

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2015/C 224/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NO MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012****«BELOKRANJSKA POGAČA»****UE n°: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015****1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre de la agrupación: Društvo kmečkih žena Metlika

Dirección: Mestni trg 24  
SI-8330 Metlika  
SLOVENIJA

Tel. +386 31853385

Correo electrónico: dkz.metlika@gmail.com

La solicitud de modificación ha sido presentada por la misma agrupación de productores que presentó la solicitud de registro del «Belokranjska pogača».

**2. Estado miembro o tercer país**

Eslovenia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Método de producción
- Otros:
  - Carácter específico del producto agrícola o alimenticio
  - Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, no se considera menor.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificación

### 1. Descripción del producto agrícola o alimenticio

La mención relativa a la harina ha sido modificada: los términos «harina blanca fina del tipo 500» se han sustituido por «harina de trigo blanca» al comprobarse que la masa conserva las mismas características cualquiera que sea el tipo de harina utilizado (fina, sin tamizar o una mezcla de ambas). Esta modificación deberá tenerse en cuenta en el resto del texto del pliego de condiciones.

En lo que atañe a la descripción de las incisiones hechas en el «Belokranjska pogača», la mención a las «líneas en forma de rejilla» que se trazan en la superficie del producto se suprime y en su lugar se introducen los términos «líneas rectas». Este tipo de incisión venía utilizándose habitualmente desde hacía años, pero no se había descrito correctamente en el pliego de condiciones. Al trazar líneas rectas, la superficie del «Belokranjska pogača» queda dividida en cuadros, lo que permite partirlo con más facilidad (en lugar de los rombos que se obtenían con el trazado de líneas en forma de rejilla).

Esta corrección deberá introducirse también en aquellas partes del resto del texto del pliego de condiciones en las que se haga referencia a la incisión de «líneas en forma de rejilla».

### 2. Descripción del método de obtención del producto

El peso se precisa también por cada uno de los ingredientes. La levadura puede ser fresca o seca. En cuanto a la cantidad de agua templada que se requiere, se añade el término «aproximadamente». Además, se suprime el término «entero» tras la palabra «huevo» y se añade que este debe estar «batido» dado que se utilizará para pintar o enlucir el pogača.

El texto que figura bajo la rúbrica «Gasificante» o fermentación se simplifica dado que las cantidades de los distintos ingredientes quedan indicadas ya en la lista de estos.

En el punto «Confección de la masa», se suprime el texto «tapada en el recipiente de la mezcla»: lo importante es que la masa duplique su volumen, independientemente del recipiente utilizado. Además, en ese mismo punto, se añade la posibilidad de confeccionar la masa mecánicamente a fin de que el «Belokranjska pogača» pueda producirse también en las panaderías.

En el punto «Forma del Belokranjska pogača», se añade el texto siguiente: «o en otra superficie idónea, untada de grasa». Esto permite que la masa también pueda subir o cocer en otras superficies distintas.

En el punto «Recubrimiento, espolvoreado y corte de la superficie», se han añadido algunas precisiones referentes a las incisiones que se hacen en el pogača ya que es únicamente gracias a ellas como puede partirse correctamente el pan tras el horneado.

Se corrige también la mención relativa al comino: este ingrediente no puede añadirse al huevo batido dado que no quedaría repartido uniformemente en la masa. Lo que ha de hacerse es espolvorearlo en la masa, previamente recubierta de huevo, para, a continuación, volver a recubrir esta de huevo y espolvorearla con un pellizco de sal gorda marina.

En el punto «Horneado», procede adaptar la temperatura y el tiempo de cocción a los diferentes tipos de horno que utilicen los productores. Es importante que, como se describe más abajo, el producto final quede perfectamente cocido. El texto actual relativo al horneado se corrige de la forma siguiente: «El *Belokranjska pogača* ha de cocerse completamente. Se recomienda una cocción de entre 20 y 25 minutos a una temperatura que podrá oscilar entre los 200° y los 220 °C. En todo caso, la temperatura y el tiempo de cocción podrán adaptarse al tipo de horno utilizado.».

