

ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

„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 vybratí z nádoby na vyprážanie sa, ešte horúce, obalujú 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 kaka

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,
- obalovanie v posýpke.

Neexistujú žiadne obmedzenia na pôvod surovín.

7.6. Súvislosť

Príčinná súvislosť je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, dobrej povesti výrobku "Brhlovské podlievané buchty" a histórii a tradíciách regiónu. Príprava a výroba výrobku vychádza z historických receptúr, uskutočňuje sa 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 hlbokoj 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.

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. Špecifickú vôňu a chuť dodávajú buchtám aj posýpky. Charakteristické vlastnosti výrobku možno dosiahnuť len vďaka osobitnému know-how výrobcov (uparenie / podlievanie) z danej zemepisnej oblasti.

Zvykoslovie a tradície

Presný dátum kedy sa začali robiť „Brhlovské podlievané buchty“ neexistuje, ale podľa ústneho podania sa buchty pripravovali v Brhlovciach už v 30-tych rokoch minulého storočia. Recept sa dedil z generácie na generáciu.

Gazdinky od nepamäti pripravovali "Brhlovské podlievané buchty" pri rozličných príležitostiach. Hodili sa na svadobný stôl, pre vzácne návštevy, ale aj na každodenný stôl. "Brhlovské podlievané buchty" sú spojené so zvykmi a tradíciami vymedzenej zemepisnej oblasti. Boli neodmysliteľnou súčasťou napr. spoločného párania peria – páračiek, ktoré sa konali v zimnom období. Počas dlhých večerov buchty rozvoniavali celé miestnosti vôňou po orechoch, maku alebo škoricí a dodávali výnimočnosť týmto stretnutiam. V domácnosti nesmeli chýbať skvelé "Brhlovské podlievané buchty" ani vtedy, keď chodili malí koledníci s koledami. Za odmenu dostali voňavé buchtičky.

V minulosti bývali nedele sviatočným dňom, kedy sa nepracovalo, len sa nachoval statok, gazdinka uvarila obed, vypražila buchty, a potom, popoludní na priedomí, si spolu so susedmi posedeli, porozprávali a, samozrejme, podlievané buchty nesmeli chýbať. Raz jedna gazdinka ponúkla, potom zas druhá, a tak sa striedali. Bolo to veľmi spontánne, priateľské a susedské spolunažívanie.

Dobré meno

Brhlovce sú svetoznáme skalnými obydliami v tufovej hornine, ktoré sú na Slovensku posledným existujúcim reprezentantom ľudových stavieb tohto druhu a ktoré každoročne navštevuje veľké množstvo turistov, vďaka ktorým sa šíri dobré meno tejto delikatesy.

Starý recept oprášila a opakovane dostala do povedomia aj pani Eva Homol'ová, ktorá sa spolu s tímom občianskeho združenia NOSTRA HEREDITA prihlásila do súťaže „Dobruo jedlo z Tekova a Hontu“ reprezentovať Brhlovce s tradičným regionálnym jedlom. Odborná porota bola receptom a buchtami ohromená. "Brhlovské podlievané buchty" v roku 2017 v tejto súťaži vyhrali prvé miesto, 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). Z daného podujatia vznikla brožúra so súťažnými jedlami, v ktorej bol uverejnený aj recept 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 Degustorium alebo Hontianska paráda, a buchty sú čoraz viac vyhľadávané.

Tradičná výroba výrobku "Brhlovské podlievané buchty" v priebehu rokov pretrvala a je stále aktuálna, čo preukazuje aj regionálny dvojtýždenník "Slovenská brána" z 9. mája 2024 "*...zástupkyne troch rôznych generácií, ktoré Brhlovské podlievané buchty dostali do povedomia širokej verejnosti*" (pozri príloha č. 12) alebo relácia "Farmárska revue" (magazín pre malých záhradkárov aj veľkých farmárov, pestovateľov a chovateľov) z 3. februára 2024 v slovenskej televízii (RTVS), ktorá prezentuje prípravu buchiet (pozri príloha č. 9).

"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: buchlerova@svps.sk
sekretariat-UR@svps.sk

7.8. Vnútroštátne požiadavky

–