C/2026/1161

25.2.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2026/1161)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Brhlovské podlievané buchty“

EU-Nr.: PGI-SK-03214 — 19.3.2024

g.U.( ) g.g.A. (x)

1. **Name(n) [der g.U. oder der g.g.A.]**

„Brhlovské podlievané buchty“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

Code der Kombinierten Nomenklatur

KN-Code 19 – ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1905 — Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis „Brhlovské podlievané buchty“ handelt es sich um Gebäck aus Hefeteig mit einer Füllung aus Pflaumen- oder Schokoladencreme, die mit einer Schicht aus Mohn, gemahlenen Nüssen, Zimt oder Kakao umhüllt sind. Im Gegensatz zu anderen Gebäckstücken, die in der Regel im Ofen gebacken werden, werden „Brhlovské podlievané buchty“ in Öl oder in Schmalz frittiert. Bevor die Gebäckstücke fertig frittiert sind, werden sie mit Wasser übergossen und mit einem Deckel abgedeckt. Dadurch werden sie gedämpft, sodass sie außen knusprig werden, während sie innen weich bleiben. Sobald sie aus der Fritteuse genommen werden, werden sie noch heiß mit unterschiedlichen Streuseln umhüllt.

Merkmale

Aussehen: Kugelförmige Gebäckstücke mit einem Durchmesser von 8-10 cm.

Farbe: Nach dem Frittieren, d. h. ohne Streuselumhüllung, sind die Gebäckstücke rötlich; die äußere Farbe des fertigen Erzeugnisses variiert jedoch je nach Art der Streuselumhüllung: Mohnsamen, gemahlene Nüsse, Zimt oder Kakao.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Geruch: zartes Hefearoma und Aroma der Streuselumhüllung.

Geschmack: eine intensive und dennoch feine Mischung der einzelnen Zutaten und ein für die Füllung und die Streuselumhüllung typischer Geschmack.

Konsistenz: weicher, kompakter und elastischer, saftiger Teig, der nicht trocken ist.

Gewicht des rohen Teigs bei der Zubereitung der Gebäckstücke: 90-110 g

Gewicht der Füllung: 30-40 g

Der Hefeteig wird aus folgenden Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Eigelb, Fett, Salz, Puderzucker, Milch und Backtriebmittel. Pro Kilogramm Mehl werden 125 g Butter oder Margarine und 50 ml Öl verwendet.

Zum Ansetzen der Hefe: Backhefe, Milch, Kristallzucker.

Zum Frittieren wird Schmalz oder Öl verwendet.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es gibt keine Einschränkungen hinsichtlich des Ursprungs der Rohstoffe.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Herstellungsprozess erfolgt in folgenden Schritten:

— Zubereitung des Teigs, gehen lassen;

— Teig in Laibe teilen;

— Teig in Quadrate teilen, füllen;

— formen – Gebäckstücke rollen;

— frittieren und mit Wasser begießen;

— mit Streuseln bestreuen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Gemeinde Brhlovce. Die Gemeinde Brhlovce liegt in der Region Nitra im nördlichen Teil des Bezirks Levice.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang beruht auf dem Know-how der Erzeuger aus dem geografischen Gebiet sowie auf der Geschichte und den Traditionen der Region. Das Erzeugnis wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet nach einem altüberlieferten Verfahren hergestellt und ist historisch mit diesem Gebiet verbunden.

Know-how

Das Erzeugnis wird hauptsächlich von Hand zubereitet. Die Besonderheit des Erzeugnisses „Brhlovské podlievané buchty“ liegt in der Zubereitung des Teigs von Hand und in seiner spezifischen Verarbeitungsmethode, bei der es nicht im Ofen gebacken, sondern in einem tiefen Behältnis in Öl oder Schmalz frittiert wird. Im Rahmen des besonderen lokalen Erzeugungsverfahrens werden die Gebäckstücke, wenn sie fast fertig (frittiert) sind, mit lauwarmem Wasser übergossen und mit einem Deckel abgedeckt, bis das Wasser verdunstet ist. „Brhlovské podlievané buchty“ sind nicht nur das Ergebnis der Befolgung eines Rezepts; mit ihrer Zubereitung können nur Personen betraut werden, deren Fähigkeiten und Erfahrungen auf dem Wissen und der Erfahrung beruhen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Nur so sind sie in der Lage, den richtigen Zeitpunkt für das Dämpfen/Begießen der Gebäckstücke während des Frittiervorgangs, die richtige hinzuzufügende Wassermenge und die Dauer der Abdeckung der Gebäckstücke zu bestimmen.

