

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 137/10)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„BELOKRANJSKA POGAČA”

EK-szám: SI-TSG-007-0029-29.10.2004

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Név: Društvo kmečkih žena Metlika
Cím: Mestni trg 24
8330 Metlika
SLOVENIJA
Telefon +386 73059002
Telefax —

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovénia

3. Termékleírás:

3.1 Bejegyzendő elnevezés:

„Belokranjska pogača”

A név bejegyzését szlovén nyelven kéri. Idegen nyelvekre lefordítandó utalás: „szlovén hagyományok szerint”.

3.2 Az elnevezés:

önmagában különleges

a mezőgazdaság termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „Belokranjska pogača” nem fejez ki különleges terméktulajdonságot, hanem hagyományosan ezen termék leírására szolgál, amit a 3.8. pontban feltüntetett különböző források bizonyítanak.

3.3 Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4 A termék típusa:

2.3. Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek

3.5 Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:

A „Belokranjska pogača” lapos, kerek alakú kenyér, amely különleges recept szerint, 500-as típusú finom búzalisztból, langyos víz, só és élesztő hozzáadásával készül. A „Belokranjska pogača” kerek, kb. 30 cm átmérőjű, közepén 3–4 cm, a széleken pedig 1–2 cm vastag. A tetejét – amelyen az egymástól hozzávetőleg 4 cm-es távolságra lévő ferde bevágások négyzetes rácsot képeznek – bekenik felvert tojással, majd megszórják köménymaggal és durva szemű sóval. Megsütve hólyagmentes, egyenletes héjú, jellegzetes illatú, valamint kömény és só ízű.

Melegen a legjobb. Sütés után nem szeletelik, hanem a ferde bevágások mentén törik.

3.6 Annak az előállítási módnak a leírása, amely alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:

3.6 Annak az előállítási módnak a leírása, amely alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)

Összetevők:

500 g finom búzaliszt (500-as)

3 dl langyos víz

2 kávéskanál só

20 g élesztő

fél kanál cukor

1 egész tojás

1 csipetnyi köménymag

1 csipetnyi nagy szemű tengeri só

A „Belokranjska pogača” tésztájának elkészítése:

Kovász készítése:

20 g élesztőt elmorzsolnak, 3 kanál finom búzalisztet, ½ dl langyos vizet és cukrot adnak hozzá. Sűrű folyékony anyaggá keverik és addig hagyják kelni, amíg térfogata több mint a kétszeresére nő.

Tészta dagasztása:

A finom (500-as) búzalisztet langyos vízzel és kovással összekeverik, majd 8–10 percig dagasztják, hogy sima legyen, ne túl kemény, és ne ragadjon a kézhez. A tésztát a dagasztóedényben hagyják, letakarják, majd addig kelesztik, míg térfogata több mint a kétszeresére nő.

A „Belokranjska pogača” kiszaggatása:

A megkelt tésztát kiszírozott sütőlapra borítják, majd kézzel 30 cm átmérőjűre és 1–2 cm vastagra nyújtják szét úgy, hogy vastagsága kifelé csökkenjen. A tészta nem érintkezhet a sütőlap oldalával, a szélének vékonyabbnak kell lennie a pogácsa közepénél.

A tészta tetejének bekenése, megszórása és rácsozása:

Az így előkészített tésztát a sütőlap aljáig ferdén kb. 4 cm-enként bevágják. Ezután a tésztát felvert tojással bekenik, a tojásba két csipetnyi köménymagot tesznek, majd megszórják durva szemű tengeri sóval.

Sütés:

A tésztát előmelegített sütőben 220 °C-on sütik 20–25 percig.

A „Belokranjska pogača” sütés után világos barna színű. A héja egyenletesen barna, ropogós és hólyagmentes, a közepe pedig egyenletesen lyukacsos, vízgyűrűk, só- és lisztcsomók nélkül, és nem ragadhat. A pogácsa közepén 3–4 cm, a széleken pedig 1–2 cm vastag. Egyenletesen meg kell szórni sóval és köménnyel. Illata és íze a „Belokranjska pogača” termékre jellemző, tehát kömény és só illatú.

3.7 A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:

A „Belokranjska pogača” a szlovén konyha különlegességei közé tartozik. Metlika településen a legismertebb. Receptje, elkészítési és kínálási módja miatt tekinthető különlegesnek. A „Belokranjska pogača” teteje ferdén 4 cm-ként be van vágva. Miután kisült, a terméket nem vágják fel, hanem a ferde bevágások mentén törik. A „Belokranjska pogača” azért is különleges, mert felvert tojással van bekenve, köménnyel és durva sóval megszórva, ami a sütésnél jellegzetes köményillatot és -íz kölcsönöz.

