C/2025/2123

7.4.2025

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(C/2025/2123)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

**“Muránske buchty”**

**EU-nr.: PGI-SK-03206 — 15.3.2024**

**BOB ( ) BGA (X)**

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Muránske buchty”

2. **Lidstaat of derde land**

Slowakije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *GN-code*

— 19 – BEREIDINGEN VAN GRAAN, VAN MEEL, VAN ZETMEEL OF VAN MELK; GEBAK

1905 – Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Muránske buchty” zijn gevulde rollen die vergelijkbaar zijn met fruitflappen of soezen. Ze zijn gemaakt van gistdeeg dat meermaals met margarine is bestreken. De vulling wordt gemaakt op basis van *pruimen, wrongel, maanzaad, noten, aardbeien, blauwe bessen, zure kersen, appel en kaneel* of *chocolade en hazelnoot*. “Muránske buchty” onderscheidt zich door de structuur van het bladerachtige deeg en de vorm van de omwikkelde rol. Het gebak onderscheidt zich ook door het gewicht ervan, dat grotendeels wordt bepaald door het gewicht van de vulling.

Kenmerken

Uiterlijk: vierkante gebakjes met zijden van 10-14 cm

Kleur: goud gebakken

Aroma: delicaat aroma van het deeg en de vulling

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smaak: een intense maar subtiele mix van de afzonderlijke ingrediënten met margarine, en een specifieke smaak die afhankelijk is van de vulling

Consistentie: zacht deeg dat vanbinnen compact en soepel is, met een fijne bladerdeegachtige structuur; vochtig, niet droog

Gewicht van het rauwe deeg voor één gebakje: 120-140 gr.

Gewicht van de vulling: 85-100 gr.

Elke rol wordt met een laagje vers eiwit of vloeibaar eiwit bedekt. Nadat de rollen gebakken en afgekoeld zijn, wordt er poedersuiker over gestrooid.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er zijn geen beperkingen ten aanzien van de oorsprong van de grondstoffen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het productieproces bestaat uit de volgende fasen:

— het deeg handmatig bereiden en laten rijzen;

— het deeg in stukken opdelen;

— de stukken deeg uitrollen, met margarine bestrijken, vouwen, laten rijzen;

— de stukken deeg uitrollen en in vierkanten verdelen, vullen;

— de rollen vormen;

— de rollen bedekken met een laagje vers eiwit of vloeibaar eiwit, laten rijzen;

— bakken.

Nadat de gebakjes zijn gebakken, worden ze van elkaar gescheiden op een plaat. Wanneer ze zijn afgekoeld, wordt er poedersuiker over gestrooid.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied bestaat uit de gemeente Muráň. De gemeente Muráň is gelegen in het centrale deel van het Muráň-plateau, in het district Revúca van de regio Banská Bystrica.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het causale verband is gebaseerd op de knowhow van de producenten in het geografische gebied, de reputatie van "Muránske buchty" en de geschiedenis en tradities van de regio.

De exacte datum waarop "Muránske buchty" voor het eerst werden gebakken,is nergens opgetekend. Er wordt gezegd dat ze teruggaan tot de jaren 1960. Op 9 maart 2019 vertelde Roman Goldschmidt in een interview met Matej Kováč voor het regionale nieuws van de website rimava.sk: "In de afgelopen decennia hebben grootmoeders in de gemeente Muráň het recept van generatie op generatie doorgegeven." De rollen werden ook gebakken en verkocht in het café-restaurant Koruna (voorheen Reštaurácia a Jedáleň).

Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová en Mária Sklenáriková behoorden tot de eerste personen die de rollen bakten. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábel'ová en Erika Štefanková uit Muránska Dlhá Lúka en anderen verkochten vervolgens de rollen in de winkel Lahôdky. Zij bakten en verkochten de rollen gedurende meer dan 40 jaar, waarna een korte onderbreking volgde van 2014 tot september 2017. Daarna vulde de warme geur van "Muránske buchty" opnieuw het stadsplein.

Een specifiek kenmerk van de bereiding van "Muránske buchty" is de lange bereidingstijd van het deeg, namelijk drie tot vier uur. Het deeg moet twee keer rijzen voordat het wordt gevuld en een derde keer voordat het wordt gebakken. Het deeg dat wordt gebruikt voor "Muránske buchty", wordt uitsluitend met de hand bereid.

Als het deeg herhaaldelijk wordt gevouwen, uitgerold en met margarine bestreken, lijkt het na het bakken op bladerdeeg. Het is compact en soepel en heeft een fijne textuur. Het gewicht van de vulling maakt het grootste deel van het gewicht van het eindproduct uit. De rollen worden op een specifieke wijze omwikkeld: drie hoeken worden achtereenvolgens naar het midden van het vierkant over de vulling heen gevouwen en de vierde hoek wordt daarover getrokken tot bijna onder de rol. Zo omhult die laatste het geheel, zodat noch het deeg, noch de vulling uitdroogt, maar zacht, vochtig en soepel blijft. Door de rollen te bedekken met een laagje vloeibaar eiwit en niet met hele eieren, wordt het gebak goed gebakken en krijgt het een goudgele kleur. Op 31 mei 2021 verklaarde Ľubo Fronko in een reportage voor de televisiezender *Markíza*: "Heel Slowakije mag trots zijn op "Muránske buchty"."

