C/2025/2123

7.4.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/2123)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Muránske buchty“

EÚ č.: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov CHZO**

„Muránske buchty“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Slovensko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak KN*

— 19 – PRÍPRAVKY Z OBILNÍN, MÚKY, ŠKROBU ALEBO MLIEKA; CUKRÁRSKE VÝROBKY

1905 – chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao, hostie, prázdne oblátky druhu vhodného na farmaceutické účely, pečatné oblátky, ryžový papier a podobné produkty

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Muránske buchty“ sú buchty z kysnutého cesta niekoľkokrát prekladaného margarínom a s náplňou vnútri. Náplň môže byť *slivková, tvarohová, maková, orechová, jahodová, čučoriedková alebo višňová, jablkovo-škoricová či orieškovo-čokoládová*. „Muránske buchty“ sa odlišujú štruktúrou cesta, ktoré sa „lístkuje“, tvarom „zabalenej“ buchty, hmotnosťou hotového výrobku, a najmä hmotnosťou náplne, ktorá predstavuje prevažnú časť hmotnosti hotového výrobku.

Vlastnosti

Vzhľad: buchty hranatého tvaru s veľkosťou strán 10 až 14 cm

Farba: zlatisto prepečená

Vôňa: s jemnou vôňou kvásku a náplní

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Chuť: intenzívne a zároveň citlivé spojenie jednotlivých prísad s margarínom a špecifická chuť v závislosti od náplne

Konzistencia: mäkké, vnútri kompaktné a vláčne, s jemnou lístkovou štruktúrou, vlhké, nevysušené cesto

Hmotnosť cesta na prípravu buchty v surovom stave: 120 až 140 g

Hmotnosť náplne: 85 až 100 g

Na potretie každej buchty sa používajú čerstvé vaječné bielky alebo tekuté vaječné bielky. Po upečení a vychladnutí sa buchty posypú práškovým cukrom.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Neexistujú žiadne obmedzenia na pôvod surovín.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výrobný postup sa uskutočňuje v nasledujúcich etapách:

— ručná výroba cesta, kysnutie,

— rozdelenie cesta na bochníky,

— rozvaľkanie bochníkov, prekladanie margarínom, skladanie, kysnutie,

— rozvaľkanie bochníkov a rozdelenie cesta na štvorce, plnenie náplňou,

— tvarovanie buchiet,

— potieranie buchiet bielkami alebo tekutými vaječnými bielkami, kysnutie,

— pečenie.

Po upečení sa na plechu oddelia a po vychladnutí posypú práškovým cukrom.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa obec Muráň. Obec Muráň sa nachádza v okrese Revúca v Banskobystrickom kraji v centrálnej časti Muránskej planiny.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, dobrej povesti výrobku „Muránske buchty“ a tradíciách.

Presný dátum, keď sa začali piecť „Muránske buchty“, neexistuje. Podľa ústneho podania počiatky Muránskych buchiet siahajú do 60. rokov minulého storočia. Ako uvádza Roman Goldschmidt v rozhovore s Matejom Kováčom pre Správy z regiónu – Rimava.sk z 9. marca 2019 „Recept starých mám sa v obci Muráň dedil po desaťročia z generácie na generáciu.“ Buchty piekli aj v jedálni a v pohostinstve Koruna (bývalý podnik Reštaurácie a Jedálne), kde sa táto miestna špecialita aj predávala.

Medzi prvé pekárky patrili Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová a Mária Sklenáriková. V predajni Lahôdok ich potom začali predávať Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová a Erika Štefanková z Muránskej Dlhej Lúky a i. Vyrábali a predávali viac ako 40 rokov, v roku 2014 nastala určitá pauza, avšak dlho netrvalo a v septembri 2017 sa námestím znovu začala vznášať lahodná vôňa výrobku „Muránske buchty“.

Jedným zo špecifík výrobku „Muránske buchty“ je dlhá príprava cesta, ktorá zaberie tri až štyri hodiny. Cesto musí kysnúť dvakrát pred naplnením a tretíkrát pred pečením. Príprava cesta na výrobu výrobku „Muránske buchty“ sa uskutočňuje výlučne ručným spôsobom.

