ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 2024/1143 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodáske výrobky(súhrn požiadaviek podľa článku 49)

„Brhlovské podlievané buchty“

CHZO (X) **CHOP (–)**

7.1. Názov

Brhlovské podlievané buchty

7.2. Opis

"Brhlovské podlievané buchty" sú buchty z kysnutého cesta so slivkovou alebo orieškovo-čokoládovou náplňou vnútri a obalené v posýpke. Posýpka môže byť maková, orechová, škoricová alebo kakaová. Na rozdiel od iných, zvyčajne pečených buchiet, sa "Brhlovské podlievané buchty" vyprážajú na oleji alebo bravčovej masti. Pred dopražením sa buchty polejú vodou a prikryjú pokrievkou, čím sa uparia a vďaka čomu ostanú na povrchu chrumkavé a zároveň vnútri mäkké. Po vybraní z nádoby na vyprážanie sa, ešte horúce, obaľujú v jednej z posýpok.

Vlastnosti

Vzhľad: buchty guľatého tvaru s veľkosťou priemeru 8 až 10 cm

Farba: po upečení, tzn. bez posýpky, do červena prepečená, ale vonkajšia farba hotového výrobku sa líši v závislosti od druhu posýpky: maku, orechov, škorice alebo kakaa

Vôňa: s jemnou vôňou kvásku a posýpky

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

Konzistencia: mäkké, vnútri kompaktné a vláčne, vlhké, nie vysušené cesto

Hmotnosť cesta na prípravu buchty v surovom stave: 90 až 110 g

Hmotnosť náplne: 30 až 40 g

Na výrobu kysnutého cesta sa používa:

pšeničná hladká múka, vaječné žĺtky, tuk, soľ, práškový cukor, mlieko a kvások. Na 1 kg múky sa použije 125 g masla alebo margarínu a 0,5 dcl oleja.

Kvások: pekárske droždie, mlieko, kryštálový cukor.

Na vyprážanie sa používa bravčová masť alebo olej.

7.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť zahŕňa obec Brhlovce. Obec Brhlovce sa nachádza v Nitrianskom kraji, v severnej časti Levického okresu.

7.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu Brhlovské podlievané buchty, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu Brhlovských podlievaných buchiet.
Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením občianske združenie NOSTRA HEREDITA podľa vlastného systému kontroly.

7.5. Spôsob výroby

Výrobný postup sa uskutočňuje v nasledujúcich etapách:

- príprava cesta, kysnutie,
- rozdelenie cesta na bochníky,
- rozdelenie cesta na štvorce, plnenie náplňou,
- tvarovanie – balenie buchiet,
- vyprážanie a podlievanie vodou,
- obaľovanie v posýpke.

Neexistujú žiadne obmedzenia na pôvod surovín.

7.6. Súvislosť

Príčinná súvislosť je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, histórii a tradíciách regiónu. Príprava a výroba výrobku sa uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti a je historicky spojená s týmto územím.

Know-how

Príprava výrobku sa uskutočňuje prevažne ručným spôsobom. Výnimočnosť týchto buchiet spočíva v ručnej príprave cesta, v spôsobe špecifického spracovania, ktorý spočíva v tom, že buchty sa nepečú v rúre, ale vyprážajú v hlbokej nádobe na oleji alebo bravčovej masti. Špecifickým miestnym výrobným postupom je, že keď sú buchty takmer hotové – vypražené, polejú sa vlažnou vodou a prikryjú sa pokrievkou, pokiaľ sa voda neodparí. „Brhlovské podlievané buchty“ nie sú len výsledkom dodržiavania receptu. Ich prípravu možno zveriť len ľuďom, ktorých zručnosti a skúsenosti sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu a len vďaka tomu vedia odhadnúť vhodný čas na uparenie / podliatie pri pečení, množstvo vody, ale aj čas, ako dlho nechať buchty zakryté pokrievkou.

