

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2015/C 224/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„BELOKRANJSKA POGAČA“

EU č.: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Označení skupiny: Društvo kmečkih žena Metlika

Adresa: Mestni trg 24
SI-8330 Metlika
SLOVINSKO

Tel. +386 31853385

E-mailová adresa: dkz.metlika@gmail.com

Žádost o změnu podává stejné seskupení, které podávalo žádost o registraci produktu „belokranjska pogača“.

2. Členský stát nebo třetí země

Slovinsko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

— Název produktu

— Popis produktu

— Metoda produkce

— Jiná [uveďte]

— Jedinečné vlastnosti zemědělského produktu nebo potravin

— Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu

4. Druh změn

— Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změny

1. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

Opraví se informace o mouce. Místo „bílé hladké mouky (typ 500)“ se uvede „bílá pšeničná mouka“, jelikož bylo zjištěno, že těsto má stále stejné vlastnosti, neohledně na to, jaký druh mouky se použije (hladká, hrubá nebo směs obou). Změna znění týkající se mouky se zohlední rovněž ve zbývajících částech textu o specifikaci.

V popisu zářezů na produktu „belokranjska pogača“ se vypouští slova, že na povrchu jsou „šikmé zářezy“. Zapiše se, že na povrchu jsou „rovné zářezy“. Tento způsob rozkrájení povrchu se v praxi používá již léta, avšak ve specifikaci nebyl správně popsán. Rozřezáním povrchu rovnými zářezy se povrch rozdělí na čtverce (nikoli na kosočtverce jako v případě šikmých zářezů), na které se „belokranjska pogača“ lépe rozlamuje.

Podle této opravy se odpovídajícím způsobem opraví také zbývajících částí textu o specifikaci, která se týká rozřezání povrchu „šikmými zářezy“.

2. Popis metody produkce produktu

K jednotlivým surovinám se doplní množství. Může se použít čerstvé i sušené droždí. K požadovanému množství vlažné vody se doplní slovo „přibližně“, u vejce se vynechá údaj „celé“, a doplní se, že musí být našlehané, neboť je určeno k pomazání produktu.

Text pod nadpisem „Kynutí těsta“ se zjednoduší, neboť množství jednotlivých surovin jsou již uvedena u surovin.

V bodě „Hnětení těsta“ se vynechá text „připravené těsto se vloží do stejné nádoby, v níž bylo těsto připraveno, přikryje se“, neboť důležité je jen to, že se jeho objem zdvojnásobí, neohledně na to, v jaké nádobě těsto kyne. V tomto bodě se doplní možnost strojního hnětení, aby mohli produkt „belokranjska pogača“ vyrábět i v pekárnách.

V bodě „Vytvarování chleba“ se doplní slova „nebo vhodně vyložený pekáč“, neboť těsto kyne nebo se peče také na jiném povrchu.

V bodě „Natírání, posyp a rozkrájení povrchu“ se doplní dodatečné vysvětlivky ohledně zářezů na povrchu, neboť jen díky nim se „belokranjska pogača“ po upečení dobře láme na kostičky.

Opraví se údaj týkající se kmínu – kmín se nesmí přidat do rozšlehaného vejce, neboť v tom případě se po těstu nerozprostře rovnoměrně, ale musí se nasypat na těsto až po pomazání vejcem. Poté se těsto znovu pomaže vejcem a posype ještě hrubou solí.

V bodě „Pečení“ je třeba teplotu a čas pečení přizpůsobit různým typům trub/pecí používaným výrobcem. Důležité je, aby byl konečný výrobek řádně upečený, jak je dále popsáno v uvedeném bodě. Stávající text ohledně pečení se opraví takto: „Připravená ‚belokranjska pogača‘ se peče tak dlouho, dokud není zcela propečená. Doporučuje se péct 20 až 25 minut při teplotě 200–220 °C. Bez ohledu na toto doporučení se teplota i čas pečení přizpůsobí typu trouby/pece.“

3. Jedinečné vlastnosti zemědělského produktu nebo potraviny

Jak je odůvodněno v bodě 1 Popis zemědělského produktu nebo potraviny, také v tomto bodě se údaj v souvislosti s „šikmými zářezy“ opraví na „rovné zářezy“.

4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu

Ve Slovinsku jsou v současné době jmenovány tři certifikační orgány pro posuzování shody výrobků a to Bureau Veritas d.o.o., Inštitut za kontrolu in certificiranje v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor a Inštitut za kontrolu in certificiranje Univerze v Mariboru.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„BELOKRANJSKA POGAČA“

EU č.: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015

„Slovinsko“

1. **Název, který má být zapsán**

„Belokranjska pogača“

2. **Druh produktu**

2.24 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3. **Důvody zápisu do rejstříku**3.1. *Jedná se o produkt, který:*

- je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,
- je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

„Belokranjska pogača“ má dlouhou tradici a její recept se předává z generace na generaci. Kromě receptu je pro ni charakteristický také způsob přípravy a podávání. Povrch produktu „belokranjska pogača“ se rozřeže rovnými zářezy, podél kterých se po upečení rozlamuje.

3.2. *Jedná se o název, který:*

- byl tradičně používán jako název konkrétního produktu,
- označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Název „belokranjska pogača“ nevyjadřuje zvláštní vlastnosti produktu, ale tradičně se používá k popisu tohoto produktu, jak to dokládají různé zdroje.

4. **Popis**4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

„Belokranjska pogača“ je chléb okrouhlého a plochého tvaru, který se připravuje podle originálního receptu. Připravuje se z bílé pšeničné mouky, vlažné vody se solí a s kvasnicemi. „Belokranjska pogača“ je okrouhlého tvaru o průměru přibližně 30 cm, tloušťka ve střední části je 3 až 4 cm a 1 až 2 cm na krajích. Na povrchu jsou rovné zářezy, vzdálené od sebe 4 cm a vytvářející čtverce. Vrchní strana je potřena ušlehaným vejcem a posypaná kmínem a hrubou solí. Upečený chléb má jednotnou kůrku bez vzduchových bublin, výraznou vůni a chuť po kmínu a soli.