### 3. Carácter específico del producto agrícola o alimenticio

Como ya se ha explicado en el punto 1 (Descripción del producto agrícola o alimenticio), la mención relativa a las «líneas en forma de rejilla» se sustituye también en este punto por «líneas rectas».

### 4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto

En Eslovenia existen actualmente tres organismos de certificación que se encargan de evaluar la conformidad de los productos, concretamente, el Bureau Veritas d.o., el Inštitut za kontrolo in certificiranje v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (Instituto de control y de certificación del sector agrícola y forestal de Maribor) y el Inštitut za kontrolo in certificiranje Univerze v Mariboru (Instituto de control y de certificación de la Universidad de Maribor).

## PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

## «BELOKRANJSKA POGAČA»

UE nº: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015

«Eslovenia»

**1. Nombre que debe registrarse**

«Belokranjska pogača»

**2. Tipo de producto**

2.24 Productos de confitería, panadería, panadería fina, pastelería y galletería

**3. Motivos del registro**3.1. *El producto:*

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- está producido con materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente.

El «Belokranjska pogača» goza de una larga tradición y su receta se ha transmitido de generación en generación. Se caracteriza no solo por su receta, sino también por su forma de preparación y presentación. En su superficie se hacen incisiones con líneas rectas para poder partir el producto cuando ya está cocido.

3.2. *El nombre:*

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El nombre «Belokranjska pogača» no hace referencia a las características específicas del producto, pero, como lo confirman diferentes fuentes, es el que se emplea tradicionalmente para designarlo.

**4. Descripción**4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

El *Belokranjska pogača* es un pan plano y redondeado que tiene su propia receta. Sus ingredientes son harina de trigo blanca, agua templada, a la que se añade sal, y levadura. El *Belokranjska pogača* tiene un diámetro de aproximadamente 30 cm y un grosor de 3 a 4 cm en el centro y de 1 a 2 cm en los bordes. En la superficie lleva cada 4 cm incisiones en forma de líneas rectas que se entrecruzan en forma de cuadros. El producto se recubre de huevo batido y se espolvorea con comino y sal gorda. Una vez cocido, su corteza queda uniforme, sin ojos de aire, y presenta como característica resultante del comino y la sal un aroma y un sabor pronunciados.

El pan se degusta preferentemente caliente y no se corta con cuchillo sino con la mano, siguiendo las líneas trazadas en su superficie.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

Ingredientes:

500 g de harina de trigo blanco

3 dl de agua templada, aproximadamente

2 cucharillas de sal del tamaño de las de café (15 g)

20 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca

1/2 cucharilla de azúcar del tamaño de las de café (6 g)

1 huevo batido para recubrir el producto

1 pellizco de comino (2 g)

1 pellizco de sal gorda marina (7 g)

Preparación de la masa:

Fermentación:

Se mezclan la levadura, tres cucharadas de harina de trigo blanca, 1/2 dl de agua templada y el azúcar hasta obtener una masa líquida y espesa y se deja reposar esta hasta que su volumen aumente al doble.

Confección de la masa:

Se amasa la mezcla de harina de trigo blanca, agua templada y levadura durante 8 o 10 minutos o hasta la obtención de una masa lisa y suave que no se pegue a los dedos. La masa se deja reposar para que suba hasta que haya duplicado su volumen. También puede amasarse mecánicamente.

Forma del «Belokranjska pogača»:

Una vez subida, la masa se coloca en una superficie idónea, untada de grasa, y se estira y aplasta hasta obtener un diámetro de 30 cm y un grosor de 1 a 2 cm que va disminuyendo hacia los bordes. La masa, que no ha de tocar el borde del molde, debe ser más fina en los bordes que en el centro.

Recubrimiento, espolvoreado y corte de la superficie:

En la masa así preparada se hacen, con una separación de unos 4 cm, incisiones rectas y profundas (hasta el fondo del molde) en un sentido y, a continuación, en el otro, en total siete incisiones, es decir, una en el centro y tres a cada lado. La masa se recubre entonces con huevo batido, se espolvorea con semillas de comino y se vuelve a recubrir otra vez con huevo. Por último, se espolvorea la superficie superior de esa masa con un pellizco de sal gorda marina.