Cesto na „Brhlovské podlievané buchty“ je kysnuté cesto, ale je o niečo redšie, aby dokázalo dobre absorbovať tekutinu počas pečenia. Bežné smažené buchty majú hustejšie cesto, ktoré lepšie drží tvar pri vyprážaní v oleji. Vďaka upareniu (podlievaniu) ostanú buchty na povrchu jemne chrumkavé, ale vnútro prekvapí lahodným ako pena jemným cestom s jemnou vôňou kvásku, bohato naplneným slivkovým lekvárom alebo orieškovo-čokoládovou náplňou. Podlievaním sa vytvorí “obal”, v ktorom sa intenzívne a zároveň citlivo spájajú jednotlivé prísady cesta, slivková alebo orieškovo-čokoládová náplň a posýpky, buchty zostanú mäkké, vnútri kompaktné a vláčne, vlhké, cesto nebude vysušené. Na rozdiel od iných smažených výrobkov, ktoré získavajú chrumkavý povrch, ale menej vláčne vnútro, **“**Brhlovské podlievané buchty” si vďaka redšiemu cestu a podlievaniu zachovávajú nadýchanosť a jemnosť, a zároveň nie sú mastné ako klasické smažené buchty. Smažené alebo pečené buchty sa bežne pripravujú bez náplne vo vnútri, plnia sa až po vysmažení a posýpajú práškovým cukrom alebo škoricou. **“**Brhlovské podlievané buchty” sa pečú s náplňou vo vnútri a obaľujú sa jednou z posýpok. Posýpky dávajú buchtám nielen špecifickú vôňu a chuť, ale spolu s “obalom” vytvoreným podlievaním zachovávajú guľatý tvar aj po vychladnutí i napriek tomu, že sú pripravené z mäkkého, redšieho cesta. Charakteristické vlastnosti výrobku možno dosiahnuť len vďaka osobitnému know-how výrobcov (uparenie / podlievanie) z danej zemepisnej oblasti.

Brhlovce sú svetoznáme skalnými obydliami v tufovej hornine, ktoré sú na Slovensku posledným existujúcim reprezentantom ľudových stavieb tohto druhu, s nimi sa spája aj tradícia prípravy výrobku „Brhlovské podlievané buchty“. Skalné obydlia predstavovali tepelne stabilné a vlhké prostredie, čo zabezpečovalo kysnutie a vláčnosť cesta. I keď neexistujú písomné verejne dostupné doklady s konkrétnym dátumom začatia označovania výrobku názvom “Brhlovské podlievané buchty”, zachovala sa silná ústna tradícia, ktorá predchádzala formálnemu zdokumentovaniu.

Brhlovce každoročne navštevuje veľké množstvo turistov, vďaka ktorým sa šíri dobré meno tejto delikatesy. O špecifickom miestnom spôsobe prípravy výrobku svedčí aj udelenie značky “Regionálny produkt HONT”, ktorá sa udeľuje len výrobkom vyrobeným tradičným miestnym spôsobom odlišným od iných výrobkov (buchiet), s primeraným podielom ručnej práce, v danom regióne.

"Brhlovské podlievané buchty" v roku 2017 vyhrali prvé miesto v súťaži venovanej tradičným regionálnym jedlám „Dobruo jedlo z Tekova a Hontu“, o čom svedčí aj záznam v Kronike obce Brhlovce (pozri príloha č. 1 – článok Dobruo jedlo z Tekova a Hontu II., titulná strana, pokračovanie s. 11, časopis Slovenská brána; príloha č . 2 a príloha č. 8 – úryvok z kroniky Brhloviec). Odborná porota bola postupom prípravy buchiet ohromená. Z daného podujatia vznikla brožúra so súťažnými jedlami, v ktorej bol uverejnený aj postup prípravy na "Brhlovské podlievané buchty" (pozri príloha č. 3 – strana z brožúry so súťažnými jedlami z r. 2017).

Občianske združenie sa zaslúžilo o ich zviditeľnenie aj prezentovaním a predajom na rôznych gazdovských a remeselných trhoch a furmanských súťažiach, ako sú Degustórium alebo Hontianska paráda, a buchty sú čoraz viac vyhľadávané.

"Brhlovské podlievané buchty" sa prezentujú na výstavách a ponúkajú ako súčasť občerstvenia (catering) aj na rôznych celoslovenských podujatiach s medzinárodnou účasťou ako napr.: konferencia “Novinky v pravidlách ochrany označení pôvodu v EÚ” vo februári 2023 v Banskej Bystrici (pozri príloha č. 10) alebo “Prečo je MEDIÁCIA výhodná aj pre inovatívne firmy” a “30 rokov slovenského inovačného ekosystému” v máji 2023 v Šamoríne (pozri príloha č. 11). "Brhlovské podlievané buchty" slúžia ako reprezentant slovenských kulinárskych špecialít a tradícií.

Názov výrobku "Brhlovské podlievané buchty" je odvodený od názvu obce Brhlovce, ktorý je historicky spojený s vyprážaním buchiet. Uvedený zemepisný názov sa začal používať na odlíšenie

kvalitného a špecifického výrobku charakteristického pre Brhlovce od výrobkov rovnakého druhu už v prvej polovici minulého storočia a používa sa dodnes.

Brhlovce aj dnes patria k oblastiam, v ktorých sa zachovávajú tradície nielen vďaka skalným obydliam, ale aj buchtám. "Brhlovské podlievané buchty" boli pochúťkou pred mnohými rokmi, a tak je to aj dnes.

7.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie Brhlovských podlievaných 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:	certifikacny.organ@svps.sk sekretariat-UR@svps.sk

7.8. Vnútroštátne požiadavky