C/2026/1161

25.2.2026

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2026/1161)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Brhlovské podlievané buchty»

Nº UE: PGI-SK-03214 — le 19.3.2024

AOP ( ) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Brhlovské podlievané buchty»

2. **État membre ou pays tiers**

Slovaquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

Code de la nomenclature combinée

Code NC 19 - PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PÂTISSERIES

1905 — Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les «Brhlovské podlievané buchty» sont des brioches à base de pâte levée, fourrées à la confiture de prunes ou à la pâte à tartiner au chocolat et enrobées d'une garniture à base de pavot, de noix, de cannelle ou de cacao. Contrairement aux autres brioches habituellement cuites au four, les «Brhlovské podlievané buchty» sont frites dans de l'huile ou du saindoux. Avant la fin de la cuisson, on verse de l'eau sur les brioches puis on les couvre avec un couvercle, ce qui leur permet de cuire à la vapeur et ainsi de rester à la fois croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Après les avoir retirées du récipient de cuisson, on les enrobe encore chaudes d'une garniture.

Caractéristiques

Aspect: brioches de forme ronde de 8 à 10 cm de diamètre

Couleur: rouge brique après la cuisson, c'est-à-dire avant l'enrobage; mais la couleur extérieure du produit fini varie en fonction du type de garniture: pavot, noix, cannelle ou cacao

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Arôme: arôme délicat de levain et arôme de la garniture

Goût: alliage intense et cependant subtil des différents ingrédients et saveur spécifique selon le fourrage et la garniture

Consistance: pâte molle, compacte et moelleuse à l'intérieur, humide, non desséchée

Poids de la pâte à brioche à l'état cru: 90 à 110 g

Poids de la garniture: 30 à 40 g

Ingrédients utilisés pour la pâte levée: farine de froment, jaunes d'œufs, matière grasse, sel, sucre glace, lait et levain. Pour 1 kg de farine, on utilise 125 g de beurre ou de margarine et 50 ml d'huile.

Levain: levure de boulanger, lait, sucre cristallisé.

Ingrédient utilisé pour la friture: saindoux ou huile.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Il n'existe aucune restriction portant sur l'origine des matières premières.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus de fabrication s'articule autour des étapes suivantes:

— préparation de la pâte, levage,

— division de la pâte en pâtons,

— division de la pâte en carrés, fourrage,

— façonnage – boulage des brioches,

— friture et arrosage avec de l'eau,

— enrobage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend la commune de Brhlovce. La commune de Brhlovce est située dans la région de Nitra, dans la partie nord du district de Levice.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité est fondé sur le savoir-faire des producteurs de l'aire géographique, ainsi que sur l'histoire et les traditions de la région. La préparation et la fabrication du produit ont lieu dans l'aire géographique délimitée selon une méthode ancestrale et sont traditionnellement associées à cette aire.

Savoir-faire

La préparation du produit est principalement réalisée à la main. La singularité de ces brioches réside dans la préparation de la pâte à la main et dans le mode de cuisson spécifique, les brioches n'étant pas cuites au four mais frites dans un récipient profond à l'huile ou au saindoux. La méthode particulière de fabrication locale consiste, lorsque les brioches sont presque cuites (frites), à les arroser d'eau tiède et à les couvrir d'un couvercle jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Pour obtenir des «Brhlovské podlievané buchty», il ne suffit pas de suivre une recette. Leur préparation ne peut être confiée qu'à des personnes dont le savoir-faire et l'habileté résultent des connaissances et de l'expérience transmises de génération en génération et qui, de ce fait, sont les seules capables d'estimer le moment du passage à la vapeur /de leur arrosage en cours de cuisson, la quantité d'eau à ajouter, ainsi que la durée pendant laquelle les brioches doivent être restées couvertes.

