C/2025/2123

2025.4.7.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/2123)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Muránske buchty”

EU-szám: PGI-SK-03206 – 2024.3.15.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Az OFJ elnevezése**

„Muránske buchty”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Szlovákia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *KN-kód*

— 19 – GABONA, LISZT, KEMÉNYÍTŐ VAGY TEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLT TERMÉKEK; CUKRÁSZATI TERMÉKEK

1905 – Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is; áldozóostya, üres gyógyszerkapszula, pecsételőostya, rizspapír és hasonló termék

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Muránske buchty” a hajtogatott vagy leveles tésztához hasonló töltött tekercs, amelyet margarinnal többször rétegezett tésztával készítenek. A töltelék lehet *szilva, túró, mák, diófélék, eper, áfonya vagy meggy, alma és fahéj*, vagy *csokoládé és mogyoró*. A „Muránske buchty”-t a rétegekre („levelekre”) szétváló tészta szerkezete, a tekercs „batyu” formája és a késztermék tömege, konkrétan a töltelék tömege különbözteti meg a többi terméktől, amely a késztermék súlyának nagy részét teszi ki.

Jellemzők

Külső jellemzők: négyzet alakú, 10–14 cm oldalhosszúságú tekercsek.

Szín: aranysárgára sütött.

Illat: a kovász és a töltelék finom aromája.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

Íz: az egyes összetevők és a margarin intenzív, de mégis finom elegye, valamint a töltelék sajátos íze.

Állag: lágy tészta, amelynek belseje sűrű és sima, könnyű, leveles textúrájú; nedves, nem kiszáradt.

Az egy darab tekercs készítéséhez használt nyers tészta súlya: 120–140 g.

A töltelék tömege: 85–100 g.

Minden egyes tekercs bevonásához friss tojásfehérjét vagy tojásfehérjelét használnak. A sütést és a lehűtést követően a tekercseket porcukorral szórják meg.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A nyersanyagok eredetére vonatkozóan nincs korlátozás.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítási folyamat szakaszai a következők:

— a tésztát kézzel készítik el, majd hagyják megkelni,

— a tésztából cipókat formáznak,

— a cipókat kinyújtják, margarinnal megkenik, összehajtogatják, kelesztik,

— a cipókat újra kinyújtják és a tésztát négyzetekre vágják, rárakják a tölteléket,

— megformázzák a tekercseket,

— a tekercseket megkenik tojásfehérjével vagy tojásfehérjelével, majd hagyják tovább kelni,

— a tekercseket megsütik.

Sütés után a tekercseket a tepsiben elválasztják egymástól, majd miután kihűltek, megszórják porcukorral.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Muráň (Murányalja) települést foglalja magában. Muráň település a Murányi-fennsík középső részén, a Banská Bystrica (Besztercebányai) kerület Revúca (Nagyrőcei) járásában található.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az okozati összefüggés a földrajzi terület termelőinek mesterségbeli tudásán, a „Muránske buchty” hírnevén, valamint a régió történelmén és hagyományain alapul.

Nincsenek feljegyzések arról, hogy mikor sütöttek először „Muránske buchty”-t. A szájhagyomány szerint eredete az 1960-as évekre nyúlik vissza. Amint azt Roman Goldschmidt a Matej Kováč-csal a rimava.sk weboldal regionális híroldalának készített, 2019. március 9-i interjúban kifejtette: „A Muráň településen élő nagymamák az évtizedek során generációról generációra adták tovább a receptet.” A tekercseket a Koruna nevű étkezdében és kocsmában (a korábbi Reštaurácia a Jedáleň étteremben) is sütötték, ahol ezt a helyi specialitást árulták is.

Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová és Mária Sklenáriková készítette az első tekercseket. Ezután a Muránska Dlhá Lúka-ból (Murányhosszúrét) származó Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová és Erika Štefanková és mások elkezdték a tekercsek árusítását a Lahôdky üzletben. Több mint 40 évig gyártották és értékesítették a tekercseket, majd 2014-től 2017 szeptemberéig rövid szünetet tartottak, amikor is a „Muránske buchty" finom illatát ismét lehetett érezni a város főterén.

A „Muránske buchty" előállításának sajátossága a tészta elkészítéséhez szükséges hosszú – 3–4 órás – idő. A tésztát kétszer kell keleszteni a töltés előtt, majd egy harmadik alkalommal a sütés előtt. A „Muránske buchty" készítéséhez használt tésztát kizárólag kézzel készítik.

A tészta többszöri összehajtogatása és kinyújtása, valamint margarinnal való rétegezése miatt a sütés után a tészta „levelessé" válik; sűrű, sima, és finom textúrájú lesz. A késztermék tömegének nagy részét a töltelék teszi ki. A tekercseket egyedi módon hajtogatják „batyukká": a négyzet alakú tészta három sarkát a töltelék fölött behajtják a négyzet közepe irányába, a negyedik sarkot pedig úgy hajtják be, hogy lefedje a tölteléket és a másik három sarkot, és kissé a tekercs alá is behajtják, így lesz a tésztának „batyu" alakja, és ez biztosítja, hogy se a tészta, se a töltelék ne száradjon ki, hanem lágy, nedves és sima maradjon. A tekercsek egész tojás helyett tojásfehérjelével történő lekenése biztosítja, hogy a tészta jól megsüljön és aranyszínű legyen. Amint azt Ľubo Fronko 2021. május 31-én a *Markíza* televíziós csatorna számára készített riportban nyilatkozta: „Egész Szlovákia büszke lehet a Muránske buchty-ra."

