadjeva proizvoda te način na koji se peče. Gradonačelnik grada Muráň Roman Goldschmidt za internetski portal vobraze.sk je izjavio: „Svatko tko je probao buhtle zna da se ne štedi na nadjevu. U siječnju 2018. dodijeljen im je žig kao lokalnom specijalitetu."

Priprema i proizvodnja peciva „Muránske buchty" temelji se na povijesnim receptima, odvija se na definiranom zemljopisnom području i povijesno je povezana s tim područjem.

Naziv „Muránske buchty" potječe iz naziva općine Muráň, koje je povijesno povezano s pečenjem peciva. U drugoj polovini prošlog stoljeća zemljopisni naziv počeo se upotrebljavati kako bi se visokokvalitetni proizvod karakterističan za grad Muráň razlikovao od drugih proizvoda iste vrste, a ta se upotreba nastavlja i danas.

Dokaz o ugledu i tradiciji pripreme peciva „Muránske buchty" činjenica je da joj je 2018. dodijeljen certifikat za uporabu oznake „GEMER-MALHONT" kao jedinstvenom regionalnom proizvodu proizvedenom tradicionalnim metodama od kojih se mnoge primjenjuju ručno.

Tradicionalni ugled peciva „Muránske buchty" do danas je očuvan, što se vidi iz regionalnih novina. Neki primjeri: u novinama *Muránske noviny* iz svibnja 2024. analizira se proizvodnja peciva „Muránske buchty" od 2020. Navodi se da se proizvodnja u tri godine više nego udvostručila.

Priprema peciva „Muránske buchty" također se 3. veljače 2024 spomenula u slovačkom televizijskom programu *Farmárska revue* (RTVS) namijenjenom malim vrtlarima, ali i velikim poljoprivrednicima, uzgajivačima i stočarima.

„Muránske buchty” poslužuju se na regionalnim događanjima kao što je *Veľkonočný jarmok* (Istočni sajam) u gradu Lučencu. Već nekoliko godina poslužuju se na događanju *Otváranie Bánoša* (Otvaranje Bánoša), koje organizira srednja strukovna škola u suradnji s ruralnim partnerstvom regije Banská Bystrica, građanskom udrugom „Tradicionalni okusi slovačkih regija” i gradom Banská Bystrica. Mogu se kušati i svake godine na festivalu *Mitrovanie* (Festival sv. Demetra) u mjestu Veľké Teriakovce, kojim se obilježava kraj sezone ispaše, i na događanju *Ródeo Muráň* (Muráňski rodeo) u Muráňu.

Buhtle „Muránske buchty” predstavljaju se na izlaganjima i nude se kao hrana na takvim događanjima. Posluživale su se i u sklopu 364. izdanja poznatog događanja *Radvanský jarmok* (Radvaňski festival) održanog u rujnu 2022. u gradu Banská Bystrica, na kojem je izdvojen posebni prostor za proizvode koji su već registrirani s oznakama zemljopisnog podrijetla i za one koji još nisu registrirani; posjetili su ga Slovaci, ali i brojni strani turisti zainteresirani za očuvanje tradicija i tradicionalnih proizvoda.

Buhtle „Muránske buchty” simbol su slovačke kulinarske tradicije.

**Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda**

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