C/2025/2123

7.4.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/2123)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Muránske buchty"

Nr UE: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa ChOG**

„Muránske buchty"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Słowacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod CN*

— 19 – PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MĄKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Muránske buchty" to nadziewane bułeczki z ciasta drożdżowego kilkakrotnie przełożonego margaryną, podobnego do ciasta francuskiego. Nadzieniem mogą być *śliwki, twaróg, mak, orzechy, truskawki, borówki czarne lub wiśnie, jabłka z cynamonem* lub *czekolada z orzechami laskowymi*. „Muránske buchty" wyróżniają się strukturą ciasta, które dzieli się na cienkie warstwy, „zawiniętym" kształtem bułeczki i masą gotowego produktu – w szczególności masą nadzienia, które stanowi większość masy gotowego produktu.

Właściwości

Wygląd: Bułeczki w kształcie kwadratu o bokach długości 10–14 cm.

Barwa: pieczone na złoto

Aromat: delikatny aromat drożdży i nadzienia.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smak: intensywna, lecz subtelna mieszanka poszczególnych składników i margaryny oraz specyficzny smak zależny od rodzaju nadzienia

Konsystencja: miękkie ciasto, zwarte i gładkie wewnątrz, o delikatnej warstwowej strukturze; wilgotne, niewysuszone

Masa surowego ciasta potrzebna do przygotowania jednej bułeczki: 120–140 g

Masa nadzienia: 85–100 g

Świeże białka jaj lub białka jaj w płynie stosuje się do pokrycia każdej bułeczki. Po upieczeniu bułeczek i ich ostygnięciu, posypuje się je cukrem pudrem.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Brak ograniczeń dotyczących pochodzenia surowców.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji składa się z następujących etapów:

— ręczne wyrabianie ciasta i pozostawienie go do wyrośnięcia;

— podział ciasta na porcje;

— wałkowanie ciasta, przekładanie go margaryną, składanie, pozostawienie do wyrośnięcia;

— wałkowanie ciasta i krojenie go na kwadraty, napełnianie nadzieniem;

— formowanie bułeczek;

— posmarowanie bułeczek cienką warstwą świeżych białek jaj lub białek jaj w płynie, pozostawienie do wyrośnięcia;

— pieczenie.

Po upieczeniu bułeczki są oddzielane od siebie na blasze, a po ostygnięciu są posypywane cukrem pudrem.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje gminę Muráň. Gmina Muráň znajduje się w centralnej części płaskowyżu Muránska planina, w powiecie Revúca w kraju bańskobystrzyckim.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy opiera się na wiedzy fachowej producentów na tym obszarze geograficznym, renomie bułeczek „Muránske buchty” oraz historii i tradycjach regionu.

Nie odnotowano dokładnej daty pierwszego wypieku bułeczek „Muránske buchty”. Zgodnie z tradycją ustną ich początki sięgają lat 60. XX wieku. Jak stwierdził Roman Goldschmidt w wywiadzie z Matejem Kováčem z 9 marca 2019 r. zamieszczonym na stronie internetowej rimava.sk w dziale poświęconym wiadomościom regionalnym: „Przez dziesięciolecia babcie w gminie Muráň przekazywały przepis młodszym pokoleniom.” Bułeczki były wypiekane również w stołówce i piwiarni Koruna (dawniej przedsiębiorstwo Reštaurácia a Jedáleň), gdzie także sprzedawano tę lokalną specjalność.

Wśród pierwszych osób wypiekających bułeczki były Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová i Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová i Erika Štefanková z miejscowości Muránska Dlhá Lúka i inne osoby zaczęły sprzedawać bułeczki w sklepie Lahôdky. Produkowały one i sprzedawały bułeczki przez ponad 40 lat, w okresie od 2014 r. do września 2017 r. miała miejsce krótka przerwa, po czym nad miejskim rynkiem ponownie zaczął unosić się delikatny zapach bułeczek „Muránske buchty".

Charakterystyczną cechą produkcji bułeczek „Muránske buchty" jest długi czas (3–4 godzin) potrzebny na przygotowanie ciasta. Ciasto należy pozostawić do wyrośnięcia dwukrotnie przed nałożeniem nadzienia i po raz trzeci przed wypiekiem. Ciasto używane do produkcji „Muránske buchty" jest wyrabiane wyłącznie ręcznie.

Kilkukrotne składanie i wałkowanie ciasta oraz przekładanie go margaryną powoduje, że ciasto ma delikatną warstwową strukturę; jest ono zwarte i gładkie i ma delikatną konsystencję. Nadzienie stanowi większość masy produktu gotowego. Bułeczki są zawijane w specyficzny sposób: trzy rogi zawija się kolejno do środka kwadratu nad nadzieniem, a czwarty róg naciąga się nad całą bułeczką i zawija się pod nią, tak aby ją zupełnie przykryć, dzięki czemu ani ciasto, ani nadzienie nie wysycha, ale pozostaje miękkie, wilgotne i gładkie. Dzięki posmarowaniu bułeczek cienką warstwą białek jaj w płynie, a nie całych jaj, ciasto jest dobrze wypieczone i ma złocisty kolor. Jak powiedział Ľubo Fronko w reportażu dla kanału telewizyjnego *Markíza* z 31 maja 2021 r.: „Cała Słowacja może być dumna z bułeczek »Muránske buchty«".

