C/2025/2123

7.4.2025

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/2123)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Muránske buchty»

N.º UE: PGI-SK-03206 — 15.3.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome da IGP**

«Muránske buchty»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Eslováquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 19 – PREPARAÇÕES À BASE DE CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS OU LEITE; PRODUTOS DE PASTELARIA

1905 – Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Os «Muránske buchty» são bolos enrolados recheados semelhantes a bolos folhados, feitos com massa levedada na qual foi incorporada margarina em várias camadas. O recheio pode ser de *ameixa*, de *coalhada*, de *semente de papoila*, de *frutos secos*, de *morango*, de *mirtilo ou ginja*, de *maçã e canela*, ou de *chocolate e avelã*. Os «Muránske buchty» distinguem-se pela estrutura da massa, que se separa em «folhas» estaladiças, pela forma «enrolada» do bolo e pelo peso do produto acabado — em especial o peso do recheio, que constitui a maior parte do peso do produto acabado.

Características

Aspeto: bolos enrolados de formato quadrado, com lados de 10 a 14 cm.

Cor: dourada pela cozedura.

Aroma: delicado, da massa levedada e do recheio.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sabor: mistura intensa, porém subtil, de cada um dos ingredientes com a margarina e o sabor característico do recheio.

Consistência: massa fofa que é densa e macia no interior, com textura folhada delicada; húmida, não seca.

Peso da massa crua para preparar um bolo enrolado: 120 g a 140 g

Peso do recheio: 85 g a 100 g

Cada bolo enrolado é pincelado com claras de ovo frescas ou claras de ovo líquidas. Após a cozedura e o arrefecimento, os bolos enrolados são polvilhados com açúcar em pó.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não existem restrições quanto à origem das matérias-primas.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O processo de produção inclui as seguintes fases:

— preparar a massa manualmente e deixá-la levedar,

— dividir a massa em porções,

— estender as porções de massa, incorporar a margarina em camadas, dobrar, levedar,

— estender as porções e dividir a massa em quadrados, rechear,

— dar forma aos bolos enrolados,

— pincelar os bolos enrolados com claras de ovo ou claras de ovo líquidas, levedar,

— cozer.

Depois de cozidos, são separados uns dos outros no tabuleiro e, uma vez arrefecidos, são polvilhados com açúcar em pó.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica compreende o município de Muráň. O município de Muráň situa-se na parte central do planalto de Muráň, no distrito de Revúca, na região de Banská Bystrica.

5. **Relação com a área geográfica**

O nexo causal baseia-se na perícia dos produtores da área geográfica, na reputação dos «Muránske buchty» e na história e tradições da região.

Não há registo da data exata em que, pela primeira vez, se confecionaram os «Muránske buchty». De acordo com a tradição oral, a sua origem remonta aos anos 1960. Como afirma Roman Goldschmidt numa entrevista com Matej Kováč para a secção de notícias regionais do sítio Web rimava.sk, em 9 de março de 2019: «Ao longo de décadas, as avós do município de Muráň passaram a receita de geração em geração». Também se faziam bolos enrolados na cantina e no bar de Koruna (o antigo estabelecimento «Reštaurácia a Jedáleň»), onde esta especialidade local era igualmente vendida.

Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová e Mária Sklenáriková foram das primeiras a confecionar estes bolos enrolados. Depois, Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová e Erika Štefanková, de Muránska Dlhá Lúka, e outras, começaram a vender estes bolos enrolados na loja Lahôdky. Produziram e venderam os bolos enrolados durante mais de 40 anos, após o que houve uma curta pausa entre 2014 e setembro de 2017, altura em que o delicioso cheiro dos «Muránske buchty» voltou a ser sentido na praça da cidade.

Uma das características específicas da produção dos «Muránske buchty» é o tempo necessário — entre 3 e 4 horas — para a preparação da massa. A massa deve levedar duas vezes antes da colocação do recheio e uma terceira vez antes da cozedura. A massa utilizada no fabrico dos «Muránske buchty» é preparada exclusivamente à mão.

O ato de dobrar e enrolar repetidamente a massa, incorporando a margarina em camadas, faz com que a massa se torne «folhada» após a cozedura. A massa é densa e macia e tem uma textura fina. O recheio representa a maior parte do peso do produto acabado. Os bolos são «enrolados» de uma forma específica: dobram-se três cantos sucessivamente para o centro do quadrado por cima do recheio e o quarto canto é puxado por cima de tudo, passando quase por baixo do bolo para o cobrir ou «envolver», assegurando que a massa e o recheio não secam e que ficam fofos, húmidos e macios. O facto de estes bolos enrolados serem pincelados com claras de ovo líquidas e não com ovos inteiros garante que a massa fica bem cozida e adquire uma cor dourada. Tal como afirmou Ľubo Fronko numa reportagem para o canal de televisão *Markíza*, em 31 de maio de 2021: «Toda a Eslováquia se pode orgulhar dos Muránske buchty».

