C/2025/2123

7.4.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/2123)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Muránske buchty“

EU št.: PGI-SK-03206 – 15. marec 2024

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime ZGO**

„Muránske buchty“

2. **Država članica ali tretja država**

Slovaška

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka KN*

— 19 – PROIZVODI IZ ŽIT, MOKE, ŠKROBA ALI MLEKA; SLAŠČIČARSKI IZDELKI

1905 – Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne; hostije, prazne kapsule, primerne za farmacevtsko uporabo, oblati za pečatenje, rižev papir in podobni izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Muránske buchty“ so nadevani zvitki, podobni žepkom ali zavitkom in narejeni iz kvašenega testa, večkrat premazanega z margarino. Polnjeni so lahko s slivovim, skutnim, makovim, orehovim, jagodnim, borovničevim ali višnjevim, jabolčnim in cimetovim ali čokoladnim in lešnikovim nadevom. Zvitki „Muránske buchty“ so posebni zaradi strukture testa, ki se loči na drobljive „liste“, „zavite“ oblike in teže končnega proizvoda – zlasti teže nadeva, ki predstavlja večino teže končnega proizvoda.

Značilnosti

Videz: kvadratni zvitki s stranicami, dolgimi 10 cm do 14 cm;

barva: zlato zapečena;

vonj: nežen vonj kvasa in nadeva;

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

okus: čutita se izrazita, vendar nežna mešanica posameznih sestavin z margarino ter okus, značilen za nadev;

konsistenca: mehko testo, ki je v notranjosti gosto in gladko, z nežno listnato teksturo; vlažno, ne izsušeno;

teža surovega testa za pripravo zvitka: 120 g do 140 g;

teža nadeva: 85 g do 100 g.

Vsak zvitek je premazan s svežimi jajčnimi beljaki ali jajčnim melanžem iz beljakov. Zvitki se po peki in hlajenju posujejo s sladkorjem v prahu.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Glede porekla surovin ni nobenih omejitev.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Postopek proizvodnje poteka po naslednjih fazah:

— ročna priprava testa in njegovo vzhajanje,

— razdelitev testa na kepe,

— valjanje kep testa, premazovanje z margarino, zavijanje, vzhajanje,

— valjanje kep testa in razrez testa na kvadrate, nadevanje,

— oblikovanje zvitkov,

— premazovanje zvitkov z jajčnimi beljaki ali jajčnim melanžem iz beljakov, vzhajanje,

— peka.

Zvitki se po peki ločijo drug od drugega na pekaču, ko se ohladijo, pa se posujejo s sladkorjem v prahu.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema občino Muráň. Občina Muráň leži na osrednjem delu Muráňske planote, v okrožju Revúca v Banskobistriškem okraju.

5. Povezava z geografskim območjem

Vzročna povezava temelji na znanju in izkušnjah proizvajalcev z geografskega območja, slovesu zvitkov „Muránske buchty“ ter zgodovini in običajih območja.

Zapisov o točnem datumu prve peke zvitkov „Muránske buchty“ ni. Po ustnem izročilu segajo njihovi začetki v šestdeseta leta 20. stoletja. Roman Goldschmidt je v intervjuju z Matejem Kováčem za razdelek Regionalne novice na spletišču rimava.sk z dne 9. marca 2019 navedel: „Babice v občini Muráň so recept več desetletij prenašale iz roda v rod.“ Pekli so jih tudi v okrepčevalnici in pivnici Koruna (prej imenovani Reštaurácia a Jedáleň), kjer so to lokalno specialiteto tudi prodajali.

Te zvitke so med prvimi pekle Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová in Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová in Erika Štefanková iz vasi Muránska Dlhá Lúka in drugi so jih nato začeli prodajati v trgovini Lahôdky. Proizvajali in prodajali so se več kot 40 let, nato pa je bil krajši premor od leta 2014 do septembra 2017, ko se je po mestnem trgu znova začel širiti omamen vonj po zvitkih „Muránske buchty“.

Posebnost proizvodnje zvitkov „Muránske buchty“ je dolga priprava testa, ki traja tri do štiri ure. Testo mora vzhajati dvakrat pred nadevanjem in tretjič pred peko. Testo za zvitke „Muránske buchty“ se pripravlja izključno ročno.