La pâte des «Brhlovské podlievané buchty» est une pâte levée, mais elle est légèrement plus aérée pour une meilleure absorption du liquide pendant la cuisson. Les brioches frites habituelles ont une pâte plus compacte qui garde mieux sa forme lorsqu'on les cuit à l'huile. Grâce à la cuisson à la vapeur (à l'arrosage), les brioches restent subtilement croquantes en surface, mais l'intérieur surprend par la pâte légère et mousseuse, l'arôme délicat de levain et le riche fourrage à la confiture de prunes ou à la pâte à tartiner chocolat-noisettes. Du fait de l'arrosage, une «coque» va se former dans laquelle les différents ingrédients de la pâte, le fourrage à la prune ou à la pâte chocolat-noisettes et la garniture se mêleront en un alliage intense et cependant subtil; les brioches resteront molles, compactes et moelleuses à l'intérieur; la pâte, humide, ne séchera pas. Contrairement à d'autres produits frits dont la surface est croustillante mais l'intérieur moins moelleux, les «Brhlovské podlievané buchty», grâce à leur pâte plus aérée et à l'arrosage en cours de cuisson, conservent leur texture gonflée et leur finesse; elles ne sont pas non plus grasses comme les brioches frites classiques. Les brioches frites ou cuites au four sont ordinairement préparées sans fourrage, elles ne sont remplies qu'après la cuisson et elles sont saupoudrées de sucre glace ou de cannelle. Les «Brhlovské podlievané buchty» sont cuites avec leur fourrage et elles sont enrobées d'une garniture. Non seulement l'enrobage confère aux brioches un arôme et une saveur spécifiques mais il contribue, avec la «coque» créée par l'arrosage, à leur conserver une forme ronde même après refroidissement, bien qu'elles soient préparées à partir d'une pâte molle et plus aérée. Les caractéristiques du produit ne peuvent être obtenues que grâce au savoir-faire particulier des producteurs (cuisson à la vapeur / arrosage) de l'aire géographique. Brhlovce est un village mondialement connu pour ses habitations troglodytes creusées dans le tuf, derniers édifices populaires de ce type encore existants en Slovaquie, et auxquelles est également associée la tradition de la préparation des «Brhlovské podlievané buchty». Les habitations troglodytes constituaient un environnement stable du point de vue thermique et humide, ce qui garantissait le levage de la pâte et son caractère moelleux. Bien qu'il n'existe pas d'archives publiques indiquant précisément à partir de quelle date on a commencé à appeler le produit «Brhlovské podlievané buchty», cette dénomination découle d'une tradition orale bien ancrée qui a précédé l'apparition d'une documentation officielle à ce sujet. Brhlovce accueille chaque année un grand nombre de touristes, grâce auxquels la réputation de cette friandise s'est répandue. Témoigne également de la spécificité de la méthode locale de préparation du produit le label «Regionálny produkt SPIŠ» [produit régional du Spiš], qui récompense uniquement des produits de la région fabriqués selon une méthode traditionnelle locale les distinguant d'autres produits (brioches) et reposant, dans une proportion adéquate, sur un travail manuel.

En 2017, les «Brhlovské podlievané buchty» ont remporté la première place du concours de cuisine régionale traditionnelle «Dobruo jedlo z Tekova a Hontu» [Les bons plats du Tekov et du Hont], comme en témoigne une mention dans la Kronika [Annales] de la commune de Brhlovce. Le jury d'experts a été conquis par la méthode de préparation des brioches. L'événement a donné lieu à la publication d'une brochure présentant les plats en compétition, dans laquelle figurait la méthode de préparation des «Brhlovské podlievané buchty».

Une association de citoyens leur a aussi apporté de la visibilité en les présentant et en les vendant sur divers marchés fermiers et artisanaux et lors de concours d'attelages, notamment à l'occasion des festivals «Degustórium» et «Hontianska paráda», et les brioches n'en sont que plus recherchées.

Les «Brhlovské podlievané buchty» sont présentées à l'occasion d'expositions et elles ont été proposées à la dégustation (catering) lors de divers événements nationaux accueillant un public international comme la conférence «Novinky v pravidlách ochrany označení pôvodu v EÚ» [Actualité des règles de protection des appellations d'origine dans l'UE] organisée en février 2023 à Banská Bystrica, ou les conférences «Prečo je mediácia výhodná aj pre inovatívne firmy» [La médiation, outil efficace pour les PME innovantes?] et «30 rokov slovenského inovačného ekosystému» [Les 30 ans de l'écosystème d'innovation slovaque] organisées en mai 2023 à Šamorín. Les «Brhlovské podlievané buchty» sont les ambassadrices des spécialités et traditions culinaires slovaques.

Le nom du produit «Brhlovské podlievané buchty» est dérivé du nom du village de Brhlovce, qui est historiquement associé à la friture des brioches. Cette dénomination géographique a été utilisée depuis la première moitié du siècle dernier, et l'est toujours, pour distinguer un produit de qualité, spécial et propre à Brhlovce d'autres produits du même type.

Aujourd'hui encore, Brhlovce fait partie de ces localités dans lesquelles les traditions sont préservées, non seulement grâce à ses habitations troglodytes mais aussi grâce à ses brioches. Les «Brhlovské podlievané buchty» étaient autrefois une gourmandise, et elles le restent de nos jours.

Référence à la publication du cahier des charges

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