Der Teig für „Brhlovské podlievané buchty“ ist gesäuert, jedoch relativ locker, damit er die Flüssigkeit während des Frittierens gut aufnehmen kann. Gewöhnliche frittierte Gebäckstücke haben einen dichteren Teig, der beim Frittieren in Öl besser seine Form behält. Durch das Dämpfen (Begießen mit Wasser) wird die Oberfläche der Gebäckstücke leicht knusprig, während das Innere mit seinem köstlich luftigen Teig, dem zarten Hefearoma und der großzügigen Füllung aus Pflaumenmarmelade oder einer Mischung aus Haselnüssen und Schokolade überrascht. Durch das Dämpfen der Gebäckstücke entsteht eine „Kruste“, die eine intensive und zugleich delikate Kombination aus den einzelnen Zutaten des Teigs, der Pflaumen- oder Haselnuss-Schokoladen-Füllung und der Streuselumhüllung bildet. Dadurch bleiben die Gebäckstücke weich und saftig, haben innen eine kompakte, elastische Konsistenz und trocknen nicht aus. Im Gegensatz zu anderen frittierten Erzeugnissen, die eine knusprige Oberfläche haben, aber innen weniger elastisch sind, behalten „Brhlovské podlievané buchty“ ihre Weichheit und Fluffigkeit und sind dank ihres lockereren Teigs und des Dämpfens nicht so fettig wie herkömmliches frittiertes Gebäck. Frittiertes oder gebackenes Gebäck wird normalerweise ohne Füllung hergestellt und erst nach dem Trocknen und Bestreuen mit Puderzucker oder Zimt gefüllt. „Brhlovské podlievané buchty“ hingegen werden bereits mit der Füllung frittiert und anschließend mit unterschiedlichen Streuseln bestreut. Diese Umhüllung verleiht den Gebäckstücken nicht nur ein spezifisches Aroma und einen besonderen Geschmack, sondern sorgt zusammen mit der durch das Dämpfen entstandenen „Kruste“ dafür, dass sie auch nach dem Abkühlen ihre Kugelform behalten, obwohl sie aus einem weichen, lockereren Teig hergestellt werden. Die Eigenschaften des Erzeugnisses können nur dank des spezifischen Know-hows der Erzeuger (Dämpfen/Begießen) aus dem geografischen Gebiet erreicht werden. Brhlovce ist die Heimat der weltberühmten, in Tuffstein gehauenen Felshäuser – die letzten noch existierenden Volksbauten dieser Art in der Slowakei –, die mit der Tradition der Zubereitung von „Brhlovské podlievané buchty“ verbunden sind. Die Felshäuser boten eine feuchte Umgebung mit stabiler Temperatur, wodurch der Teig aufgehen und geschmeidig werden konnte. Obwohl es keine öffentlich zugänglichen schriftlichen Quellen gibt, die genau angeben, wann das Erzeugnis erstmals als „Brhlovské podlievané buchty“ bezeichnet wurde, gab es bereits vor der förmlichen Dokumentation des Erzeugnisses eine umfangreiche mündliche Überlieferung. Jedes Jahr empfängt Brhlovce eine große Zahl von Touristen, die zur Verbreitung des Ansehens dieser Delikatesse beitragen. Die besondere örtliche Art der Zubereitung des Erzeugnisses wird auch durch die Verleihung des Siegels „HONT regional product“ bestätigt, das nur an Erzeugnisse aus der Region vergeben wird, die auf traditionelle lokale Weise hergestellt werden, sich von anderen Erzeugnissen (Gebäck) unterscheiden und einen angemessenen Anteil an Handarbeit erfordern.

Im Jahr 2017 gewann „Brhlovské podlievané buchty“ den ersten Platz im traditionellen regionalen Lebensmittelwettbewerb „Dobruo jedlo z Tekova a Hontu“ (Gutes Essen aus Tekov und Hont), wie ein Eintrag in der Chronik von Brhlovce belegt. Die Fachjury war von der Zubereitungsmethode der Gebäckstücke sehr beeindruckt. Anlässlich der Veranstaltung wurde eine Broschüre mit den am Wettbewerb teilnehmenden Lebensmitteln und der Zubereitungsmethode für „Brhlovské podlievané buchty“ herausgegeben.

Der Verein trug auch zur Bekanntheit der „Brhlovské podlievané buchty“ bei, indem er sie auf verschiedenen Bauern- und Handwerksmärkten sowie bei Pferdegespannwettbewerben, wie der Lebensmittelmesse „Degustorium“ oder dem Festival „Hontianska Paráda“, präsentierte und verkaufte, weshalb die Gebäckstücke zunehmend gefragt sind.

Die „Brhlovské podlievané buchty“ werden auf Ausstellungen präsentiert und im Rahmen von Verpflegungsdienstleistungen sowie bei verschiedenen Veranstaltungen in der gesamten Slowakei mit internationaler Beteiligung angeboten. Beispiele für diese Veranstaltungen sind die Konferenz „Developments in the rules on the protection of designations of origin in the EU“ (Entwicklungen bei den Vorschriften zum Schutz von Ursprungsbezeichnungen in der EU), die im Februar 2023 in Banská Bystrica stattfand, sowie die Veranstaltungen „Why is mediation effective for innovative SMEs?“ (Warum ist Mediation für innovative KMU wirksam?) und „30 years of Slovakia's innovation ecosystem“ (30 Jahre Innovationsökosystem der Slowakei), die im Mai 2023 in Šamorín stattfanden. „Brhlovské podlievané buchty“ stehen stellvertretend für die kulinarischen Spezialitäten und Traditionen der Slowakei.

Der Name „Brhlovské podlievané buchty“ leitet sich von dem Namen der Gemeinde Brhlovce ab, die historisch mit der Erzeugung von frittierten Gebäckstücken verbunden ist. In der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts begann die Verwendung der geografischen Bezeichnung, um das spezifische hochwertige Erzeugnis, das für Brhlovce charakteristisch ist, von anderen Erzeugnissen derselben Art zu unterscheiden, und dies wird auch heute fortgesetzt.

Brhlovce ist nach wie vor eine Region, in der Traditionen gepflegt werden, nicht nur dank der Felshäuser, sondern auch dank der Gebäckstücke. Die „Brhlovské podlievané buchty“ gelten seit vielen Jahren als Delikatesse und sind es auch heute noch.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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