C/2025/2123

7.4.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/2123)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Muránske buchty”

Nr. UE: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea IGP**

„Muránske buchty”

2. **Statul membru sau țara terță**

Slovacia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul NC*

— 19 – PREPARATE PE BAZĂ DE CEREALE, DE FĂINĂ, DE AMIDON, DE FECULE SAU DE LAPTE; PRODUSE DE PATISERIE

1905 – Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao; ostii, cașete goale de tipul celor utilizate pentru medicamente, vafe cu capac, paste uscate din făină, din amidon sau din fecule în foi și produse similare

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Muránske buchty” sunt rulouri umplute similare foietajelor, fabricate din aluat dospit care au fost stratificate cu margarină de mai multe ori. Umplutura poate fi de *prune*, de *coagul*, de *semințe de mac*, de *fructe cu coajă lemnoasă*, de *căpșuni*, de *afine sau vișine*, de *mere și scorțișoară* sau de *ciocolată și alune*. „Muránske buchty” se distinge prin structura aluatului, care se separă în „foi” friabile, forma „învelită” a ruloului și greutatea produsului finit – în special greutatea umpluturii, care constituie cea mai mare parte a greutății produsului finit.

Caracteristici

Aspect: rulouri de formă pătrată cu laturi de 10-14 cm.

Culoare: aurie, de aluat copt

Aromă: aromă delicată de drojdie și de umplutură.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gust: o combinație intensă, dar subtilă a ingredientelor individuale cu margarină și o aromă specifică dată de umplutură

Consistență: aluat moale, dens și neted în interior, cu o textură delicată de foi; umedă, neuscată

Greutatea aluatului necopt pentru pregătirea unui rulou: 120-140 g

Greutatea umpluturii: 85-100 g

Se utilizează albușuri proaspete de ou sau albușuri lichide de ou pentru acoperirea fiecărui rulou. După coacere și răcire, rulourile sunt presărate cu zahăr pudră.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Nu există restricții privind originea materiilor prime.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de producție se desfășoară în următoarele etape:

— prepararea manuală a aluatului și lăsarea acestuia să crească;

— împărțirea aluatului în bucăți de aluat;

— rularea bucăților de aluat, stratificarea cu margarină, plierea, creșterea;

— rularea bucăților de aluat și împărțirea aluatului în pătrate, umplerea;

— formarea rulourilor;

— acoperirea rulourilor cu albușuri de ou sau cu albușuri lichide din ouă, creșterea;

— coacerea.

După coacere, rulourile sunt separate unele de altele pe plita de copt și, după răcire, sunt presărate cu zahăr pudră.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde comuna Muráň. Comuna Muráň este situată în partea centrală a platoului Muráň, în districtul Revúca din regiunea Banská Bystrica.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală se bazează pe priceperea producătorilor din aria geografică, pe reputația produsului „Muránske buchty” și pe istoria și tradițiile regiunii.

Nu există nicio înregistrare a datei exacte la care produsul „Muránske buchty” a fost preparat pentru prima oară. Conform tradiției orale, originile sale datează din anii 1960. Într-un interviu cu Matej Kováč pentru secțiunea de știri regionale de pe site-ul internet rimava.sk, din data de 9 martie 2019, Roman Goldschmidt a făcut următoarea afirmație: „De-a lungul deceniilor, bunicile din comuna Muráň au transmis rețeta din generație în generație.” De asemenea, rulourile au fost preparate în cantina și cârciuma Koruna (fostul restaurant Reštaurácia a Jedáleň), unde aceasta specialitate locală era totodată vândută.

Printre primele persoane care au preparat rulourile s-au numărat Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová și Mária Sklenáriková. Apoi, Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová și Erika Štefanková din Muránska Dlhá Lúka au început să vândă rulourile în magazinul Lahôdky. Ele au produs și au vândut rulourile timp de peste 40 de ani, după care a existat o scurtă pauză din 2014 până în septembrie 2017, când mirosul delicios a „Muránske buchty” a început să fie simțit din nou în piața orașului.

O caracteristică specifică a producției de „Muránske buchty” este timpul îndelungat – între 3 și 4 ore – necesar pentru prepararea aluatului. Aluatul trebuie lăsat să crească de două ori înainte de umplere și o a treia oară înainte de coacere. Aluatul utilizat pentru fabricarea produsului „Muránske buchty” este preparat exclusiv manual.

Plierea și rularea în mod repetat a aluatului și stratificarea acestuia cu margarină fac ca aluatul să capete o structură „de foi” după coacere; acesta este dens și neted și are o textură fină. Umplutura reprezintă cea mai mare parte a greutății produsului finit. Rulourile sunt „învelite” într-un mod specific: trei colțuri sunt îndoite pe rând în centrul pătratului peste umplutură, iar al patrulea colț este tras peste și aproape sub rulou pentru a îl acoperi sau a îl „înveli”, asigurându-se că nici aluatul, nici umplutura nu se usucă, ci rămân moi, umede și netede. Acoperirea rulourilor cu albușuri lichide de ou și nu cu ouă întregi asigură faptul că aluatul de patiserie este bine copt și are o culoare aurie. Într-un raport din 31 mai 2021 pentru canalul de televiziune *Markíza*, Ľubo Fronko a afirmat: „Întreaga Slovacie poate fi mândră de «Muránske buchty».”

