C/2025/2123

7.4.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/2123)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Muránske buchty”

ES Nr.: PGI-SK-03206 – 15.3.2024.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **AĢIN nosaukums**

“Muránske buchty”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovākija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *KN kods*

— 19 – LABĪBAS, MILTU, CIETES VAI PIENA IZSTRĀDĀJUMI; MILTU KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI

1905 – Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās; dievmaizītes, oblātas farmācijai, zīmogvafeles, rīspapīrs un tamlīdzīgi produkti

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Muránske buchty” ir pildītas smalkmaizītes, kas satītas no vairākām kopā izveltnētām raudzētas, ar margarīnu ieziestas mīklas kārtām. Pildījums var būt *plūmju, biezpiena, magoņu, riekstu, zemeņu, melleņu vai skābo ķiršu, ābolu-kanēļa* vai *riekstu-šokolādes*. “Muránske buchty” īpašās iezīmes ir mīklas kārtainums, tīteņveida forma un gatavā produkta svars, kura lielāko daļu veido pildījuma svars.

Īpašības

Izskats: stūraini tīteņi, kuru malas garums ir 10–14 cm.

Krāsa: pēc izcepšanas – zeltaini dzeltena.

Smarža: rauga un pildījuma smarža, maiga.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Garša: izteikta, tomēr liega dažādo sastāvdaļu un margarīna garšas kombinācija un pildījumam raksturīgā garša.

Konsistence: mīkla ir mīksta, iekšpusē blīva un viendabīga, ar maigi sagulušām kārtām; valga, nav apkaltusi.

Vienas maizītes satīšanai vajadzīgās mīklas svars pirms cepšanas: 120–140 g.

Pildījuma svars: 85–100 g.

Maizītes pārziež ar olas baltumu. Var izmantot svaigas olas vai fasētus olu baltumus. Kad maizītes ir izceptas un atdzisušas, tās pārkaisa ar pūdercukuru.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Attiecībā uz izejvielu izcelsmi ierobežojumu nav.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas process notiek šādos posmos:

— mīklas iemīcīšana ar rokām un uzraudzēšana,

— mīklas sadalīšana,

— daļu izveltnēšana, pārziešana ar margarīnu, salocīšana, uzraudzēšana,

— vēlreizēja izveltnēšana, sagriešana kvadrātiņos, pildījuma uzlikšana,

— tīteņu veidošana,

— pārziešana ar svaigu vai fasētu olas baltumu, uzraudzēšana,

— cepšana.

Izceptas maizītes vēl uz plāts atdala vienu no otras un atdzisušas pārkaisa ar pūdercukuru.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals ir Murāņas [*Muráň*] pašvaldība. Murāņas pašvaldība atrodas Banska Bistricas [*Banská Bystrica*] apgabala Revūcas [*Revúca*] apriņķī, Murāņas plato vidusdaļā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes pamatā ir ģeogrāfiskā apgabala ražotāju zinātība, "Muránske buchty" reputācija un reģiona vēsture un tradīcijas.

Nav zināms, kad "Muránske buchty" maizītes izceptas pirmoreiz. Pēc nostāstiem šī tradīcija aizsākusies drīz pēc 1960. gada. Intervijā ar www.rimava.sk reģionālo korespondentu Mateju Kovāču [*Matej Kováč*] Romāns Goldšmits [*Roman Goldschmidt*] 2019. gada 9. martā teicis: "Murāņas vecmāmiņas šo recepti jau gadu desmitiem nodod tālāk mazbērniem." Tīteņveida maizītes ceptas arī Korunas traktierī – agrākajā Jedāleņas [*Jedáleň*] restorānā –, kur tās turklāt tirgoja līdzņemšanai.

Vienas no pirmajām cepējām bija Magdalēna Balážikova [*Magdaléna Balážiková*], Gizela Barilova [*Gizela Barilová*], Marija Fabova [*Mária Fabová*] un Marija Sklenārikova [*Mária Sklenáriková*], savukārt *Muránska Dlhá Lúka* ciematnieces Hildegarde Nemogova [*Hildegarda Nemogová*], Magdalēna Bābeļova [*Magdaléna Bábeľová*] un Ērika Štefankova [*Erika Štefanková*] un citi sāka šīs maizītes piedāvāt vietējā delikatešu veikalā "Lahôdky". Tā tas turpinājās vairāk nekā 40 gadus, līdz 2014. gadā iestājās pārtraukums, kurš gan nebija ilgs, un 2017. gada septembrī ciema tirgus laukumu atkal pildīja ēstgribu rosinošā "Muránske buchty" smarža.

"Muránske buchty" īpatnība ir ilgais mīklas gatavošanas laiks (3–4 stundas). Pirms ietīt pildījumu, mīkla jāuzraudzē divas reizes. Uz cepamās plāts mīklu uzraudzē vēl trešo reizi. "Muránske buchty" pagatavošanai izmantoto mīklu mīca tikai ar rokām.

Mīklu vairākkārt pārlokot, veltnējot un pārziežot ar margarīnu, tiek panākts, ka pēc izcepšanas tā izskata ziņā atgādina kārtaino sviesta jeb lapu mīklu; tā ir blīva, viendabīga un ar smalku konsistenci. Pildījums veido lielāko daļu gatavā produkta svara. Mīklas kvadrātiņus satin noteiktā veidā: trīs stūrus pildījumam pāri atloka virzienā uz vidu, bet ceturto pārvelk visam pāri un pabāž gandrīz vai zem tīteņa, tādējādi nodrošinot, ka ne mīkla, ne pildījums neapkalst, bet saglabājas mīksts, valgs un viendabīgs. Maizītes pārziežot ar olas baltumu un nevis ar sakultu olu, tiek panākts, ka mīkla labi izcepas un iegūst zeltaini dzeltenu krāsu. Savā reportāžā TV kanālam "Markíza" žurnālists Ļubo Fronko [*Ľubo Fronko*] 2021. gada 31. maijā sacīja: "Ar "Muránske buchty" var lepoties visa Slovākija."

