

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare

(2009/C 137/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG
REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI
„BELOKRANJSKA POGAČA”
Nr. CE: SI-TSG-007-0029-29.10.2004

1. Denumirea și adresa grupului solicitant:

Denumire: Društvo kmečkih žena Metlika
Adresă: Mestni trg 24
8330 Metlika
SLOVENIA
Telefon +386 73059002
Fax —

2. Statul membru sau țara terță:

Slovenia

3. Caietul de sarcini al produsului:**3.1. Denumirea care trebuie înregistrată:**

„Belokranjska pogača”

Denumirea trebuie înregistrată în limba slovenă. Mențiunea care trebuie tradusă în alte limbi este „produsă după metoda slovenă tradițională”.

3.2. Denumirea: este specifică în sine exprimă specificitatea produsului agricol sau alimentar

Denumirea „Belokranjska pogača” nu exprimă specificitatea produsului, dar este utilizată în mod tradițional pentru a-l descrie, după cum atestă diferitele surse menționate la punctul 3.8.

3.3. Rezervarea denumirii solicitată în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 înregistrare cu rezervarea denumirii înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. *Tip de produs:*

2.3. Produse de cofetărie, produse de panificație, produse de patiserie sau biscuiți

3.5. *Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1:*

„Belokranjska pogača” este un fel de pâine rotundă turtită, produsă după o rețetă originală. Se prepară cu făină albă, fină, tip 500, și apă caldă, la care se adaugă sare și un agent de dospire. „Belokranjska pogača” este rotundă, cu un diametru de aproximativ 30 cm. În centru are o grosime de 3-4 cm, subțindu-se către margini până la 1-2 cm. Suprafața sa prezintă linii oblice întretăiate, crestate la aproximativ 4 cm distanță unele de altele, este unsă cu ou bătut și este presărată cu chimen și sare grunjoasă. Pâinea are o coajă uniformă, fără bășici, și se caracterizează printr-un puternic miros și gust de chimen și sare.

Atunci când se consumă, de preferință caldă, pâinea nu se taie cu cuțitul, ci se rupe cu mâna de-a lungul creșturilor oblice de pe suprafața sa.

3.6. *Descrierea metodei de obținere a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1:*

3.6. Descrierea metodei de producție a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]

Ingrediente:

500 g făină albă, fină (tip 500)

3 dl apă caldă

2 lingurițe de sare

20 g de drojdie

o jumătate de lingură de zahăr

1 ou întreg

1 vârf de linguriță de chimen

1 vârf de linguriță de sare de mare grunjoasă

Prepararea aluatului pentru „Belokranjska pogača”

Dospirea aluatului:

Se fărâmițează 20 g de drojdie și se adaugă 3 linguri de făină albă fină, ½ dl apă caldă și zahărul. Se amestecă până când se obține o cocă vâscoasă și se lasă la crescut până când își dublează volumul.

Frământarea aluatului:

Se frământă amestecul de făină albă fină (tip 500), apă caldă și agent de dospire timp de 8-10 minute sau până la obținerea unui aluat fin și nu prea tare, care nu se lipește de mână. Aluatul se acoperă și se lasă la crescut în vasul folosit la frământat până când își dublează volumul.

Modelarea aluatului pentru „Belokranjska pogača”:

Se așază aluatul crescut într-o tavă unsă, apoi se întinde și se modelează manual până când se obține un diametru de 30 cm și o grosime de 1-2 cm care descrește înspre margini. Aluatul nu trebuie să atingă pereții tăvii și are un nivel mai înalt la mijloc decât la margini.

Ungerea, presărarea și crestarea suprafeței:

Se crestează adânc aluatul (până se atinge fundul tăvii), trasând linii oblice, la o distanță de aproximativ 4 cm una de cealaltă, de sus în jos și de la stânga la dreapta. Apoi se unge cu oul bătut, amestecat în prealabil cu un vârf de linguriță de chimen, și se presară sarea de mare grunjoasă.

Coacerea:

Aluatul se pune la copt într-un cuptor încălzit în prealabil, la o temperatură de 220 °C timp de 20-25 de minute.

„Belokranjska pogača” se coace până când se rumenește. Coaja trebuie să aibă o culoare uniformă, să fie crocantă și să nu prezinte bășici. Miezul trebuie să aibă o textură poroasă uniformă, fără să fie umed sau lipicios și fără să prezinte grăunțe de sare sau cocoloașe de făină. În centru trebuie să fie înaltă de 3-4 centimetri, iar pe margine de 1-2 centimetri. Atât chimenul, cât și sarea trebuie să fie presărate uniform. „Belokranjska pogača” trebuie să prezinte mirosul și gustul său caracteristic de chimen și sare.