Zaradi večkratnega prepogibanja in valjanja testa ter premazovanja z margarino postane testo po peki „listnato“; je gosto in gladko ter ima fino teksturo. Nadev predstavlja večino teže končnega proizvoda. Zvitki so „zaviti“ na poseben način: trije vogali zapovrstjo se prepognejo proti sredini kvadrata nad nadev, četrti vogal pa se potegne čeznje in skoraj pod zvitek, da ga pokrije ali „zavije“, tako da se niti testo niti nadev ne izsušita, temveč ostaneta mehka, vlažna in gladka. Ker so zvitki premazani z jajčnim melanžem iz beljakov, in ne s celim jajcem, je testo dobro pečeno in zlate barve. Ľubo Fronko je v reportaži za televizijski kanal Markíza 31. maja 2021 dejal: „Vsa Slovaška je lahko ponosna na ‚Muránske buchty‘.“

Za proizvodnjo zvitkov so se prvotno uporabljale surovine iz gospodinjstev, saj so bile te na voljo in jih je bilo mogoče predelati; to velja zlasti za nadeve. Danes je poudarek na posebnem načinu priprave testa (samo ročno, večkrat se pusti vzhajati in premaže z margarino) in načinu njegovega oblikovanja tako, da se „zavije“ v zvitke. Značilen okus proizvoda je dopolnjen s sladkimi nadevi.

Znanje in spretnosti ljudi z opredeljenega geografskega območja, ki proizvajajo zvitke „Muránske buchty“, so se razvili iz znanja in izkušenj, ki so se prenašali iz roda v rod, kar se kaže v kakovosti končnega proizvoda. Zvitki „Muránske buchty“ imajo zaradi ročne priprave kvasa in testa, večkratnega razvaljanja, trikratnega vzhajanja, premazovanja z margarino in oblikovanja v zvitke posebno strukturo testa, velikost in obliko ter značilna vonj in okus.

Proizvod je zaradi svojih posebnosti, ki izhajajo iz njegove ročne priprave, številnih nadevov in načina peke, postal zelo priljubljen in iskan. Organizatorji živilskih prireditev in razstav na svoje dogodke vabijo proizvajalce, ki lahko prikažejo pristno pripravo testa proizvoda, nadevov zanj ter način peke. Župan Muráňa Roman Goldschmidt je za spletišče vobraze.sk povedal: „Vsakdo, ki ugrizne v enega od zvitkov, ugotovi, da je nadev zelo bogat. Januarja 2018 jim je bila podeljena blagovna znamka za priznanje njihovega statusa lokalne specialitete.“

Priprava in proizvodnja zvitkov „Muránske buchty“ temeljita na zgodovinskih receptih, potekata na opredeljenem geografskem območju in sta z njim zgodovinsko povezani.

Ime „Muránske buchty“ izhaja iz imena občine Muráň, ki je zgodovinsko povezana s peko teh zvitkov. V drugi polovici prejšnjega stoletja se je geografsko ime začelo uporabljati, da bi se poseben proizvod visoke kakovosti, značilen za občino Muráň, razlikoval od drugih proizvodov iste vrste, ta uporaba pa se nadaljuje še danes.

Sloves in tradicijo zvitkov „Muránske buchty“ potrjuje leta 2018 podeljeni certifikat za uporabo označbe „regionalni proizvod GEMER-MALHONT“ kot edinstven regionalni proizvod, proizveden po tradicionalnih metodah, ki so večinoma ročne.

Tradicionalni sloves zvitkov „Muránske buchty“ se je v preteklih letih ohranil in je še vedno aktualen, kar dokazujejo navedbe v regionalnih časopisih. Navajamo nekaj primerov: v majski izdaji časopisa *Muránske noviny* iz leta 2024 so analizirali uspeh zvitkov „Muránske buchty“ od leta 2020. Poročali so, da se je proizvodnja v treh letih več kot podvojila.

Priprava zvitkov „Muránske buchty“ je bila 3. februarja 2024 prikazana tudi na slovaški televiziji (RTVS) v oddaji *Farmárska revue*, tj. televizijskem programu za male vrtnarje in velike kmete, pridelovalce in rejce.

Zvitki „Muránske buchty“ se pojavljajo na regionalnih prireditvah, kot je *Veľkonočný jarmok* (Velikonočni sejem) v Lučencu. Že več let so del dogodka *Otváranie Bánoša* (Odpiranje Bánoša), ki ga organizira srednja poklicna šola v sodelovanju s podeželskim partnerstvom Banskobistriškega okraja, civilnim združenjem Tradicionalni okusi slovaških regij in mestom Banská Bystrica. Vsako leto jih je mogoče najti tudi na prireditvi *Mitrovanie* (Festival svetega Demetrija) v kraju Veľké Teriakovce ob koncu pastirske sezone in na prireditvi *Ródeo Muráň* (Muráňski rodeo) v Muráňu.

Zvitki „Muránske buchty“ so predstavljeni na razstavah in vključeni tudi v gostinske storitve na takih prireditvah. Predstavljeni so bili tudi na 364. izvedbi znanega sejma *Radvanský jarmok* v Banski Bistrici septembra 2022, kjer je bil poseben del namenjen proizvodom, že registriranim z geografskimi označbami, in proizvodom, ki še niso bili registrirani; ta del so obiskovali slovaški, predvsem pa tuji turisti, ki jih zanima ohranjanje običajev in tradicionalnih proizvodov.

Zvitki „Muránske buchty“ predstavljajo slovaške kulinarične posebnosti in običaje.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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