Eredetileg a háztartásokban megtalálható alapanyagokat használták fel a tekercsek készítéséhez, mivel ezek álltak rendelkezésre, és ezeket tudták feldolgozni; ez különösen a töltelékekre volt igaz. Napjainkban a hangsúly a tészta elkészítésének sajátos módjára (kizárólag kézzel készítés, többszöri kelesztés és margarinnal rétegezés) és a tészta tekercsekké hajtogatásának mikéntjére helyeződik. A termék jellegzetes ízét édes töltelékek egészítik ki.

A „Muránske buchty" készítéséhez szükséges mesterségbeli tudás és jártasság a meghatározott földrajzi területen élő emberek egymást követő generációi által továbbadott ismeretekből és tapasztalatokból fejlődött ki, és ez a végtermék minőségében is tükröződik. A kovász, és a tészta kézzel készítése, a tészta többszöri kinyújtása és háromszori kelesztése, a margarinnal rétegezés és a tekercsekké hajtogatás adja a „Muránske buchty" különleges tésztaszerkezetét, méretét és formáját, valamint jellegzetes illatát és ízét.

A termék a tulajdonságainak köszönhetően – amelyek a kézzel készítésből, a különféle töltelékekből és a sütési módból erednek – rendkívül népszerűvé és keresetté vált. A gasztronómiai rendezvények és kiállítások szervezői meghívják a termelőket a rendezvényeikre, hogy mutassák be a termék tésztájának és töltelékeinek autentikus elkészítését, valamint a sütés módját. Muráň polgármestere, Roman Goldschmidt a vobraze.sk weboldalnak az alábbiakat nyilatkozta: „Bárki, aki megkóstolja a tekercset, érezheti, hogy a készítői nem spórolnak a töltelékkel. 2018 januárjában a helyi specialitásként való elismerésként a termék védjegyben részesült."

A „Muránske buchty" előállítása történelmi recepteken alapul, a meghatározott földrajzi területen történik, és történelmileg e területhez kapcsolódik.

Az elnevezése Muráň település nevéből származik, amely történelmileg kapcsolódik a tekercsek sütéséhez. A múlt század második felében kezdték használni a földrajzi nevet arra, hogy megkülönböztessék a Muráň-ra jellemző, kiváló minőségű terméket más hasonló típusú termékektől, és ez a névhasználat ma is folytatódik.

A „Muránske buchty" hírnevét és hagyományát bizonyítja, hogy 2018-ban a „GEMER-MALHONT regionális termék" címke használatára jogosító tanúsítványt kapott mint olyan egyedi regionális termék, amelyet hagyományos módszerekkel, sok esetben kézzel készítenek.

Hagyományos hírneve napjainkig is fennmaradt, amint azt a regionális újságokban szereplő utalások is bizonyítják. Néhány példa: a *Muránske noviny* című lap 2024. májusi kiadása azt elemzi, hogy a „Muránske buchty" hogyan állta meg a helyét 2020 óta. Arról számol be, hogy a termelés három év alatt több mint kétszeresére nőtt.

A „Muránske buchty" készítésével a *Farmárska revue* szlovák televíziós műsor (RTVS) 2024. február 3-i adása is foglalkozott, amely a kisüzemi kertészeti szakembereknek és a nagyüzemi termelőknek, termesztőknek és tenyésztőknek egyarán szóló magazinműsor.

A sütemény olyan regionális rendezvényeken is jelen van, mint a lučenec-i (Losonc) *Veľkonočný jarmok* (húsvéti vásár). A terméket évek óta bemutatják az *Otváranie Bánoša* rendezvényen, amelyet egy szakközépiskola szervez a Banská Bystrica régió vidéki partnerségével, a „Szlovákia régióinak hagyományos ízei” civil egyesülettel és Banská Bystrica városával együttműködésben. Minden évben megtalálható a Veľké Teriakovce-ban (Bakostörék) a legeltetési szezon végén megrendezett *Mitrovanie* elnevezésű rendezvényen is (Szent Demeter Fesztivál), valamint a Muráň-ban tartott *Ródeo Muráň* (murányaljai rodeó) eseményen is.

A „Muránske buchty”-t kiállításokon is bemutatják, és az ilyen rendezvényeken kínált ételek között is helyet kap. A 2022 szeptemberében 364. alkalommal megrendezett, jól ismert *Radvanský jarmok* (radványi vásár) rendezvényen is szerepelt Banská Bystricában, ahol külön területet alakítottak ki a földrajzi árujelzőkkel elláttot és a még be nem jegyzett termékek számára; ezt a területet szlovákok, de különösen a hagyományok és a hagyományos termékek megőrzése iránt érdeklődő külföldi turisták látogatták meg.

A „Muránske buchty” Szlovákia gasztronómiai specialitásait és hagyományait képviseli.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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