C/2025/2123

7.4.2025

# Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/2123)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**«Muránske buchty»**

**N. UE: PGI-SK-03206 – 15.3.2024**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Nome**

«Muránske buchty»

2. **Stato membro o paese terzo**

Slovacchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice NC*

— 19 – PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

1905 – Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicamenti, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Le «Muránske buchty» sono rotoli farciti, simili ai fagottini o ai saccottini, preparati con pasta lievitata nella quale si alternano diversi strati di margarina. La farcia può essere a base di *prugne, crema, semi di papavero, noci, fragole, mirtilli neri o visciole, mele e cannella o cioccolato e nocciole*. Le «Muránske buchty» si distinguono per la struttura della pasta, che si sfalda in scaglie, la forma «avvolta» del rotolo e il peso del prodotto finito, in particolare il peso della farcia, che costituisce la parte principale del peso del prodotto finito.

Caratteristiche

Aspetto: rotoli quadrati di 10-14 cm di lato.

Colore: dorato, grazie alla cottura in forno.

Aroma: delicato, di lievito e del ripieno.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sapore: miscela intensa ma delicata dei singoli ingredienti con la margarina, oltre al sapore specifico della farcia.

Consistenza: pasta morbida, densa e liscia all'interno, con una delicata consistenza sfogliata; umida, non essiccata.

Peso della pasta cruda necessaria alla preparazione di un rotolo: 120-140 g

Peso della farcia: 85-100 g

Per spennellare ogni rotolo si usano albumi freschi o albumi liquidi. Una volta cotti e raffreddati, sono cosparsi di zucchero a velo.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non vi sono limitazioni per quanto riguarda l'origine delle materie prime.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione si articola nelle seguenti fasi:

— preparazione manuale della pasta e lievitazione;

— divisione della pasta in panetti;

— stesura dei panetti, applicazione degli strati di margarina, piegatura e lievitazione;

— stesura dei panetti e divisione della pasta in quadrati, inserimento della farcia;

— formazione dei rotoli;

— spennellatura dei rotoli con albumi o con albumi liquidi, lievitazione;

— cottura in forno.

Dopo la cottura i rotoli sono separati gli uni dagli altri sulla teglia e, una volta raffreddati, sono cosparsi di zucchero a velo.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende il comune di Muráň. Il comune di Muráň è situato nella parte centrale dell'altopiano di Muráň, nel distretto di Revúca che appartiene alla regione di Banská Bystrica.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale si basa sulle competenze dei produttori attivi nella zona geografica, sulla reputazione delle «Muránske buchty» nonché sulla storia e le tradizioni della regione.

Non esiste una data precisa cui far risalire la prima preparazione delle «Muránske buchty». Secondo la tradizione orale, le loro origini risalgono agli anni '60 del XX secolo. Come dichiara Roman Goldschmidt in un'intervista con Matej Kováč per la sezione regionale del sito web rimava.sk, il 9 marzo 2019: «Nel corso dei decenni le nonne del comune di Muráň si sono trasmesse la ricetta di generazione in generazione.». I rotoli erano preparati anche nella mensa e nella locanda di Koruna (anticamente il locale «Reštaurácia a Jedáleň»), in cui la specialità era venduta.

Fra le prime a prepararli ricordiamo Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová e Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová ed Erika Štefanková di Muránska Dlhá Lúka e altre ancora hanno successivamente iniziato a vendere il prodotto nel negozio di Lahôdky. I rotoli sono stati prodotti e venduti per oltre 40 anni, dopo i quali si è registrata una breve interruzione, fra il 2014 e il settembre 2017, quando l'aroma delizioso delle «Muránske buchty» è tornato a riempire la piazza cittadina.

Una caratteristica precipua della produzione delle «Muránske buchty» è il lungo tempo (3-4 ore) necessario a preparare la pasta. La pasta deve essere lasciata lievitare due volte prima di poterla farcire e una terza volta prima della cottura. La pasta utilizzata per le «Muránske buchty» è preparata esclusivamente a mano.

Le ripetute piegature e stesure della pasta nonché l'inserimento degli strati di margarina fa sì che la pasta diventi aerata dopo la lievitazione; è una pasta densa e liscia, con una struttura fine. La farcia costituisce la parte principale del peso del prodotto finito. I rotoli sono «avvolti» in modo specifico: tre angoli sono ripiegati verso il centro del quadrato, sulla farcia, mentre il quarto angolo è tirato sopra il rotolo, coprendolo interamente o «avvolgendolo», accertandosi che né la pasta, né la farcia si asciughino, bensì restino morbide, umide e lisce. La spennellatura dei rotoli con albume liquido e non con l'uovo intero garantisce che la pasta cuocia bene, con un colore dorato. Come disse Ľubo Fronko in un servizio televisivo per l'emittente *Markíza* il 31 maggio 2021: «Tutta la Slovacchia può essere fiera delle "Muránske buchty".»