Oorspronkelijk werden ingrediënten uit huishoudelijke bronnen gebruikt om de rollen te bereiden, omdat die voorhanden waren en konden worden verwerkt. Dat gold met name voor de vullingen. Tegenwoordig ligt de nadruk op de bijzondere wijze waarop het deeg wordt bereid (uitsluitend met de hand, met een rijsfase en met meerdere lagen margarine bestreken) en op de wijze waarop het gebak wordt omwikkeld tot een rol. De kenmerkende smaak van het product wordt aangevuld met de zoete smaak van de vulling.

De vaardigheid en kundigheid van de bevolking van het afgebakende geografische gebied waarin "Muránske buchty" wordt geproduceerd, is ontstaan uit de kennis en ervaring die van generatie op generatie is doorgegeven. Dat blijkt uit de kwaliteit van het eindproduct. "Muránske buchty" heeft een specifieke structuur, grootte en vorm en een kenmerkende geur en smaak, omdat het deeg handmatig wordt bereid, meerdere keren wordt uitgerold, drie keer rijst, met margarine wordt bestreken en tot rollen wordt gevormd.

Het gebak heeft zijn populariteit te danken aan de kwaliteiten die voortvloeien uit de handmatige bereiding, het aantal vullingen en de manier waarop het wordt gebakken. Organisatoren van gastronomische evenementen en tentoonstellingen nodigen de producenten uit om een demonstratie te geven van de authentieke bereiding van het deeg, de vullingen van het product en van de manier waarop het wordt gebakken. Roman Goldschmidt, burgemeester van Muráň, vertelde op de website van vobraze.sk: "Iedereen die een rol proeft, merkt meteen de rijkelijke vulling op. De rollen kregen in januari 2018 een handelsmerk ter erkenning van hun status als plaatselijke specialiteit."

"Muránske buchty" wordt bereid en geproduceerd volgens oude recepten in het afgebakende geografische gebied. Het gebak was altijd al met dat gebied verbonden.

De naam "Muránske buchty" is afgeleid van de naam van de gemeente Muráň, waar de rollen ook in het verleden werden gebakken. In de tweede helft van de vorige eeuw begon men de geografische naam te gebruiken om een specifiek product van hoge kwaliteit dat kenmerkend was voor Muráň, te onderscheiden van andere producten van hetzelfde type. Dat gebeurt vandaag nog.

Vanwege de reputatie en traditie van "Muránske buchty" kreeg het product in 2018 een certificaat dat recht geeft op het gebruik van het label "GEMER-MALHONT regionaal product". Het is namelijk een uniek regionaal product dat op traditionele wijze en veelal met de hand wordt gemaakt.

De traditionele reputatie van "Muránske buchty" is in de loop der jaren behouden gebleven en is nog steeds actueel. Dat blijkt uit verwijzingen naar het gebak in regionale kranten. Enkele voorbeelden: in de editie van mei 2024 van de krant *Muránske noviny* staat een analyse van de productie van "Muránske buchty" sinds 2020. Daaruit blijkt dat de productie in drie jaar meer dan verdubbeld is.

Op 3 februari 2024 kwam "Muránske buchty" ook ter sprake in de uitzending van het Slowaakse televisieprogramma (RTVS) *Farmárska revue* — een tv-magazine voor zowel kleinschalige tuinbouwers als grootschalige landbouwers, telers en kwekers.

"Muránske buchty" is ook te vinden op regionale evenementen zoals *Veľkonočný jarmok* (paasbeurs) in Lučenec. De gebakjes nemen een belangrijke plaats in op het evenement *Otváranie Bánoša* (opening van Bánoš), georganiseerd door een middelbare school in samenwerking met het plattelandspartnerschap van de regio Banská Bystrica, de burgervereniging "Traditional Taste of Slovakia's Regions" en de stad Banská Bystrica. Ze zijn ook elk jaar te vinden op het festival *Mitrovanie* (festival ter ere van Demetrius) in Veľké Teriakovce, dat het einde van het herdersseizoen markeert, en op de rodeo *Ródeo Muráň* in Muráň.

"Muránske buchty" wordt voorgesteld tijdens tentoonstellingen en wordt ook gebruikt voor de catering van dergelijke evenementen. Het gebakje was ook vertegenwoordigd op de 364e editie van de bekende beurs *Radvanský jarmok* in Banská Bystrica in september 2022. Een aparte zone werd gereserveerd voor producten die al een geregistreerde geografische aanduiding hadden, en voor producten die nog niet geregistreerd waren. Die zone trok de aandacht van Slowaken, maar vooral van buitenlandse toeristen die geïnteresseerd waren in het behoud van tradities en traditionele producten.

"Muránske buchty" vertegenwoordigt de culinaire specialiteiten en tradities van Slowakije.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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