C/2025/2123

2025 4 7

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/2123)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Muránske buchty“

ES Nr.: PGI-SK-03206 – 2024 3 15

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (SGN)**

„Muránske buchty“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Slovakija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *KN kodas*

— 19 – GAMINIAI IŠ JAVŲ, MILTŲ, KRAKMOLO ARBA PIENO; MILTINIAI KONDITERIJOS GAMINIAI

1905 – Duona, pyragai, bandelės, pyragaičiai, sausainiai ir kiti kepiniai, su kakava arba be kakavos; ostijos ir kalėdaičiai, tuščios kapsulės, naudojamos farmacijoje, plokštieji vafliai, ryžinis popierius ir panašūs produktai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Muránske buchty“ – įdarytos bandelės, panašios į bandeles su uogienės ar kremo įdaru. Jos gaminamos iš raugintos tešlos, kurią lankstant kelis kartus dedama margarino. Jos gali būti įdarytos *slyvomis, varške, aguonomis, riešutais, braškėmis, mėlynėmis arba vyšniomis, obuoliais ir cinamonu* arba *šokoladu ir lazdyno riešutais*. Bandelės „Muránske buchty“ išsiskiria tam tikros struktūros tešla, kuri sluoksniuojasi lapeliais, susukta forma ir pagaminto produkto svoriu, visų pirma įdaro svoriu, kuris sudaro didžiąją dalį pagaminto produkto svorio.

Savybės

Forma – kvadrato formos bandelė, 10–14 cm ilgio kraštais.

Spalva – iškepta iki aukso geltonumo spalvos.

Kvapas – subtilus raugo ir įdaro aromatas.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Skonis – intensyvus, bet subtilus atskirų ingredientų derinys su margarino ir konkrečiam įdarui būdingu skoniu.

Konsistencija – minkšta tešla, kurios vidus tankus ir glotnus, švelnios sluoksniuotos tekstūros; drėgna, neišdžiuvusi.

Nekeptos tešlos svoris bandelei paruošti – 120–140 g.

Įdaro svoris – 85–100 g.

Kiekviena bandelė padengiama šviežiu arba pasterizuotu kiaušinio baltymu. Iškeptos ir atvėsusios bandelės apibarstomos cukraus pudra.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Žaliavų kilmė neribojama.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos procesas vyksta šiais etapais:

— tešla paruošiama rankomis ir kildinama;

— tešla padalijama į dalis;

— tešlos dalys iškočiojamos, ištepamos margarinu, sulankstomos ir kildinamos;

— tešlos dalys iškočiojamos ir supjaustomos kvadratėliais, įdedama įdaro;

— formuojamos bandelės;

— bandelių paviršius ištepamas šviežiais arba pasterizuotu kiaušinių baltymu ir kildinamos;

— bandelės kepamos.

Iškepusios atskiriamos viena nuo kitos ant skardos, o atvėsusios apibarstomos cukraus pudra.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė yra Muranio savivaldybėje. Muranio savivaldybė yra centrinėje Muranio lygumos dalyje, Banska Bistricos regione esančiame Revūcos rajone.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys grindžiamas geografinės vietovės gamintojų praktine patirtimi, taip pat bandelių „Muránske buchty“ reputacija ir regiono tradicijomis.

Tiksli data, kada bandelės „Muránske buchty“ buvo iškeptos pirmą kartą, nėra žinoma. Remiantis pasakojimais, jų ištakos siekia XX a. septintąjį dešimtmetį. 2019 m. kovo 9 d. interviu su Mateju Kováču interneto svetainės rimava.sk Regioninių naujienų skilčiai Romanas Goldschmidtas pasakoja: „Muranio savivaldybėje gyvenančios močiutės dešimtmečiais receptą perduodavo iš kartos į kartą.“ Bandelės taip pat buvo kepamos valgykloje ir užeigoje „Koruna“ (buvusioje įmonėje „Reštaurácia a Jedáleň“), ten jomis ir prekiauta.

Vienos pirmųjų šias bandeles kepė Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová ir Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogova, Magdaléna Bábeľová ir Erika Štefanková iš Muranska Dlha Lūkos bei kiti pradėjo pardavinėti bandeles delikatesų parduotuvėje. Bandeles jos gamino ir pardavinėjo daugiau kaip 40 metų, po to nuo 2014 m. buvo trumpa pertrauka iki 2017 m. rugsėjo mėn., kai miesto aikštėje vėl gardžiai pakvipo bandelėmis „Muránske buchty“.

Bandelių „Muránske buchty“ gaminimo ypatybė – ilgas (3–4 valandų) tešlos ruošimo laikas. Prieš dedant įdaro tešlą reikia kildinti du kartus, o prieš kepant – trečią kartą. Tešla, iš kurios gaminamos bandelės „Muránske buchty“, ruošiama tik rankomis.

Tešlą daug kartų lankstant ir kočiojant bei dedant margarino, iškepta tešla tampa sluoksniuota; ji yra tanki, glotni ir švelnios tekstūros. Įdaras sudaro didžiąją dalį galutinio gaminio svorio. Bandelės „vyniojamos“ tam tikru būdu: trys kampai vienas po kito užlenkiami į kvadrato centrą užklojant įdarą, o ketvirtas kampas užlenkiamas per visą bandelės plotį ir beveik pakišamas po bandele, kad ją uždengtų arba suvyniotų, kad nei tešla, nei įdaras neišdžiūtų, o išliktų minkšti, drėgni ir glotnūs. Padengiant bandeles pasterizuotu kiaušinių baltymu, o ne visu kiaušiniu, užtikrinama, kad tešla gerai iškeptų ir įgautų auksinę spalvą. 2021 m. gegužės 31 d. reportaže televizijos kanalui „Markíza“ Ľubo Fronko sakė: „Visa Slovakija gali didžiuotis bandelėmis „Muránske buchty.“

Iš pradžių bandelės būdavo gaminamos iš namuose turimų žaliavų, nes jas buvo galima lengvai gauti, o taip pat apdoroti; tai ypač pasakytina apie įdarą. Dabar daugiausia dėmesio skiriama ypatingam tešlos paruošimo metodui (tik rankomis, kildinama ir kelis kartus dedama margarino) ir jos formavimo būdui – „vyniojimui“ į bandeles. Gaminiui būdingą skonį papildo saldūs įdarai.

