C/2026/1161

25.2.2026

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2026/1161)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Brhlovské podlievané buchty“

EU č.: PGI-SK-03214 – 19. 3. 2024

CHOP ( ) CHZO (x)

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Brhlovské podlievané buchty“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Slovensko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.3. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

Kód kombinované nomenklatury

Kód KN 19 – PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO

1905 — Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, oplatkové tobolky používané pro farmaceutické účely, nalepovací oplatky, rýžový papír a podobné výrobky

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Brhlovské podlievané buchty“ jsou buchty z kynutého těsta s povidlovou nebo oříškovo-čokoládovou náplní obalené v posypu. Posyp může být makový, ořechový, skořicový nebo kakaový. Na rozdíl od jiných, obvykle pečených buchet se „Brhlovské podlievané buchty“ smaží na oleji nebo vepřovém sádle. Před dosmažením se buchty polijí vodou a přikryjí pokličkou, díky čemuž se napaří a zůstávají na povrchu křupavé a zároveň měkké uvnitř. Po vyjmutí z nádoby na smažení se ještě za tepla obalují v jednom z posypů.

Vlastnosti

Vzhled: buchty kulatého tvaru o průměru 8–10 cm.

Barva: po usmažení, tj. bez posypu, se dočervena propečená vnější barva hotového produktu liší v závislosti na druhu posypu: makovém, ořechovém, skořicovém nebo kakaovém.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vůně: s jemnou vůní kvasnic a posypu.

Chuť: intenzivní a zároveň jemné spojení jednotlivých přísad a specifická chuť v závislosti na náplni a posypu.

Konzistence: měkké, uvnitř kompaktní a vláčné, vlhké, nevysušené těsto.

Hmotnost těsta na přípravu buchet v surovém stavu: 90–110 g.

Hmotnost náplně: 30–40 g.

Na výrobu kynutého těsta se používá: pšeničná hladká mouka, vaječné žloutky, tuk, sůl, práškový cukr, mléko a kvásek. Na 1 kg mouky se použije 125 g másla nebo margarínu a 0,5 dl oleje.

Kvásek: pekařské droždí, mléko, cukr krystal.

Ke smažení se používá vepřové sádlo nebo olej.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Ohledně původu surovin neexistují žádná omezení.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Výrobní postup se uskutečňuje v těchto etapách:

— příprava těsta, kynutí,

— rozdělení těsta na bochníky,

— rozdělení těsta na čtverce, plnění náplní,

— tvarování – balení buchet,

— smažení a podlévání vodou,

— obalování v posypu.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje obec Brhlovce. Obec Brhlovce se nachází v Nitranském kraji, v severní části okresu Levice.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost je založena na *know-how* producentů z dané zeměpisné oblasti a na historii a tradicích regionu. Příprava a výroba produktu se uskutečňuje ve vymezené zeměpisné oblasti starodávným způsobem a je s tímto územím historicky spjatá.

Know-how

Příprava produktu se uskutečňuje převážně ručním způsobem. Výjimečnost těchto buchet spočívá v ruční přípravě těsta a ve způsobu specifického zpracování, spočívajícím v tom, že se buchty nepečou v troubě, ale smaží v hluboké nádobě na oleji nebo vepřovém sádle. Specificky místní výrobní postup se projevuje tím, že když jsou buchty téměř hotové – usmažené, polijí se vlažnou vodou a přikryjí se pokličkou, dokud se voda neodpaří. „Brhlovské podlievané buchty“ nejsou jen výsledkem dodržování receptu. Jejich přípravu je možné svěřit pouze lidem, jejichž zručnost a zkušenosti se vyvíjely díky vědomostem a zkušenostem přenášeným z generace na generaci. Pouze díky tomu dokáží odhadnout vhodný okamžik pro napaření/podlití při pečení, množství vody, ale i dobu, po kterou buchty nechat pod pokličkou.