Niekoľkonásobné prekladanie a vaľkanie cesta a jeho prekladanie margarínom spôsobuje, že sa cesto po upečení „lístkuje“, je kompaktné a vláčne a má jemnú štruktúru. Hmotnosť náplne predstavuje prevažnú časť hmotnosti hotového výrobku. Buchty sa „balia“ špecifickým spôsobom, tri rohy sa striedavo prekladajú smerom do stredu štvorca nad náplňou buchty a štvrtým rohom sa celá buchta zabalí/zakryje a jej koniec sa pretiahne až takmer pod buchtu, čím sa zabezpečí, že cesto ani náplň nie sú vysušené, ale ostávajú mäkké, vlhké a vláčne. Potieraním buchiet tekutými vaječnými bielkami a nie celým vajíčkom sa dosiahne dostatočné prepečenie cesta a zároveň zlatistá farba buchty. Ako uvádza v reportáži z 31. 5. 2021 Ľubo Fronko pre televíziu Markíza: „Na jedinečné Muránske buchty môže byť hrdé celé Slovensko.“

Pôvodne sa na výrobu buchiet používali suroviny z domácich zdrojov, čo súviselo s dostupnosťou surovín a ich spracovania, najmä pokiaľ ide o náplne buchiet. V súčasnosti sa kladie dôraz na špecifickú, výlučne ručnú prípravu cesta niekoľkokrát vykysnutého a prekladaného margarínom a spôsob tvarovania – „balenia“ buchiet. Charakteristickú chuť výrobku dopĺňajú náplne sladkej chuti.

Zručnosti a šikovnosť ľudí z vymedzenej zemepisnej oblasti vyrábajúcich „Muránske buchty“ sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu, čo sa odráža na kvalite konečného výrobku. Vďaka ručnej príprave kvásku a cesta, jeho niekoľkonásobnému rozvaľkaniu, trojnásobnému kysnutiu, prekladaniu margarínom a tvarovaniu, majú „Muránske buchty“ špecifickú štruktúru cesta, veľkosť a tvar a svoju charakteristickú vôňu a chuť.

Pre vlastnosti výrobku dané ručným spôsobom prípravy, množstvom náplne a spôsobom pečenia sa stal tento výrobok veľmi obľúbeným a vyhľadávaným a usporiadatelia gastronomických podujatí a výstav pozývajú výrobcov na svoje podujatia s požiadavkou autentickej ukážky prípravy cesta, náplní a pečenia výrobku. Starosta Muráňa Ing. Roman Goldschmidt uviedol pre vobraze.sk: „Každý, kto zahryzne do buchty, uzná, že na náplni sa nešetrí. Aby buchty dostali punc miestnej špeciality, bola im vydaná v januári 2018 ochranná známka.“

Príprava a výroba výrobku „Muránske buchty“ vychádza z historických receptúr, uskutočňuje sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti a je historicky spojená s týmto územím.

Názov výrobku „Muránske buchty“ je odvodený od názvu obce Muráň, ktorý je historicky spojený s pečením buchiet. Uvedený zemepisný názov sa začal používať na odlíšenie kvalitného a špecifického výrobku charakteristického pre Muráň od výrobkov rovnakého druhu už v druhej polovici minulého storočia a používa sa dodnes.

O dobrej povesti a tradícii výrobku „Muránske buchty“ svedčí udelenie certifikátu na používanie značky „regionálny produkt GEMER-MALOHONT“ v roku 2018 ako jedinečnému výrobku v regióne, ktorý využíva tradičné postupy s vysokým podielom ručnej práce.

Tradičná povesť výrobku „Muránske buchty“ v priebehu rokov pretrvala a je stále aktuálna, čo preukazujú aj zmienky v regionálnych novinách. Napr.: *Muránske noviny* z mája 2024 porovnávajú ako sa darilo Muránskym buchtám od roku 2020. Podľa uvedených údajov sa výroba počas troch rokov viac ako zdvojnásobila.

Príprava buchiet bola prezentovaná aj v relácii „Farmárska revue“ (magazín pre malých záhradkárov aj veľkých farmárov, pestovateľov a chovateľov) dňa 3. februára 2024 v slovenskej televízii (RTVS).

„Muránske buchty“ sa prezentujú na regionálnych podujatiach, napr. Veľkonočný jarmok v Lučenci. Už niekoľko rokov sú súčasťou podujatia „Otváranie Bánoša“, ktoré organizuje Stredná odborná škola v spolupráci s vidieckym partnerstvom Banskobystrického kraja, občianskym združením Tradičná chuť regiónov Slovenska a mestom Banská Bystrica. Rovnako ich možno každoročne nájsť na podujatí súvisiacom s ukončením pastierskej sezóny (Mitrovanie) vo Veľkých Teriakovciach alebo na podujatí „Ródeo Muráň“ v Muráni.

„Muránske buchty“ sa prezentujú na výstavách a ponúkajú aj ako súčasť občerstvenia (catering). Boli súčasťou 364. ročníka známeho podujatia „Radvanský jarmok“ v Banskej Bystrici v septembri 2022, v rámci ktorého bola osobitná časť priestoru vymedzená výrobkom už zapísaným ako zemepisné označenia, ale aj výrobkom, ktoré ešte v tom čase zapísané neboli, a ktoré navštevujú domáci, ale najmä zahraniční turisti so záujmom o zachovávanie tradícii a tradičné výrobky.

„Muránske buchty“ slúžia ako reprezentant slovenských kulinárskych špecialít a tradícií.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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