Inicialmente, as matérias-primas utilizadas para produzir estes bolos enrolados tinham origem doméstica, porque estavam disponíveis e podiam ser transformadas; o que se aplica especialmente aos recheios. Atualmente, a ênfase é colocada na forma especial como a massa é preparada (unicamente à mão, levedada várias vezes, sendo incorporada margarina em camadas) e na forma como se «enrolam» os bolos. O sabor característico do produto é complementado pelos recheios doces.

A perícia e habilidade da população da área geográfica delimitada que produz os «Muránske buchty» desenvolveram-se a partir dos conhecimentos e da experiência transmitidos de geração em geração, o que se reflete na qualidade do produto final. A preparação manual da levedura e da massa, juntamente com o facto de ser enrolada várias vezes, levedada três vezes, dobrada em camadas barradas com margarina e moldada para formar bolos enrolados, significa que os «Muránske buchty» apresentam uma estrutura, um tamanho e uma forma específicos, bem como um aroma e um sabor característicos.

As qualidades do produto, que resultam da sua preparação manual, do número de recheios e da forma como é cozido, tornaram-no muito popular e procurado. Os organizadores de exposições e eventos gastronómicos convidam os produtores para os eventos que organizam para que estes possam demonstrar a preparação autêntica da massa e dos recheios do produto, bem como a forma como é cozido. Roman Goldschmidt, presidente do município de Muráň, informou o sítio Web do vobraze.sk de que: «Todas as pessoas que dão uma dentada num destes bolos enrolados compreendem que recheio não lhes falta. Foi-lhes atribuída uma marca registada em janeiro de 2018, em reconhecimento do seu estatuto de especialidade local.»

A preparação e a produção dos «Muránske buchty» baseiam-se em receitas tradicionais e ocorrem na área geográfica delimitada a que estão historicamente ligadas.

O nome «Muránske buchty» deriva do nome do município de Muráň, historicamente relacionado com a elaboração destes bolos enrolados. Na segunda metade do século passado, o nome geográfico começou a ser utilizado para diferenciar um produto específico de grande qualidade, característico de Muráň, de outros produtos do mesmo tipo, e esta utilização continua atualmente.

A reputação e a tradição dos «Muránske buchty» são atestadas pelo facto de lhes ter sido atribuído, em 2018, um certificado de utilização do rótulo «GEMER-MALHONT produto regional», como produto regional único produzido segundo métodos tradicionais, muitos dos quais são realizados manualmente.

A reputação tradicional dos «Muránske buchty» tem sido mantida ao longo dos anos e continua a ser atual, como demonstram as referências feitas a estes bolos enrolados em jornais regionais. Alguns exemplos: a edição de maio de 2024 do jornal *Muránske noviny* analisa o desempenho do «Muránske buchty» desde 2020 e informa que a produção mais do que duplicou em três anos.

O fabrico dos «Muránske buchty» figurou igualmente na emissão de 3 de fevereiro de 2024 do programa de televisão (RTVS) eslovaco *Farmárska revue*, um programa de atualidades destinado tanto aos pequenos horticultores como aos grandes agricultores, produtores e criadores.

Os «Muránske buchty» estão presentes em eventos regionais como a *Veľkonočný jarmok* (Feira da Páscoa), em Lučenec. Há vários anos que fazem parte do evento *Otváranie Bánoša* (Abertura de Bánoš), organizado por uma escola profissional secundária em cooperação com a parceria rural da região de Banská Bystrica, a associação cívica «O Sabor Tradicional das Regiões da Eslováquia» e a cidade de Banská Bystrica. Podem também ser encontrados todos os anos no evento *Mitrovanie* (Festival de São Demétrio), em Veľké Teriakovce, assinalando o fim da época de pastagem, e no evento *Ródeo Muráň* (Rodeo de Muráň), em Muráň.

Os «Muránske buchty» são apresentados em exposições e também fazem parte da comida fornecida nesses eventos. Em setembro de 2022, também marcaram presença na 364.ª edição do conhecido evento *Radvanský jarmok* (Feira de Radvaň), em Banská Bystrica, onde havia uma área reservada separada para os produtos já registados com indicações geográficas e para os que ainda não estavam registados; esta área foi visitada pelos eslovacos, mas especialmente por turistas estrangeiros com interesse na preservação das tradições e dos produtos tradicionais.

Os «Muránske buchty» representam as especialidades e tradições culinárias da Eslováquia.

Referência à publicação do caderno de especificações

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