Początkowo do produkcji bułeczek wykorzystywane były surowce pochodzące z gospodarstw domowych, ponieważ były one dostępne i mogły być przetwarzane; dotyczy to w szczególności nadzienia. Obecnie nacisk kładzie się na szczególny sposób wyrabiania ciasta (wyłącznie ręcznie, kilkakrotnie pozostawianie do wyrośnięcia i przekładanie margaryną) oraz na sposób jego formowania w bułeczki poprzez zawijanie. Charakterystyczny smak produktu uzupełnia się słodkim nadzieniem.

Umiejętności i zręczność ludności z określonego obszaru geograficznego wytwarzającej „Muránske buchty" rozwinęły się w oparciu o wiedzę i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie, co znajduje odzwierciedlenie w jakości produktu końcowego. Przygotowanie rozczynu i ciasta ręcznie, jego wielokrotne wałkowanie, trzykrotne pozostawienie do wyrośnięcia, przekładanie margaryną i formowanie w bułeczki powoduje, że „Muránske buchty" mają szczególną strukturę, wielkość i kształt oraz charakterystyczny zapach i smak.

Właściwości produktu, które wynikają z jego ręcznego przygotowywania, rodzaju nadzienia i sposobu wypiekania, sprawiają, że stał się on bardzo popularny i poszukiwany. Jego producenci są zapraszani przez organizatorów wydarzeń oraz wystaw związanych z produktami spożywczymi, aby pokazać autentyczny proces przygotowania ciasta i nadzienia oraz sposób wypiekania. Burmistrz Murania Roman Goldschmidt oświadczył na stronie internetowej vobraze.sk, że: „Każdy, kto skosztuje bułeczki, przekona się, że nie żałuje się w nich nadzienia. W styczniu 2018 r. bułeczkom przyznano znak towarowy w uznaniu ich statusu lokalnej specjalności".

Proces przygotowania i wytwarzania bułeczek „Muránske buchty" opiera się na historycznych recepturach, odbywa się na określonym obszarze geograficznym i jest historycznie związany z tym obszarem.

Nazwa „Muránske buchty" pochodzi od nazwy gminy Muráň, która jest historycznie związana z wypiekiem tego typu bułeczek. W drugiej połowie ubiegłego stulecia nazwa geograficzna zaczęła być używana do odróżnienia wyjątkowego produktu wysokiej jakości pochodzącego z Murania od innych produktów tego samego rodzaju, i nazwy tej używa się do dzisiaj.

Świadectwem renomy i tradycji bułeczek „Muránske buchty" jest fakt, że w 2018 r. otrzymały one certyfikat uprawniający do korzystania z oznaczenia „produkt regionalny GEMER-MALHONT", jako wyjątkowy produkt regionalny wytwarzany tradycyjnymi metodami, w dużej części ręcznie.

Tradycyjna renoma bułeczek „Muránske buchty" utrzymuje się od lat po dzień dzisiejszy, o czym świadczą wzmianki w gazetach regionalnych. Kilka przykładów: w wydaniu gazety *Muránske noviny* z maja 2024 r. przeanalizowano rozwój produkcji bułeczek „Muránske buchty" od 2020 r. Podano, że w ciągu trzech lat produkcja wzrosła ponad dwukrotnie.

Produkcję bułeczek „Muránske buchty" pokazano również w programie słowackiej telewizji RTVS z 3 lutego 2024 r. pt. *Farmárska revue* – magazynu zarówno dla drobnych ogrodników, jak i właścicieli dużych gospodarstw rolnych i hodowli.

„Muránske buchty" są prezentowane w ramach różnych wydarzeń regionalnych, takich jak jarmark wielkanocny (*Veľkonočný jarmok*) w Łuczeńcu (Lučenec). Od kilku lat są one także prezentowane w trakcie wydarzenia *Otváranie Bánoša*, organizowanego przez miejscową średnią szkołę zawodową we współpracy z partnerstwem wiejskim kraju bańskobystrzyckiego, stowarzyszeniem obywatelskim „Tradycyjny Smak Regionów Słowacji" oraz miastem Bańska Bystrzyca. Bułeczki można również znaleźć co roku na imprezie związanej z zakończeniem sezonu pasterskiego (*Mitrovanie*, święto św. Dymitra) we wsi Veľké Teriakovce z okazji zakończenia sezonu pasterskiego oraz na imprezie *Ródeo Muráň* (murańskie rodeo) w Muraniu.

„Muránske buchty" są prezentowane na wystawach, a także podawane w ramach cateringu oferowanego podczas takich wydarzeń. Były również prezentowane podczas 364. edycji słynnego radwańskiego jarmarku (*Radvanský jarmok*) w Bańskiej Bystrzycy we wrześniu 2022 r., w czasie którego część terenu wystawowego zarezerwowano dla produktów z oznaczeniem geograficznym, a osobną część – dla produktów, które jeszcze nie zostały zarejestrowane. Wystawa ta była odwiedzana przez Słowaków, ale przede wszystkim przez zagranicznych turystów zainteresowanych zachowaniem tradycji i tradycyjnych produktów.

„Muránske buchty" stanowią specjalność kulinarną i reprezentują tradycje Słowacji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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