C/2025/2123

7.4.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/2123)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Muránske buchty”

EU-nr: PGI-SK-03206 – 15.3.2024

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn på SGB**

”Muránske buchty”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Slovakien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nr*

— 19 – BEREDNINGAR AV SPANNMÅL, MJÖL, STÄRKELSE ELLER MJÖLK; BAKVERK

1905 – Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao; nattvardsbröd, tomma oblatkapslar av sådana slag som är lämpliga för farmaceutiskt bruk, sigilloblater och liknande produkter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Muránske buchty” är fyllda bullar som liknar piroger eller smördegsbakelser och som bakas av en jäsdeg som har vikts och kavlats med margarin flera gånger. Bullen kan fyllas med *plommon, kräm, vallmofrön, nötter, jordgubbar, blåbär eller surkörsbär, äpple och kanel* eller *choklad och hasselnötter*. ”Muránske buchty” kännetecknas av degens struktur, dvs. de flagiga ”bladen”, av bullens ”inslagna” form och av den färdiga produktens vikt, särskilt fyllningens vikt, som utgör den största delen av den färdiga produktens vikt.

Egenskaper

Utseende: Kvadratiska bullar med sidor på 10–14 cm.

Färg: gyllengräddad.

Doft: delikat doft av jäsning och av fyllningen.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Smak: en intensiv men subtil blandning av de olika ingredienserna med margarin och en smak som beror på vilken fyllning som använts.

Konsistens: mjuk deg som är kompakt och slät inuti, spröd och flagig samt fuktig, inte uttorkad.

Den ogräddade degens vikt för att bereda en bulle: 120–140 g.

Fyllningens vikt: 85–100 g.

Färsk äggvita eller flytande äggvita används för att pensla varje bulle. Efter gräddning och avsvalning pudras bullarna med florsocker.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det finns inga restriktioner när det gäller råvarornas ursprung.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionsprocessen omfattar följande steg:

— Degen bereds för hand och får jäsa.

— Degen delas upp i större bitar.

— De större degbitarna kavlas och viks med margarin flera gånger och får jäsa.

— De större degbitarna kavlas ut, delas i kvadrater och fyllning läggs på.

— Kvadraterna formas till bullar.

— Bullarna penslas med färsk eller flytande äggvita och får jäsa.

— Bullarna gräddas.

Efter gräddning separeras bullarna från varandra på plåten, och efter avsvalning pudras de med florsocker.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av kommunen Muráň. Kommunen Muráň ligger i centrala delen av Muráňplatån, i distriktet Revúca i regionen Banská Bystrica.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet baseras på kunskaperna hos producenterna i det geografiska området, på det anseende som ”Muránske buchty” har och på den historia och de traditioner som förknippas med regionen.

Det finns inga uppgifter om det exakta datum då ”Muránske buchty” bakades första gången. Enligt den muntliga traditionen går bakverkets ursprung tillbaka till 1960-talet. Roman Goldschmidt sa följande i en intervju med Matej Kováč i ett regionalt nyhetsinslag på webbplatsen rimava.sk den 9 mars 2019: ”Under årtiondena har våra far- och mormödrar i kommunen Muráň fört receptet vidare från generation till generation.” Denna lokala specialitet bakades och såldes också på Korunas kafeteria och pub (tidigare Reštaurácia a Jedáleň).

Bland de första att baka bullarna var Magdaléna Balážiková, Gizela Barilová, Mária Fabová och Mária Sklenáriková. Hildegarda Nemogová, Magdaléna Bábeľová och Erika Štefanková från Muránska Dlhá Lúka, med flera, började sedan sälja bullarna i butiken Lahôdky. De bakade och sålde bullar i mer än 40 år. Därefter kom ett kort uppehåll från 2014 till september 2017, då den läckra doften av ”Muránske buchty” åter började sprida sig i stadskärnan.

Ett särdrag i framställningen av ”Muránske buchty” är den långa tid som krävs för att bereda degen – mellan 3 och 4 timmar. Degen måste jäsa två gånger innan den fylls och en tredje gång före gräddningen. Degen som används för att baka ”Muránske buchty” bereds helt för hand.

Genom att degen viks och kavlas med margarin blir den flagig efter gräddningen. Degen är kompakt och slät och har en fin konsistens. Fyllningen står för största delen av slutproduktens vikt. Bullarna viks ihop på ett särskilt sätt: tre hörn viks i tur och ordning till degkvadratens mittpunkt, över fyllningen, och det fjärde hörnet dras över och nästan under bullen för att täcka eller ”slå in” den, vilket säkerställer att varken degen eller fyllningen torkar ut utan förblir mjuk, fuktig och slät. Genom att bullarna penslas med flytande äggvita och inte med hela ägg gräddas degen väl och bullarna får en gyllene färg. Som Ľubo Fronko uttryckte det i ett inslag för tv-kanalen *Markíza* den 31 maj 2021: ”Hela Slovakien kan vara stolt över Muránske buchty.”