Nustatytoje geografinėje vietovėje bandeles „Muránske buchty“ gaminančių žmonių įgūdžiai ir sumanumas buvo ugdomi remiantis iš kartos į kartą perduodamomis žiniomis ir patirtimi, o tai atspindi galutinio produkto kokybę. Raugas ir tešla ruošiami rankomis, tešla kelis kartus iškočiojama, tris kartus kildinama, dedama margarino ir formuojamos bandelės – tai lemia specifinę bandelių „Muránske buchty“ tešlos struktūrą, dydį ir formą bei joms būdingą kvapą ir skonį.

Dėl rankomis gaminamo gaminio savybių, įdarų įvairovės ir kepimo būdo jos tapo labai populiarios ir paklausios. Maisto renginių ir parodų organizatoriai kviečia gamintojus į savo renginius, kad šie pademonstruotų, kaip autentiškai ruošiama gaminio tešla ir įdarai bei kaip jis kepamas. Muranio meras Romanas Goldschmidtas tinklalapiui vobraze.sk sakė: „Kiekvienas, atsikandęs šios bandelės, supranta, kad įdaro nepagailėta. 2018 m. sausio mėn. šioms bandelėms suteiktas prekės ženklas, taip pripažįstant jų kaip vietos firminio produkto statusą.

Istoriniais receptais pagrįsti bandelių „Muránske buchty“ ruošimas ir gamyba atliekami apibrėžtoje geografinėje vietovėje ir yra istoriškai susiję su ta vietove.

Pavadinimas „Muránske buchty“ kildinamas iš Muranio savivaldybės pavadinimo, kuris yra istoriškai susijęs su bandelių kepimu. Praėjusio amžiaus antroje pusėje šiuo geografiniu pavadinimu pradėta vadinti iš Muranio savivaldybės kilusį konkretų aukštos kokybės produktą, siekiant jį atskirti nuo kitų tos pačios rūšies produktų. Jis taip vadinamas iki šiol.

Bandelių „Muránske buchty“ reputaciją ir tradicijas liudija tai, kad 2018 m. joms buvo suteiktas sertifikatas, leidžiantis naudoti ženklą „Regionálny produkt GEMER-MALOHONT“ (liet. Gemerio-Malohonto regioninis produktas), kaip unikaliam regioniniam produktui, gaminamam tradiciniais metodais, kurių daugelio pagrindas – rankų darbas.

Tradicinė bandelių „Muránske buchty“ reputacija išliko ilgus metus ir iki šių dienų – tai liudija jų paminėjimai regioniniuose laikraščiuose. Toliau pateikiama keletas pavyzdžių. Laikraščio „Muránske noviny“ 2024 m. gegužės mėn. numeryje analizuojama, kaip pasikeitė bandelių „Muránske buchty“ padėtis nuo 2020 m. Jame rašoma, kad per trejus metus gamyba išaugo daugiau nei dvigubai.

Apie bandelių „Muránske buchty“ gaminimą taip pat buvo kalbama 2024 m. vasario 3 d. Slovakijos televizijos (RTVS) gyvenimo būdo laidoje „Farmárska revue“, skirtoje tiek smulkiems sodininkams, tiek stambiems ūkininkams, augintojams ir selekcininkams.

Bandelių „Muránske buchty“ galima įsigyti regioniniuose renginiuose, pavyzdžiui, Lučenece vykstančioje *Veľkonočný jarmok* (liet. Velykų mugė). Jau kelerius metus šios bandelės pristatomos per renginį „Otváranie Bánoša“ (liet. Bánoš'o atvirų durų dienos), kurį organizuoja vidurinė profesinė mokykla, bendradarbiaudama su Banska Bistricos regiono kaimo bendrija, pilietine asociacija „Tradičná chuť regiónov Slovenska“ (liet. „Tradicinis Slovakijos regionų skonis“) ir Banska Bistricos miestu. Jų taip pat galima paskanauti kasmet Velke Teriakovcėse vykstančioje *Mitrovanie* (liet. Šv. Demetrijaus šventėje), kuria pažymima ganiavos sezono pabaiga, ir Muranyje vykstančiame renginyje „Ródeo Muráň“ (liet. Muranio rodeo).

Bandelės „Muránske buchty“ pristatomos parodose, jomis vaišinami šių renginių svečiai. Šių bandelių buvo galima rasti 2022 m. rugsėjo mėn. Banska Bistricoje 364-ąjį kartą vykusiame gerai žinomame renginyje „Radvanský jarmok“ (liet. Radvanio mugė), kuriame produktams su geografinėmis nuorodomis ir jų dar neturintiems produktams buvo skirtos atskiros erdvės. Šioje mugėje lankėsi ne tik slovakai, bet ir turistai iš užsienio, besidomintys tradicijų ir tradicinių produktų išsaugojimu.

Bandelės „Muránske buchty“ atskleidžia Slovakijos kulinarinį savitumą ir tradicijas.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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