

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2009/C 137/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 9 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

"BELOKRANJSKA POGAČA"

EY-N:o SI-TSG-007-0029-29.10.2004

1. **Nimi ja osoite:**

Nimi: Društvo kmečkih žena Metlika
Osoite: Mestni trg 24
8330 Metlika
SLOVENIJA
Puhelin 386 73059002
Faksi —

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Slovenia

3. **Tuote-eritelmä:**3.1 *Rekisteröitävä nimi:*

"Belokranjska pogača"

Rekisteröintiä haetaan sloveeninkieliselle nimitykselle. Muilla kielillä olisi käytettävä mainintaa "valmistettu perinteiseen slovenialaiseen tapaan".

3.2 *Nimi on:* itsessään erityinen maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimitys "Belokranjska pogača" ei ilmaise tuotteen erityisluonnetta, vaan sitä käytetään perinteisesti kuvaamaan kyseistä tuotetta, kuten käy ilmi 3.8 kohdassa mainituista eri lähteistä.

3.3 *Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen:* Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

3.4 Tuotelaji:

2.3 Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan:

Belokranjska pogača on litteä, pyöreä leipä, joka leivotaan oman erityisen valmistusohjeensa mukaisesti. Sen valmistukseen käytetään tyyppi 500 pehmeää valkoista vehnäjauhoa, haaleaa vettä, suolaa ja kohotusainetta. Belokranjska pogača on muodoltaan pyöreä ja läpimitaltaan n. 30 cm, se on keskeltä n. 3–4 cm paksu ja reunoistaan ohuempi (1–2 cm). Leipän pintaan leikataan n. 4 cm välein vinoviivojen muodostama ristikkokuvio, pinta voidellaan munalla ja sille ripotellaan kuminaa ja karkeaa suolaa. Paistetun leivän pinta on tasainen eikä siinä ole kuplia. Leipällä on tunnusomainen voimakas tuoksu ja maku, joissa tuntuvat kumina ja suola.

Parhaimmillaan se on lämpimänä. Leipää ei leikata vaan se murretaan vinoviivoja pitkin.

3.6 Sen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan:

3.6 Sen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 2 kohta).

Ainekset:

500 g pehmeitä valkoisia vehnäjauhoja (tyyppi 500)

3 dl haaleaa vettä

2 tl suolaa

20 g hiivaa

0,5 rkl sokeria

1 kokonainen muna

hyppysellinen kuminaa

hyppysellinen karkeaa merisuolaa

Belokranjska pogača -taikinan valmistus:

Kohotusaine:

Sekoitetaan keskenään 20 g hiivaa, 3 rkl valkoista jauhoa, ½ dl haaleaa vettä sekä sokeri. Aineet sekoitetaan tasaiseksi seokseksi, joka jätetään seisomaan kunnes se on paisunut vähintään kaksinkertaiseksi.

Taikinan vaivaaminen:

Taikina valmistetaan pehmeistä valkoisista vehnäjauhoista (tyyppi 500), haaleasta vedestä ja kohotusaineesta. Sitä vaivataan 8–10 minuuttia tai kunnes se on tasaista ja joustavaa mutta ei liian kovaa ja irtoaa käsistä. Taikina peitetään ja jätetään kulhoon nousemaan kaksinkertaiseksi.

Belokranjska pogača -taikinan muovaaminen:

Kohotettu taikina kaadetaan voidellulle pellille, ja siitä muovataan käsin levy, jonka läpimitta on 30 cm ja joka on keskeltä 1–2 cm paksu ja ohenee reunoja kohti. Taikina ei saa koskettaa uunipellin reunoja, ja sen on oltava reunoiltaan keskikohtaa ohuempi.

Leivän pinnan voitelu, maustaminen ja kuviointi:

Taikinaan vedetään n. 4 cm välein pohjaan saakka ulottuvia viiltoja ristikkokuvioksi. Sen jälkeen taikina voidellaan munalla, johon on sekoitettu hyppysellinen kuminaa, ja pinnalle sirotellaan karkeaa merisuolaa.

Paistaminen:

Taikina paistetaan 220 asteessa 20–25 minuuttia.

Belokranjska pogača paistetaan vaaleanruskeaksi; kuoren on oltava tasaisenvärisen, rapea ja vailla kuplia. Leivän sisustan on oltava tasaisen huokoinen, vailla vesiraitoja ja suola- tai jauhopaakkuja, eikä se saa tuntua tahmealta. Leivän on oltava keskiosastaan n. 3–4 cm ja reunoiltaan n. 1–2 cm paksu. Kuminaa ja suolaa on pinnalla tasaisesti ripoteltuna. Belokranjska pogača -leivässä on tunnuttava sille ominainen kuminan ja suolan tuoksu ja maku.