Ursprungligen framställdes bullarna av de råvaror som fanns i hushållet, särskilt i fråga om fyllningen. I dag ligger tonvikten på det särskilda sätt som degen bereds på (enbart för hand, får jäsa samt kavlas och viks med margarin flera gånger) och ”slås in” till bullar. Produktens karakteristiska smak kompletteras av den söta fyllningen.

Den skicklighet och färdighet som krävs för att framställa ”Muránske buchty” har utvecklats från kunskaper och erfarenheter som förts vidare från generation till generation inom det avgränsade geografiska området, något som också återspeglas av slutproduktens kvalitet. ”Muránske buchty” får sin särskilda degstruktur, storlek och form samt karakteristiska doft och smak från att jäsdegen bereds för hand samt att degen kavlas flera gånger, får jäsa tre gånger, viks och kavlas med margarin och formas till bullar.

Produktens egenskaper, som beror på att den bereds för hand, på antalet fyllningar och på det sätt som den bakas på, har gjort den mycket populär och efterfrågad. Producenterna blir inbjudna till olika matevent och mässor så att de kan visa hur man på rätt sätt bereder degen och fyllningarna och hur bullarna bakas. Borgmästaren i Muráň, Roman Goldschmidt, berättade följande för webbplatsen vobraze.sk: ”Alla som tar en tugga av en av bullarna förstår att man inte snålar med fyllningen. Registreringen som varumärke beviljades i januari 2018 som ett erkännande av bakverkets ställning som lokal specialitet.”

Beredningen och tillverkningen av ”Muránske buchty” bygger på historiska recept, äger rum i det avgränsade geografiska området och har ett historiskt samband med detta område.

Namnet ”Muránske buchty” härrör från namnet på kommunen Muráň som har historiska kopplingar till bakningen av bullarna. Under andra hälften av förra århundradet började det geografiska namnet användas för att särskilja en specifik produkt av hög kvalitet som är karakteristisk för Muráň från andra produkter av samma typ, och denna användning fortsätter än i dag.

Produktens anseende och traditionen bakom ”Muránske buchty” styrks genom att den 2018 certifierades för att använda produktmärkningen ”Regionálny produkt GEMER-MALOHONT” (regional produkt från Gemer och Malohont) som får användas på vissa unika regionala produkter som framställs på traditionellt vis, ofta för hand.

Det traditionella anseendet för ”Muránske buchty” har bevarats under årens lopp och är fortfarande aktuellt, vilket framgår av hänvisningar till produkten i regionala tidningar. Nedan följer några exempel: I tidningen *Muránske noviny* från maj 2024 analyseras hur det har gått för ”Muránske buchty” sedan 2020. Det rapporterades att produktionen mer än fördubblats på tre år.

Framställningen av ”Muránske buchty” togs även upp i sändningen den 3 februari 2024 av det slovakiska tv-programmet *Farmárska revue*, som riktar sig till både småskaliga trädgårdsodlare och storskaliga jordbrukare, odlare och uppfödare.

”Muránske buchty” är ett inslag i regionala evenemang som *Veľkonočný jarmok* (påskmarknaden) i Lučenec. Produkten har under flera år varit en del av evenemanget *Otváranie Bánoša* (Öppna Bánoš), som anordnas av en yrkesskola på gymnasienivå i samarbete med landsbygdspartnerskapet i regionen Banská Bystrica, medborgarföreningen ”Traditionella smaker från Slovakiens regioner” och staden Banská Bystrica. Produkten finns också med varje år vid *Mitrovanie* (Sankt Demeterfestivalen) i Veľké Teriakovce som markerar slutet på betessäsongen, och vid evenemanget *Ródeo Murá* (Muráňrodeon) i Muráň.

”Muránske buchty” visas upp på utställningar och förekommer också som en del av cateringen vid sådana evenemang. Produkten förekom också som en del av den 364:e omgången av det välkända evenemanget *Rproský jarmok* i Banská Bystrica i september 2022, där ett separat område reserverades för produkter som redan var registrerade med geografiska beteckningar och för produkter som ännu inte var registrerade. Området besöktes av slovaker, men i synnerhet av utländska turister med intresse för att bevara traditioner och traditionella produkter.

”Muránske buchty” representerar Slovakiens kulinariska specialiteter och traditioner.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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