Inițial, pentru producerea rulourilor erau utilizate materii prime provenite din gospodării, deoarece acestea erau disponibile și puteau fi prelucrate; acest lucru era valabil în special pentru umpluturi. În prezent, accentul se pune pe modul special de preparare a aluatului (exclusiv manual, lăsat să crească și stratificat cu margarină de mai multe ori) și pe modul în care este modelat prin „învelire” în rulouri. Gustul caracteristic al produsului este completat de umpluturile cu gust dulce.

Competențele și priceperea locuitorilor din aria geografică delimitată în ceea ce privește prepararea produsului „Muránske buchty” s-au dezvoltat pe baza cunoștințelor și a experienței transmise de la o generație la alta, iar acest lucru se reflectă în calitatea produsului final. Prepararea manuală a drojdiei și a aluatului, faptul că este întinsă de mai multe ori, este lăsată să crească de trei ori, este stratificată cu margarină și este modelată în rulouri, înseamnă că „Muránske buchty” are o structură, o dimensiune și o formă specifice ale aluatului, precum și un miros și un gust caracteristice.

Datorită calităților sale, care rezultă din prepararea manuală, din numărul de umpluturi și din modul în care este copt, produsul a devenit foarte popular și căutat. Organizatorii de evenimente și expoziții alimentare invită producătorii să facă demonstrații de preparare autentică a aluatului și a umpluturilor produsului și de coacere a acestuia. Primarul comunei Muráň, Roman Goldschmidt, a comunicat site-ului internet vobraze.sk următoarele: „Orice persoană care a mușcat dintr-un rulou știe că se utilizează o cantitate mare de umplutură. Produsului i s-a conferit o marcă comercială în ianuarie 2018, ca recunoaștere a statutului său de specialitate locală.”

Prepararea și fabricarea produsului „Muránske buchty” se bazează pe rețete istorice, au loc în aria geografică delimitată și sunt legate din punct de vedere istoric de această arie.

Denumirea „Muránske buchty” vine de la numele comunei Muráň, care este legat din punct de vedere istoric de coacerea rulourilor. În a doua jumătate a secolului trecut, denumirea geografică a început să fie utilizată pentru a distinge un produs specific de înaltă calitate care este caracteristic pentru Muráň de alte produse de același tip, iar această utilizare continuă și în prezent.

Dovada reputației și a tradiției produsului „Muránske buchty” este faptul că, în 2018, i s-a acordat un certificat de utilizare a etichetei „GEMER-MALHONT regional product” („produs regional GEMER-MALHONT”), care atestă că este un produs regional unic fabricat prin metode tradiționale, dintre care multe au la bază tehnici artizanale.

Reputația tradițională a produsului „Muránske buchty” a fost menținută de-a lungul anilor și este încă actuală, după cum o demonstrează referirile la acest produs din ziarele regionale. Câteva exemple: ediția din mai 2024 a ziarului *Muránske noviny* analizează modul în care a evoluat produsul „Muránske buchty” din 2020. În ediția respectivă, se raportează că producția a crescut de peste două ori în trei ani.

Modul de preparare a produsului „Muránske buchty” a fost prezentat, de asemenea, în emisiunea din 3 februarie 2024 a programului *Farmárska revue* al televiziunii slovace (RTVS) – un program de reportaje atât pentru horticultorii de mici dimensiuni, cât și pentru fermierii, cultivatorii și amelioratorii pe scară largă.

Produsul „Muránske buchty” figurează în cadrul unor evenimente regionale, cum ar fi *Veľkonočný jarmok* (Târgul de Paște) din Lučenec. De mai mulți ani, produsul face parte din evenimentul *Otváranie Bánoša* (deschiderea Bánoš), organizat de o școală profesională secundară în cooperare cu parteneriatul rural din regiunea Banská Bystrica, cu asociația civică „Gustul tradițional al regiunilor Slovaciei” și cu orașul Banská Bystrica. De asemenea, produsul poate fi găsit în fiecare an la evenimentul *Mitrovanie* (Festivalul Sfântului Dumitru) din Veľké Teriakovce, care marchează sfârșitul sezonului de păstorit, precum și la evenimentul *Ródeo Muráň* (rodeoul din Muráň) din Muráň.

Produsul „Muránske buchty” este prezentat la expoziții și, de asemenea, face parte din serviciile de catering disponibile la astfel de evenimente. Produsul a fost inclus, de asemenea, în cadrul celei de a 364-a ediții a binecunoscutului eveniment *Radvanský jarmok* (Târgul din Radvaň) care a avut loc la Banská Bystrica în septembrie 2022, unde a fost rezervată o zonă separată pentru produsele deja înregistrate cu indicații geografice și pentru cele care nu erau încă înregistrate; această zonă a fost vizitată de slovaci, dar în special de turiști străini interesați de conservarea tradițiilor și a produselor tradiționale.

Produsul „Muránske buchty” este reprezentativ pentru specialitățile și tradițiile culinare ale Slovaciei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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