3.8 A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

A „Belokranjska pogača” Bela krajina étele, és generációról generációra hagyományozódik. Szlovéniába feltehetően az uskokok hozták, akik a Gorjanci hegyvonulat Bela krajina oldalának magasabb fekvő részein telepedtek le.

A pogácsa eredetét írott és szóbeli források igazolják. Az írott forrás kevesebb.

Janez Trdina doljenjskói néprajzgyűjtő, ismert szlovén író és utazó szívesen látogatott ezekre a tájakra, ismerte a Gorjanci napos oldalán élő embereket, és írt róluk. A „Belokranjska pogača”-t az 1882-ben megjelent *Bajke in povesti o Gorjancih* (z1882) (Mesék és elbeszélések Gorjanci lakóiról) című művében említi.

A gyermekek házról házra járva Zeleni Jurijt hívogatva népdalt énekeltek: „dajte mu pogače, da mu noga poskače ...” (adjatok neki pogácsát, hogy lába táncot járjon). Erről a Metlikából származó Ivan Navratil néprajzgyűjtő és nyelvész is írt. Navratil az 1849-ben megjelent *Kresovanje v Metliki* (Örömtűzek Metlikában) című könyvében vékony fehér kenyérről ír, amit a helyiek pogácsának neveznek.

Az *Enciklopedija jugoslovanske kuhinje* (1967) (A jugoszláv konyha enciklopédiája) című műben a pogácsáról L. Simeonovič írt.

Az *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje* (1994) (A szlovén etnikai terület néprajzi topográfiája – 20. század) című könyvben a pogácsáról M. Balkovec néprajzkutató ír, aki a metlikai Bela krajina Múzeumban dolgozott.

Ksenja Vitkovič *Khalil Nerajska prehrana* (1999) (Nem mennyei étek) című könyvében a „Belokranjska pogača”-t „prostača”-nak, a szegények eledelének nevezi. A „Belokranjska pogača” szerepel a *Leksikon Cankarjeve založbe* (1973) (Cankar Kiadó Lexikonja) című lexikonban és Minka Vasičeva *Dobra kuharica* szakácskönyvében (1902) is.

A pogácsának Bela krajina-ban nagy tradíciója van és generációról generációra hagyományozódik, hiszen Bela krajina-i különlegességnek számít. A háziasszonyok, akik otthon kemencében kenyeret sütöttek, a gyerekeknek mindig sütöttek pogácsát is, amelyet a gyerekek még melegen megehettek, a kenyérnek viszont előbb ki kellett hűlnie.

A pogácsának ma is fontos szerep jut, hiszen a háziasszonyok vendégváróként készítik és kínálják azoknak, akiket otthonukba meghívnak, szívesen kínálják a falusi turizmussal foglalkozók is. Szorosan kötődik a borértékesítéshez is. Az idősebbek azt mondják, hogy a pogácsa felszívja a bort, és ezért az alkohol nem részgíti meg az embert.

3.9 A különleges tulajdonságok ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

- A terméknek rendelkeznie kell a leírásban szereplő összes különleges tulajdonsággal (az előírt nyersanyagokat kell használni, a leírt módon kell elkészíteni, a végterméknek előírt formájúnak, látványúnak, illatúnak, aromájúnak és textúrájúnak kell lennie).
- A „Belokranjska pogača” készítőinek nyilvántartást kell vezetniük a vásárolt és felhasznált nyersanyagokról és a „Belokranjska pogača” elkészített és eladott mennyiségéről.
- Az előírt nyersanyagok, elkészítési eljárások, a késztermék látványának és érzékszervi tulajdonságainak termékleírással való megfelelését az egyes készítőknél és/vagy a készítők egyesületének kell ellenőriznie, legalább évente egyszer pedig a tanúsítványt kiadó szervnek is, amely biztosítja az EN 45011 európai szabványnak való megfelelést.

3.10 Logó:

—

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1 Név és cím:

Név: Bureau Veritas d.o.o.
Cím: Linhartova 49a
Telefon +386 14757670
Telefax —
E-mail: info@bureauveritas.com

Állami Magán

4.2 A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A Bureau Veritas d.o.o. olyan ellenőrző hatóság, amely a „Belokranjska pogača” termékleírásában szereplő valamennyi előállítási szakasz ellenőrzéséért felel.