Sākotnēji šīs maizītes gatavoja no tādiem produktiem, kādi saimniecībā gadījās pa rokai; it īpaši tas sakāms par pildījumiem. Mūsdienās uzsvaru liek uz īpašo veidu, kādā tiek gatavota mīkla (tikai ar rokām, vairākkārt uzraudzējot un vairākkārt pārziežot ar margarīnu) un veidota maizītes tīteņa forma. Produktam raksturīgo garšu papildina pildījuma saldums.

"Muránske buchty" gatavotāju prasmes un roku veiklība noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir attīstījušās, smeļoties zināšanas un pieredzi, kas tiek nodota no paaudzes paaudzē un atspoguļojas galaprodukta kvalitātē. Tas, ka ieraugu un mīklu gatavo ar rokām, mīklu izveltnē vairākkārt, uzraudzē trīs reizes, pārziež ar margarīnu un satin tīteņos, "Muránske buchty" maizītēm piešķir īpašu struktūru, izmēru un formu, kā arī raksturīgu smaržu un garšu.

Produkta īpašības, kuras izriet no gatavošanas ar rokām, pildījumu daudzveidības un cepšanas veida, ir padarījušas šīs maizītes par ļoti populārām un pieprasītām. Pārtikas festivālu un izstāžu organizētāji aicina to ražotājus piedalīties, lai parādītu, kā mīklu un pildījumus gatavot un maizītes cept autentiskā veidā. Murāņas pilsētas galva Romāns Goldšmits vietnē www.vobraze.sk sacījis: "Ikviens, kas šīs maizītes ir nogaršojis, saprot, ka pildījumu te neviens netaupa. Kopš 2018. gada janvāra mūsu vietējā garduma statuss ir nostiprināts, reģistrējot attiecīgu preču zīmi."

"Muránske buchty" gatavošana un ražošana balstās uz vēsturiskām receptēm, notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ir ar šo apgabalu vēsturiski saistīta.

Nosaukums "Muránske buchty" ir cēlies no Murāņas ciema, kas vēsturiski saistīts ar šo maizīšu cepšanu. Pagājušā gadsimta otrajā pusē ģeogrāfisko nosaukumu sāka izmantot, lai konkrētu augstas kvalitātes produktu, kas raksturīgs tieši Murāņai, nošķirtu no citiem šāda veida produktiem, un tagad nosaukums ir iegājies lietošanā.

"Muránske buchty" reputāciju un gatavošanas tradīciju apliecina tas, ka 2018. gadā produktam piešķirts sertifikāts, kas ļauj izmantot norādi "*GEMER-MALHONT* reģionālais produkts", ar kuru apzīmē unikālu reģionālu produktu, kas ražots pēc tradicionālām metodēm, bieži izmantojot vienīgi roku darbu.

"Muránske buchty" tradicionālā reputācija gadu gaitā ir saglabājusies un joprojām ir nevainojama – par to liecina publikācijas reģionālajos laikrakstos. Turpinājumā doti daži piemēri. Murāņas laikraksta "Muránske noviny" 2024. gada maija izdevumā analizētas produkta "Muránske buchty" komerciālās sekmes kopš 2020. gada. Tiek ziņots, ka trijos gados ražošanas apjoms ir vairāk nekā divkāršojies.

Par "Muránske buchty" gatavošanu stāstīja arī 2024. gada 3. februāra sižets Slovākijas televīzijas (*RTVS*) programmā "Farmárska revue". Šī programma adresēta gan brīvdienu dārzkopjiem, gan liela mēroga lauksaimniekiem, audzētājiem un selekcionāriem.

Produkts “Muránske buchty” ir klātesošs reģionālos pasākumos, piemēram, Lučenecas Lieldienu gadatirgū [*Veľkonočný jarmok*]. Jau vairākus gadus pēc kārtas produkts ir svētku “Otváranie Bánoša” programmā. Tos sadarbībā ar Banskas Bistricas reģiona lauku partnerību, pilsonisko apvienību “Slokākijas reģionu tradicionālā garša” un Banskas Bistricas pilsētu organizē vietējā arodvidusskola. Ik gadu šīs maizītes var atrast arī Veļke Terjakovces [*Veľké Teriakovce*] festivālā “Mitrovanie”, kas iezīmē ganību sezonas beigas, un Murāņas pasākumā “Murāņas rodeo”.

“Muránske buchty” maizītes tiek izstādītas pārtikas izstādēs un turpat tiek piedāvātas arī apmeklētāju ēdināšanas vietās. Tāpat tās varēja nopirkt slavenajā Radvaņas gadatirgū [*Radvanský jarmok*], kurš Banska Bistricā 364. reizi notika 2022. gada septembrī un kur atsevišķa zona bija ierādīta produktiem, kas jau ir apzīmējami ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, un atsevišķa – produktiem, kuri tādi vēl nav. Apmeklētāju vidū bija ne tikai slovāki, bet arī daudzi ārvalstu tūristi, kuru interešu lokā ir tradīciju un tradicionālo produktu saglabāšana.

“Muránske buchty” ir produkts, kas cienīgi pārstāv Slokākijas delikateses un kulinārās tradīcijas.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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