

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2009/C 137/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006**„BELOKRANJSKA POGAČA“****EG-Nr. SI-TSG-007-0029-29.10.2004****1 Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung:**

Name: Društvo kmečkih žena Metlika (Landfrauenverein Metlika)
Anschrift: Mestni trg 24
8330 Metlika
SLOVENIJA
Telefon +386 73059002
Telefax —

2 Mitgliedstaat oder Drittland:

Republik Slowenien

3 Produktspezifikation:**3.1 Einzutragender Name:**

„Belokranjska pogača“

Die Eintragung des Namens erfolgt in slowenischer Sprache. Ergänzende Angabe in anderen Sprachen:
„auf traditionelle slowenische Weise zubereitet“.

3.2 Es handelt sich um einen Namen, der: für sich genommen spezifisch ist den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt

Die Bezeichnung „Belokranjska pogača“ bringt keine spezifischen Eigenschaften des Produkts zum Ausdruck, sondern wird traditionellerweise zur Beschreibung dieses Produkts verwendet, wie verschiedene unter Punkt 3.8 aufgeführte mündliche und schriftliche Quellen belegen.

3.3 Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt? Eintragung mit Vorbehaltung des Namens Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4 *Art des Erzeugnisses:*

2.3 Feingebäck, Brot, Teig, Gebäck und sonstige Backwaren

3.5 *Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt:*

Die „Belokranjska pogača“ hat die Form eines flachen, runden Brotes und wird nach einem besonderen Rezept hergestellt. Sie wird aus weichem, weißem Mehl des Typs 500 und lauwarmen Wasser unter Zugabe von Salz und Hefeteig zubereitet. Die „Belokranjska pogača“ ist rund mit einem Durchmesser von ungefähr 30 cm, in der Mitte 3 bis 4 cm, am Rand 1 bis 2 cm hoch und auf der Oberseite entlang schräger, Quadrate bildender Linien im Abstand von ungefähr 4 cm eingeschnitten, mit geschlagenem Ei bestrichen und mit Kümmel sowie grobkörnigem Salz bestreut. Gebacken hat sie eine gleichmäßige Kruste ohne Blasen und einen typischen, markanten Geruch und Geschmack nach Kümmel und Salz.

Am besten schmeckt sie warm. Das Gebäck wird nicht geschnitten, sondern an den Einschnitten gebrochen.

3.6 *Beschreibung der Herstellungsmethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt:*

3.6. Beschreibung der Herstellungsmethode des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung Nr. 1216/2007 der Kommission)

Zutaten:

550 g weiches Weißmehl (Typ 500)

3 dl lauwarmes Wasser

2 Kaffeelöffel Salz

20 g Hefe

½ Löffel Zucker

1 ganzes Ei

1 Prise Kümmel

1 Prise grobkörniges Meersalz

Zubereitung des Teiges für „Belokranjska pogača“:

Ansetzen der Hefe:

20 g zerkrümelte Hefe, 3 Löffel weißes weiches Mehl, ½ dl lauwarmes Wasser und Zucker. Alles zusammen zu einer dickflüssigen Masse vermengen und diese so lange aufgehen lassen, bis sie ihr Volumen mehr als verdoppelt hat.

Anmachen des Teiges:

Aus dem weißen weichen Mehl (Typ 500), dem lauwarmen Wasser und der aufgegangenen Hefe wird eine Mischung hergestellt und 8 bis 10 Minuten oder so lang geknetet, bis ein glatter, nicht zu harter Teig entsteht, der nicht an den Händen haften bleiben darf. Der Teig muss sodann im zugedeckten Rührgefäß so lange aufgehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Formen des Teiges für „Belokranjska pogača“:

Der aufgegangene Teig wird auf ein gefettetes Backblech gekippt und mit den Händen bis auf einen Durchmesser von 30 cm ausgebreitet und auf eine zum Rand hin abnehmende Dicke von 1 bis 2 cm gedrückt. Der Teig der Pogača darf den Seitenrand des Backblechs nicht berühren und muss am Rand flacher sein als in der Mitte.

Bestreichen, Bestreuen und Einschneiden der Oberfläche:

Der solchermaßen zubereitete Teig wird im Abstand von jeweils ungefähr 4 cm von einer zur anderen Seite bis hinunter zum Backblech eingeschnitten. Der Teig wird danach mit geschlagenem Ei, dem zwei Prisen Kümmel zugesetzt wurden, bestrichen und mit einer Prise grobkörnigen Salzes bestreut.

Backen:

Der Teig wird im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 20 bis 25 Minuten lang gebacken.

Die „Belokranjska pogača“ muss hellbraun gebacken, ihre Kruste von einheitlicher Farbe, knusprig und blasenfrei sein. Die Krume muss einheitlich porös sein und darf weder Wasserringe noch Salz- oder Mehlklümpchen aufweisen oder klebrig sein. In der Mitte muss die Pogača 3 bis 4 cm, am Rand 1 bis 2 cm dick sein. Sie muss gleichmäßig mit Kümmel und Salz bestreut sein. Die „Belokranjska pogača“ muss den ihr eigentümlichen Geruch und Geschmack nach Kümmel und Salz aufweisen.