Horneado:

El *Belokranjska pogača* ha de cocerse completamente. Se recomienda una cocción de entre 20 y 25 minutos a una temperatura que podrá oscilar entre los 200° y los 220 °C. En todo caso, la temperatura y el tiempo de cocción podrán adaptarse al tipo de horno utilizado.

Una vez cocido, el *Belokranjska pogača* debe presentar un color dorado y su corteza ha de ser crujiente y tener un tinte uniforme, sin ojos de aire. Su centro ha de tener una consistencia uniforme, sin gotas de agua libre ni grumos de sal o harina, y no debe pegarse a los dedos. El pogača tiene que tener un grosor de entre 3 y 4 cm en el centro y de entre 1 y 2 cm en los bordes. El espolvoreado de comino y de sal ha de ser uniforme. El producto tiene que tener el aroma y el sabor característicos del *Belokranjska pogača*, es decir, los propios del comino y la sal.

#### 4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

El *Belokranjska pogača* es un producto alimenticio que, por transmitirse de generación en generación, goza de protección en Bela Krajina. Es muy probable que fuera introducido allí por los Uscoquis, que se establecieron en los altos del macizo de Gorjanci, del lado de Bela krajina.

Hay pruebas escritas y orales del origen del *Belokranjska pogača*, aunque las fuentes escritas son más bien escasas.

Janez Trdina, célebre escritor esloveno, originario de la región de Dolenjska, viajero y coleccionista de documentos sobre la cultura popular local, gustaba de recorrer esas comarcas y de conocer a los habitantes de esa vertiente soleada del macizo de Gorjanci para luego poder escribir sobre ellos. Es así como el «*Belokranjska pogača*» se menciona en su libro *Bajke in povesti o Gorjancih* (Cuentos y relatos de Gorjanci) (1882).

Por su parte, Ivan Navratil, lingüista de Metlika y gran conocedor de la cultura popular, hace también mención de ese producto en una canción popular sobre Zeleni Jurij («*dajte mu pogače, da mu noga poskače...*»), canción esta que los niños solían cantar de casa en casa. En su libro *Kresovanje v Metliki* (Fiesta de San Juan en Metlika) (1849), el escritor evoca la torta de pan blanco que los habitantes de la región llamaban «pogača».

El pogača se menciona, asimismo, en la *Enciklopedija jugoslovanske kuhinje* (Enciclopedia de la cocina yugoslava) (1967), de L.Simeonovič.

Por otra parte, en su estudio titulado *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja-20. stoletje* (Topografía etnológica del territorio étnico esloveno en el siglo XX) (1994), el etnólogo M. Balkovec, que trabajó en el museo de Bela krajina en Metlika, hace también referencia al *Belokranjska pogača*.

En *Nerajska prehrana* (La cocina de Veliki Nerajec) (1999), Ksenja Vitkovič Khalil utiliza el término «*prostača*» para designar al *Belokranjska pogača*. Este producto se cita igualmente en la *Leksikon Cankarjeve založbe* (Enciclopedia de la editorial Cankarjeva založba) (1973) y en el libro *Dobra kuharica* (La buena cocinera) de Minka Vasičeva (1902).

El «pogača» goza de una larga tradición en Bela krajina y se transmite de generación en generación como especialidad local. Antiguamente, cuando los hogares cocían el pan en el horno para su consumo corriente, horneaban al mismo tiempo un «pogača» que los niños podían comer caliente, a diferencia del pan, que debía enfriarse antes de su consumo.

El «pogača» continúa estando muy presente hoy día. Prueba de ello es el hecho de que las amas de casa lo sigan preparando para ofrecérselo a sus invitados como gesto de bienvenida o de que las casas rurales que albergan a turistas lo sirvan también a la llegada de sus huéspedes. El producto se sirve, asimismo, con motivo de la venta de vinos. Los más ancianos del lugar aseguran que el «pogača» absorbe el vino y evita así que quienes lo consuman se emborrachen.

---