# ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality

pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

**„MURÁNSKE BUCHTY“**

**CHZO (X) CHOP (–)**

**7.1. Názov**

Muránske buchty

**7.2. Opis**

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 nutelová/nugátová.* Muránske buchty sa odlišujú štruktúrou cesta, ktoré sa „lístkuje”, tvarom „zabalenej” buchty, hmotnosťou hotového výrobku a najmä hmotnosťou náplne, ktorá predstavuje až 70 % hmotnosti výrobku.

Vlastnosti

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

Farba: zlatisto prepečená

Vôňa: s jemnou vôňou kvásku a náplní

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

Hmotnosť buchty po upečení: 150 až 200 g

Na výrobu kysnutého cesta sa používa:

pšeničná alebo ražná múka, vajce, tuk, soľ a kvások. Na 1 kg múky sa použije 650 až 750 g margarínu.

Kvások: pekárske droždie, vlažná voda, sušené mlieko, kryštálový cukor

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

**7.3. Zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na strednom Slovensku v regióne Gemer. Obec Muráň sa nachádza v Banskobystrickom kraji v centrálnej časti Muránskej planiny.

**7.4.** **Dôkaz o pôvode**

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu Muránske buchty, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu Muránskych buchiet.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením spoločnosť Muránske buchty, s. r. o., podľa vlastného systému kontroly.

**7.5.** **Spôsob výroby**

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.

Príprava cesta

Cesto vyrobené z múky, kvásku, soli, vajec a sušeného mlieka sa nechá vykysnúť. Po vykysnutí sa cesto rozdelí na bochníky, ktoré sa rozvaľkajú a následne sa do cesta povkladajú kúsky margarínu. Cesto sa prevaľká, poprekladá na tri časti zhora nadol aj zo strán a opakovane nechá kysnúť. Po vykysnutí sa bochníky jednotlivo vyvaľkajú do tvaru štvorca s dĺžkou strany 67 až 70 cm a s hrúbkou cesta 0,3 až 0,6 cm, rozkrájajú na 16 približne rovnakých štvorcov a plnia jednou z náplní.

Štvorce sa upravia do tvaru buchty tak, že tri rohy sa striedavo prekladajú smerom do stredu štvorca nad náplňou buchty. Štvrtým rohom sa celá buchta zabalí/zakryje a jej koniec sa pretiahne až takmer pod buchtu a zlepenými koncami nahor sa uloží na plech vystlaný papierom na pečenie. Buchty sa potrú bielkami alebo tekutými vaječnými bielkami a vložia na 20 až 30 minút, v závislosti od ročného obdobia, do „kysiarne“, ktorá je súčasťou pece. Po vykysnutí v „kysiarni“ sa vložia do pece a pečú do zlatista 15 minút pri teplote 270 až 275 ºC.

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

Neexistujú žiadne obmedzenia na pôvod surovín.

**7.6. Súvislosť**

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

**Muráň**leží pri sútoku Muráňa a Dolinského potoka, na križovatke starodávnych ciest spájajúcich sever a juh Slovenska: Tisovec – Poprad a Rožňava – Revúca – Muráň. V súčasnosti sú to najmä turisti, ktorí prídu navštíviť **Muránsku planinu, Muránsky hrad** či **sysľovisko na Bielych vodách a** vďaka ktorým sa šíri chýr, že buchty z Muráňa sú veľkou delikatesou.

Presný dátum, kedy sa začali piecť Muránske buchty, neexistuje. Podľa ústneho podania počiatky Muránskych buchiet siahajú do 60. rokov minulého storočia. 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. <https://www.rimava.sk/spravy-z-regionu/muranske-buchty-tak-ako-si-ich-pamatate/>

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. V obci ich vyrábali a predávali viac ako 40 rokov, v roku 2014 však súkromný podnikateľ svoju prevádzku zatvoril. Po určitej pauze sa podarilo obci odkúpiť na námestí dom rodiny Ďordevičovej a zriadiť pekáreň a predajňu. Dlho netrvalo a v septembri 2017 sa námestím znovu začala vznášať lahodná vôňa Muránskych buchiet.

Jedným zo špecifík Muránskych buchiet 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 až 70 % 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.

<https://tvnoviny.sk/zaujimavosti/clanok/133237-na-jedinecne-muranske-buchty-moze-byt-hrde-cele-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.“ <https://vobraze.sk/topky/turizmus-a-atrakcie/muranske-buchty-predstavuju-lakadlo/>

Príprava a výroba Muránskych buchiet 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

(<https://www.youtube.com/watch?v=hEY7IZXSZoE>

<https://gemer-malohont.sk/katalog_produktov/muranske-buchty/>),

ale svedčia o tom aj zmienky v regionálnych novinách, v televízii a krátke videzáznamy o príprave výrobku

(<https://www.echoviny.sk/muran-muranske-buchty-predaj/>

<https://kavickari.sk/muranske-buchty-regionalna-specialita-starych-mam-ktoru-zachranila-obec/>).

Muráň dnes patrí k menej rozvinutým oblastiam, ale život v ňom súvisí so zachovávaním tradícií. Muránske buchty boli pochúťkou pred mnohými rokmi, a tak je to aj dnes.

**7.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie Muránskych buchiet vykonáva

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17

842 13 Bratislava

Slovenská republika

Tel. + 421/2/602 57 427

+ 421/2/602 57 408

Fax: + 421/2/654 20 745

E-mail: [buchlerova@svps.sk](mailto:buchlerova@svps.sk)

sekretariat-UR@svps.sk

**7.8. Vnútroštátne požiadavky**

**---**

**Prílohy:**