Originariamente per preparare i rotoli le materie prime provenivano da fonti domestiche perché erano disponibili e potevano essere lavorate; questo è particolarmente vero per le farce. Al giorno d'oggi si pone un accento sulla particolare lavorazione della pasta, ossia esclusivamente a mano, lasciandola lievitare e alternandola a strati di margarina diverse volte nonché sulla forma «avvolta» di rotolo. Il sapore caratteristico del prodotto è completato dai ripieni dolci.

Le competenze e le abilità di coloro che producono le «Muránske buchty» nella zona geografica delimitata sono il frutto di conoscenze ed esperienze trasmesse di generazione in generazione, e questo si riflette sulla qualità del prodotto finale. La preparazione del lievito e della pasta a mano, il fatto di stenderla diverse volte, le tre lievitazioni, gli strati di margarina e la forma di rotolo fanno sì che la pasta delle «Muránske buchty» possieda una struttura, dimensioni e una forma specifiche nonché un aroma e un gusto caratteristici.

La qualità del prodotto, derivata dalla preparazione a mano, dalla varietà di ripieni e dalle modalità di cottura, ne ha fatto un prodotto estremamente popolare e ricercato. Gli organizzatori di fiere ed eventi gastronomici invitano i produttori affinché effettuino dimostrazioni delle autentiche modalità di preparazione dell'impasto e dei ripieni nonché della cottura. Il sindaco di Muráň, Roman Goldschmidt, ha dichiarato al sito web vobraze.sk che: «Chiunque assaggi un boccone dei rotoli capirà che non si lesina sulla farcia. Nel gennaio 2018 le "Muránske buchty" hanno ricevuto un marchio distintivo, quale riconoscimento di specialità locale».

La preparazione e la produzione delle «Muránske buchty» si fondano su ricette storiche, avvengono nella zona geografica delimitata e sono storicamente legate a questa.

Il nome «Muránske buchty» deriva da quello del villaggio di Muráň, che è storicamente legato alla preparazione dei rotoli. Durante la seconda metà del secolo scorso, il nome geografico ha iniziato a essere impiegato per distinguere uno specifico prodotto di elevata qualità caratteristico di Muráň da altri prodotti analoghi e tale uso continua tutt'oggi.

La reputazione e la tradizione delle «Muránske buchty» sono testimoniate dal certificato, assegnato loro nel 2018, che consente di utilizzare l'etichetta «prodotto regionale di GEMER-MALOHONT», in quanto prodotto regionale peculiare preparato con metodi tradizionali in buona parte artigianali.

La reputazione tradizione delle «Muránske buchty» si è mantenuta negli anni ed è ancora attuale, come dimostrano i riferimenti nella stampa regionale. Di seguito sono illustrati alcuni esempi. L'edizione di maggio 2024 del giornale *Muránske noviny* analizza l'andamento delle «Muránske buchty» dal 2020. La loro produzione è più che raddoppiata in tre anni.

La preparazione delle «Muránske buchty» è stata inoltre l'argomento della puntata del 3 febbraio 2024 della trasmissione della televisione slovacca (RTVS) *Farmárska revue* destinata sia ai piccoli coltivatori che ai grandi agricoltori, coltivatori e allevatori.

Le «Muránske buchty» figurano in occasione di eventi regionali come la *Veľkonočný jarmok* (fiera pasquale) di Lučenec. Da diversi anni partecipano all'evento *Otváranie Bánoša* (porte aperte a Bánoš), organizzato da una scuola secondaria professionale, in collaborazione con il partenariato rurale della regione di Banská Bystrica, l'associazione cittadina «Sapori tradizionali delle regioni slovacche» e la città di Banská Bystrica. Ogni anno sono presenti anche all'evento *Mitrovanie* (festa di san Demetrio) a Veľké Teriakovce, che segna la fine del periodo di pastorizia, e in occasione dell'evento *Ródeo Muráň* (rodeo di Muráň) a Muráň.

Le «Muránske buchty» sono presentate in occasioni di fiere e fanno inoltre parte della ristorazione proposta durante tali eventi. Erano inoltre presenti alla 364a edizione del noto evento *Radvanský jarmok* (fiera di Radvaň) a Banská Bystrica nel settembre 2022, in cui era stata allestita una zona apposita per le denominazioni già registrate e per quelle non ancora registrate; tale zona è stata visitata da cittadini slovacchi, ma soprattutto da turisti stranieri interessati alla tutela delle tradizioni e dei prodotti tradizionali.

Le «Muránske buchty» rappresentano le specialità e le tradizioni gastronomiche della Slovacchia.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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