Těsto na „Brhlovské podlievané buchty“ je kynuté těsto, ale je o něco řidší, aby dokázalo dobře absorbovat tekutinu během pečení. Běžné smažené buchty mají hustší těsto, které při smažení v oleji lépe drží tvar. Díky napařování (podlévání) buchty zůstávají na povrchu jemně křupavé, ale uvnitř překvapí jemným těstem lahodným jako pěna s jemnou vůní kvásku a s bohatou povidlovou nebo oříškovo-čokoládovou náplní. Podlitím se vytvoří „obal“, ve kterém se intenzívně a zároveň citlivě pojí jednotlivé přísady těsta, povidlová nebo oříškovo-čokoládová náplň a posyp, takže buchty zůstávají měkké a uvnitř kompaktní, vláčné a vlhké; těsto není vysušené. Na rozdíl od jiných smažených produktů, které jsou sice na povrchu křupavé, ale uvnitř méně vláčné, si „Brhlovské podlievané buchty“ díky řidšímu těstu a podlévání zachovávají nadýchanost a jemnost, a zároveň nejsou mastné jako klasické smažené buchty. Smažené nebo pečené buchty se běžně připravují bez vnitřní náplně, plní se až po usmažení a posypávají se práškovým cukrem nebo skořicí. „Brhlovské podlievané buchty“ se pečou s náplní uvnitř a obalují v jednom z posypů. Posypy buchtám nejenže dodávají specifickou vůni a chuť, ale spolu s „obalem“ vytvořeným podlitím jim umožňují zachovat si kulatý tvar i po vychladnutí, přestože se buchty připravují z měkkého, řidšího těsta. Charakteristických vlastností produktu lze dosáhnout jen díky osobitému *know-how* producentů (napaření/podlévání) z dané zeměpisné oblasti. Brhlovce jsou světoznámé svými skalními obydlími v tufové hornině, které jsou na Slovensku posledními existujícími zástupci lidových staveb tohoto druhu, a právě s nimi se pojí i tradice přípravy produktu „Brhlovské podlievané buchty“. Skalní obydlí představovala tepelně stabilní a vlhké prostředí, které těstu zajišťovalo kynutí i vláčnost. Přestože neexistují veřejně dostupné písemné doklady s uvedením konkrétního data, od kterého se produkt začal označovat názvem „Brhlovské podlievané buchty“, zachovala se silná ústní tradice, která formálnímu zdokumentování předcházela. Brhlovce každoročně navštíví velký počet turistů, díky nimž se dobré jméno této delikatesy šíří. O specifickém místním způsobu přípravy produktu svědčí i udělení značky „Regionálny produkt HONT“, která se uděluje pouze produktům, jež byly v daném regionu vyrobeny tradičním místním způsobem, odlišným od jiných produktů (buchet), a s přiměřeným podílem ruční práce.

V roce 2017 vyhráli „Brhlovské podlievané buchty“ první místo v soutěži věnované tradičním regionálním pokrmům „Dobruo jedlo z Tekova a Hontu“, o čemž svědčí i záznam v kronice obce Brhlovce. Odborná porota byla postupem přípravy buchet ohromená. Z této akce vznikla brožura se soutěžními pokrmy, v níž byl zveřejněn i recept na „Brhlovské podlievané buchty“.

Občanské sdružení se zasloužilo o jejich zviditelnění také prezentováním a prodejem na různých farmářských a řemeslných trzích a formanských soutěžích, jako jsou „Degustórium“ nebo „Hontianska paráda“, a buchty jsou čím dál více vyhledávané.

„Brhlovské podlievané buchty“ jsou prezentovány na výstavách a jsou nabízeny jako součást občerstvení (cateringu) i na různých akcích s mezinárodní účastí po celém Slovensku, např.: konference „Novinky v pravidlách ochrany označení pôvodu v EÚ“ v únoru 2023 v Banské Bystrici nebo „Prečo je MEDIÁCIA výhodná aj pre inovatívne firmy“ a „30 rokov slovenského inovačného ekosystému“ v květnu 2023 v Šamoríně. „Brhlovské podlievané buchty“ jsou reprezentativním příkladem slovenských kulinářských specialit a tradic.

Název produktu „Brhlovské podlievané buchty“ je odvozen od názvu obce Brhlovce, který je historicky spojený se smažením buchet. Uvedený zeměpisný název se začal používat k odlišení jakostního a specifického produktu charakteristického pro Brhlovce od produktů téhož druhu už v první polovině minulého století a používá se dodnes.

Brhlovce i dnes patří k oblastem, ve kterých se zachovávají tradice nejen díky skalním obydlím, ale i buchtám. „Brhlovské podlievané buchty“ byly pochoutkou před mnoha lety a je tomu tak i dnes.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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