3.7 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne:*

Belokranjska pogačaa pidetään slovenialaisen ruokakulttuurin erikoisuutena. Sitä valmistetaan erityisesti Metlikan kunnan alueella. Belokranjska pogačan erityisyys perustuu sen valmistusohjeeseen, valmistustapaan sekä ulkomuotoon. Sen pintaan leikataan n. 4 cm välein kulkevien vinoviivojen muodostama ristikkokuvio. Paistamisen jälkeen leipää ei leikata vaan se murretaan kuvion vakoja pitkin. Belokranjska pogačalle ominaista on myös munalla voideltu pinta, jolle sirotellaan kuminaa ja karkeaa suolaa tunnusomaisen voimakkaan tuoksun ja maun aikaansaamiseksi.

3.8 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne:*

Belokranjska pogača on kulkenut sukupolvelta toiselle ja säilyttänyt siten asemansa Bela Krajinan alueen erikoisuutena. Todennäköisesti sen toi tullessaan Uskoki-väestö, joka asettui asumaan Gorjanci-vuorten ylärinteille Bela Krajinan puolelle.

Pogača-leivän alkuperästä on olemassa sekä kirjallisia että suullisia lähteitä; kirjallisia lähteitä on kuitenkin vähemmän.

Doljenskasta kotoisin oleva tunnettu slovenialainen kirjailija, matkailija ja kansanperinteen kerääjä Janez Trdina kulki mielellään mainitulla alueella, tunsii Gorjancin vuorten aurinkoisen puolen asukkaat ja kirjoitti heistä. Belokranjska pogača mainitaan hänen vuodelta 1882 olevassa teoksessaan *Bajke in povesti o Gorjancih*.

Metlikasta kotoisin oleva kansanperinteen kerääjä ja kielitieteilijä Ivan Navratil taas kertoo kansanlaulusta, jota lapset lauloivat kulkiessaan talosta taloon ja kutsuessaan ”vihreää Juria” (Zeleni Jurij, kevään ja luonnon heräämisen mytologinen hahmo): ”dajte mu pogače, da mu noga poskače” (”antakaa hänelle pogačaa, askeltansa siivittämään”). Hän kirjoittaa teoksessaan *Kresovanje v Metliki* (1849) litteästä valkoisesta leivästä, jota paikalliset asukkaat kutsuivat nimellä ”pogača”.

Belokranjska pogača mainitaan myös L. Simeonovičin teoksessa *Enciklopedija jugoslovanske kuhinje* vuodelta 1967.

Metlikan Bela Krajina -museossa työskennellyt kansatieteilijä M. Balkovec kertoo Belokranjska pogačasta teoksessaan *V Etnološki topografiji slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje* (1994).

Ksenja Vitkovič Khalil puolestaan kuvailee teoksessaan *Nerajska prehrana* (1999) Belokranjska pogačaa nimellä ”prostača” (talonpoikainen). Belokranjska pogača mainitaan myös teoksissa *Leksikonu Cankarjeve založbe* (1973) ja *Dobra kuharica Minke Vasičeve* (1902).

Pogača-leivällä on pitkät perinteet Bela Krajinassa, se on säilynyt sukupolvelta toiselle ja on alueen todellinen erikoisuus. Perheenäidit, jotka leipoivat leipää kotikäyttöön, leipoivat lapsille myös aina pogačaa, jota sai syödä lämpimänä sillä aikaa kun muu leipä jätettiin jäähtymään.

Vielä tänäkin päivänä pogača kuuluu olennaisesti paikalliseen ruokakulttuuriin. Perheenemännät leipovat sitä edelleen ja tarjoavat vierailleen tervetuliaisena. Sitä myös tarjotaan maatilamatkailijoille näiden saapuessa. Myös viininmyynnin ohessa sitä on tarjolla, sillä vanhat ihmiset uskovat, että se imee itseensä alkoholia ja estää ihmisiä näin humaltumasta.

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt:

- Belokranjska pogačalla on oltava kaikki eritelmässä kuvatut ominaisuudet (vaaditut ainekset ja valmistustapa, määrätty muoto, ulkonäkö, tuoksu, aromi ja koostumus).
- Belokranjska pogačan myyjien on pidettävä kirjaa hankituista ja käytetyistä raaka-aineista sekä tuotetuista ja myytyistä määristä.
- Yksittäisten tuottajien ja/tai tuottajajärjestöjen on valvottava, että vaadittujen valmistusaineiden, tuotantovaiheiden sekä ulkonäön ja aistinvaraisten ominaisuuksien suhteen noudatetaan eritelmää, ja vähintään kerran vuodessa tarkastuselimen on varmistettava eurooppalaisen standardin EN 45011 noudattaminen.

3.10 Tunnus:

—

4. **Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet:**

4.1 Nimi ja osoite:

Nimi: Bureau Veritas d.o.o.
Osoite: Linhartova 49a
Puhelin: 386 14757670
Faksi: —
Sähköposti: info@bureauveritas.com

Julkinen Yksityinen

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät:

Bureau Veritas d.o.o. vastaa kaikkien Belokranjska pogačan eritelmässä kuvattujen vaiheiden valvon-
nasta.