3.7 Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Die „Belokranjska pogača“ zählt zu den kulinarischen Spezialitäten Sloweniens. Am häufigsten ist sie in der Gemeinde Metlika (Möttling). Ihre Besonderheit besteht in ihrem Rezept sowie in der Art ihrer Zubereitung und Darbietung. In die Oberfläche der „Belokranjska pogača“ sind schräge Linien im Abstand von jeweils ungefähr 4 cm eingeschnitten. Die fertig gebackene „Belokranjska pogača“ wird nicht zerschnitten, sondern an den eingeschnittenen schrägen Linien gebrochen. Eine Besonderheit der „Belokranjska pogača“ besteht auch darin, dass sie mit geschlagenem Ei bestrichen und mit grobkörnigem Salz betreut ist, was ihr nach dem Backen den typischen, markanten Geruch und Geschmack nach Kümmel verleiht.

3.8 Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Die „Belokranjska pogača“ hat sich in der Weißkrain durch Übergabe von Generation zu Generation als Lebensmittel erhalten. Zu uns haben sie aller Wahrscheinlichkeit nach die Uskokten gebracht, die sich an hoch gelegenen Hängen auf der Weißkrainer Seite des Gorjanci-Gebirges (Sichelbergs, Žumberak-, Uskokten-Gebirges) ansiedelten.

Für den Ursprung dieser Pogatsche liegen schriftliche und mündliche Nachweise vor. Die schriftlichen Quellen sind spärlicher.

Der Volksgutsammler, bekannte Schriftsteller und Reisende Janez Trdina wanderte gerne im erwähnten Gebiet, lernte die Menschen, die auf der Sonnenseite des Gorjanci-Gebirges leben, kennen und schrieb über sie. Die „Belokranjska pogača“ wurde so in seinem Buch „Bajke in povesti o Gorjancih“ (Sagen und Erzählungen über das Gorjanci-Gebirge) (1882) erwähnt.

Im Volkslied heißt es: „dajte mu pogače, da mu noga poskače ...“ (Gebt ihm Pogatschen, und er springt aus den Latschen ...), wenn die Kinder den „Zelen Juri“ (Grünen Georg) rufen und von Haus zu Haus ziehen, ein Brauch, den auch der Möttlauer Volksgutsammler und Philologe Ivan Navratil beschrieben hat. Navratil beschreibt in seinem Buch „Kresovanje v Metliki“ (Johannisfest in Möttlau) (1849) das flache Weißbrot, das die Einheimischen „pogače“ (Pogatsche) nennen.

Die Pogatsche wird auch in der „Enciklopedija jugoslovanske kuhinje“ (Enzyklopädie der jugoslawischen Küche) (1967) von dem Verfasser L. Simeonovič erwähnt.

In „Etnološki topografiji slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje“ (Völkerkundliche Topografie des slowenischen ethnischen Gebiets – 20. Jahrhundert) (1994) schreibt die Völkerkundlerin M. Balkovec, die in Metlika/Möttlau im Weißkrainischen Museum tätig war, über die „Belokranjska pogača“.

Ksenija Vitkovič Khalil beschreibt die „Belokranjska pogača“ in ihrem Buch „Nerajska prehrana“ (Nerajecer Kost) (1999) unter der Bezeichnung „prostača“. Die „Belokranjska pogača“ wird ferner im „Leksikon Cankarjeve založbe“ (Lexikon des Cankar-Verlags) (1973) und im Buch von Minka Vasičeva „Dobra kuharica“ (Die gute Köchin) (1902) erwähnt.

Diese Pogatsche hat in der Weißkrain eine lange, von Generation zu Generation weitergegebene Tradition, denn sie ist eine Spezialität der Weißkrain. Hausfrauen, die für den Hausgebrauch im Brotbackofen Brot buken, buken immer eine Pogatsche für die Kinder mit, die diese warm essen können, während das Brot erst abkühlen musste, bevor sie es essen konnten.

Dies gilt auch heutzutage noch, denn die Hausfrauen bereiten eine Pogatsche zu und bieten sie den Gästen, die sie zu sich nach Hause eingeladen haben, als Willkommensgruß an und ebenso den Feriengästen auf Bauernhöfen. Sie wird auch zum Wein gereicht. Die Alten sagen, die Pogatsche trinke den Wein weg und deshalb mache der Wein den Menschen nicht trunken.

3.9 *Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale:*

- Die „Belokranjska pogača“ muss alle in der Spezifikation aufgeführten besonderen Merkmale aufweisen (es müssen die vorgeschriebenen Rohzutaten verwendet werden, sie muss auf die vorgeschriebene Art hergestellt werden, das fertige Produkt muss die vorgeschriebenen Merkmale hinsichtlich Form, Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur aufweisen).
- Die Hersteller der „Belokranjska pogača“ müssen Aufzeichnungen über die erworbenen und verwendeten Rohzutaten sowie darüber führen, wie viele Stück „Belokranjska pogača“ sie erzeugt und verkauft haben.
- Die Einhaltung der Spezifikation hinsichtlich der Verwendung der vorgeschriebenen Rohzutaten, des Herstellungsprozesses, des Aussehens und der organoleptischen Eigenschaften muss vom einzelnen Erzeuger und/oder von der Erzeugerorganisation kontrolliert werden, mindestens einmal jährlich aber auch von einer Zertifizierungsstelle, die gemäß EN 45011 akkreditiert ist.

3.10 *Emblem*

—

4 Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen:

4.1 *Name und Anschrift:*

Name: Bureau Veritas d.o.o.
Anschrift: Linhartova 49a
Telefon +386 14757670
Telefax —
E-Mail: info@bureauveritas.com

Öffentlich Privat

4.2 *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle:*

Bureau Veritas ist zuständig für die Kontrolle aller Phasen, die in der Spezifikation für „Belokranjska pogača“ vorgeschrieben sind.