Vychutnává se nejlépe ještě teplý. Někdy se nožem, ale ulamuje se podél zářezů.

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Suroviny:

500 g bílé pšeničné mouky

přibližně 3 dl vlažné vody

2 lžičky soli (15 g)

20 g čerstvého droždí nebo 7 g sušeného droždí

půl lžičky cukru (6 g)

rozšlehané vejce na pomazání

špetka kmínu (2 g)

špetka hrubé mořské soli (7 g)

Příprava těsta na chléb „belokransjka pogača“

Kynutí těsta:

Droždí, 3 lžíce pšeničné bílé mouky, ½ dl vlažné vody a cukr se se smísí v hustou tekutinu, která se nechá kynout, dokud se její objem alespoň nezdvojnásobí.

Hnětení těsta

Směs pšeničné bílé mouky, vlažné vody a kvásku se hněte 8 až 10 minut nebo tak dlouho, dokud nevznikne hladké a vláčné těsto, které se nelepí na prsty. Těsto se nechá kynout, dokud se jeho objem nezdvojnásobí. Těsto se může mísit i stroje.

Vytvarování chleba „belokransjka pogača“:

Vykynuté těsto se vyklopí na vymazaný nebo vhodně vyložený pekáč a rukama se vytvaruje do průměru 30 cm a tloušťce 1 až 2 cm, která se směrem ke krajům zmenšuje. Těsto se nesmí dotýkat okrajů pekáče a okraje musí být tenčí než prostředek.

Natírání, posyp a rozkrájení povrchu:

Když je těsto připravené, rozdělí se rovnými zářezy (až ke dnu pekáče) vzdálenými od sebe přibližně 4 cm, a sice nejprve v jednom, poté v druhém směru. Zářezů by mělo být sedm, jeden uprostřed a po obou stranách po třech. Poté se těsto pomaže rozšlehaným vejcem, posype kmínem a ještě jednou pomaže vejcem. Povrch takto připraveného těsta se posype špetkou hrubé mořské soli.

Pečení:

Připravená „belokransjka pogača“ se peče tak dlouho, dokud není zcela propečená. Doporučuje se péct 20 až 25 minut při teplotě 200–220 °C. Bez ohledu na toto doporučení se teplota i čas pečení přizpůsobí typu trouby/pece.

„Belokransjka pogača“ musí mít upečena do světle hnědé barvy, kůrka musí mít jednotnou barvu, musí být křupavá bez vzduchových bublin. Střed musí být rovnoměrně pórovitý, bez míst s nahromaděnou vodou, bez hrudek soli nebo mouky a nesmí se lepit. Střední část musí mít tloušťku 3 až 4 cm, na krajích 1 až 2 cm. Posypání kmínem a solí musí být rovnoměrné. „Belokransjka pogača“ musí mít typickou vůni a chuť po kmínu a po soli.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

„Belokransjka pogača“ je v oblasti Bela krajina chráněnou potravinou, neboť její výroba se předává z generace na generaci. S největší pravděpodobností ji do této oblasti přinesli Uskoci, kteří se usadili ve výše položených oblastech pohoří Gorjanci, na svazích v oblasti Bela krajina.

O původu produktu „belokransjka pogača“ se dochovaly písemné a ústní zmínky. Písemné prameny však jsou poměrně vzácné.

Sběratel památek lidové tvořivosti, známý slovinský spisovatel a cestovatel z oblasti Dolenjska Janez Trdina rád touto oblastí cestoval a poznával lidi žijící na slunečných svazích pohoří Gorjanci a psal o nich. Tímto způsobem se „belokransjka pogača“ dostala do jeho knihy *Bajke in povesti o Gorjancih* (1882).

Ivan Navratil, jazykovědec z Metliky a velký sběratel lidové kultury, ji zmiňuje v lidové písni, v níž děti volají Zeleňého Jurija, chodí od domu k domu a zpívají „dajte mu pogače, da mu noga poskače...“. V knize *Kresovanje v Metliki* (1849) pak zmiňuje placku bílého chleba, kterou zdejší obyvatelé nazývali „pogača“.

„Pogača“ je rovněž uvedena v Encyklopedii jugoslávské kuchyně (1967) od L. Simeonoviče.

„Belokransjka pogača“ je zmíněna i v *Lidové typografii slovinského etnického území ve 20. století* (1994) etnologem M. Balkovcem, který pracoval v Belokranjském muzeu v Metlice.

Ksenja Vitkovič Khalil pro ni ve své knize *Nerajska prehrana* (1999) používá označení „prostača“. „Belokransjka pogača“ je rovněž zmíněna v lexikonu *Leksikon Cankarjeve založbe* (1973) a v knize *Dobra kuharica od Minky Vasičevy* (1902).

V oblasti Bela krajina se „pogača“ těší dlouhé tradici a jako místní specialita se předává z generace na generaci. V minulosti, když hospodyně pekly chléb doma, se pekla rovněž „pogača“, kterou děti mohly jíst teplou, zatímco chléb musel vystydnout, než se mohl jíst.

Tato tradice se udržuje často i dnes. I dnes hospodyně připravují „pogaču“ a nabízejí ji návštěvám, které pozvaly do svého domu, a nabízí se také při příchodu hostů na turistických farmách. Podává se i při prodeji vína. Pamětníci tvrdí, že „pogača“ do sebe nasává víno a člověk se tak neopije.