3.7. Specificitatea produsului agricol sau alimentar:

„Belokranjska pogača” este o specialitate culinară slovenă. Ea se întâlnește mai ales în zona localității Metlika. Specificitatea sa se datorează rețetei utilizate și modului său de preparare și prezentare. Suprafața „Belokranjska pogača” este crestată de linii oblice întretăiate, trasate la aproximativ 4 cm distanță unele de altele. O dată coaptă, „Belokranjska pogača” nu se taie cu cuțitul, ci se rupe cu mâna de-a lungul creșturilor oblice. „Belokranjska pogača” se caracterizează și prin faptul că este unsă cu ou bătut și presărată cu chimen și cu sare grunjoasă, acestea conferindu-i, după coacere, mirosul și gustul puternic și specific de chimen și sare.

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar:

„Belokranjska pogača” s-a transmis din generație în generație, continuând astfel să fie o specialitate tradițională din Bela Krajina. Cel mai probabil a fost adusă în regiune de uscoci, care s-au stabilit în zonele înalte din munții Gorjanci, în regiunea Bela Krajina.

Există dovezi scrise și orale ale originii acestei turte, însă sursele scrise sunt mai degrabă sumare.

Renumitul scriitor sloven Janez Trdina, originar din regiunea Doljenska, căruia îi plăcea să cutreiere această zonă și să culegă tradiții populare, a cunoscut și a scris despre locuitorii versantului înșorit al munților Gorjanci. Prin urmare, „Belokranjska pogača” este menționată în cartea sa „Bajke in povesti o Gorjancih”, publicată în 1882.

Ivan Navratil, culegător de tradiții populare și lingvist originar din Metlika, a menționat existența unui cântec popular pe care îl cântă copiii atunci când merg din casă în casă întrebând de „Jurij cel verde” și în care se menționează această specialitate („dajte mu pogače, da mu noga poskače ...”). În cartea sa „Kresovanje v Metliki”, publicată în 1849, acesta vorbește despre o pâine albă turtită pe care localnicii o numeau „pogača”.

Și autorul L. Simeonovič menționează „pogača”, în lucrarea intitulată „Enciklopedija jugoslovanske kuhinje” (Enciclopedia bucătăriei iugoslave) (1967).

Denumirea „Belokranjska pogača” apare și în cartea „Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje” (Topografia etnologică a teritoriului etnic sloven din secolul XX) (1994) a etnologului M. Balkovec, care a lucrat în muzeul din Bela Krajina din Metlika.

În cartea sa, intitulată „Nerajska prehrana” (1999), Ksenja Vitkovič Khalil, folosește termenul „prostača” pentru a descrie „Belokranjska pogača”. Această specialitate este de asemenea menționată în „Leksikon Cankarjeve založbe” (1973) și în cartea „Dobra kuharica” (Un bun bucătar) de Minka Vasičeva (1902).

„Pogača” se bucură de o îndelungată tradiție în Bela Krajina, fiind transmisă din generație în generație, datorită faptului că este o veritabilă specialitate regională. Pe vremuri, gospodinele care mergeau la cuptorul brutarului să coacă pâine pentru acasă obișnuiau să facă o „pogača” pentru copii, pe care aceștia să o mănânce caldă în timp ce așteptau ca pâinea scoasă din cuptor să se răcească pentru a putea fi consumată.

Acest obicei se păstrează și în zilele noastre; gospodinele prepară „pogača” pentru a-și întâmpina oaspeții, iar gazdele o oferă, la sosire, turiștilor care își petrec vacanța la ferme. Poate fi găsită acolo unde se vinde vin, deoarece bătrânii consideră că „pogača” absoarbe vinul și nu te lasă să te îmbeți.

3.9. *Cerințe minime și proceduri de control al specificității:*

- „Belokranjska pogača” trebuie să aibă toate caracteristicile specificate în caietul de sarcini (trebuie să se folosească ingredientele și metoda prescrisă pentru preparare, iar produsul final trebuie să aibă forma, aspectul, mirosul, aroma și textura prescrise).
- Producătorii de „Belokranjska pogača” trebuie să înscrie într-un registru materiile prime recepționate și utilizate, precum și cantitatea de „Belokranjska pogača” produsă și comercializată.
- Controlul respectării caietului de sarcini în ceea ce privește utilizarea ingredientelor prescrise, metoda de producție și aspectul și caracteristicile organoleptice ale produsului final trebuie efectuat de către producători individuali și/sau de asociații de producători și, cel puțin o dată pe an, de către un organism de certificare care să verifice respectarea standardului european EN 45011.

3.10. *Sigla:*

—

4. **Autorități sau organisme responsabile de controlul respectării caietului de sarcini:**

4.1. *Denumire și adresă:*

Denumire: Bureau Veritas d.o.o.
Adresă: Linhartova 49a
Telefon +386 14757670
Fax —
E-mail: info@bureauveritas.com

Public(ă) Privat(ă)

4.2. *Responsabilități specifice ale autorității sau ale organismului:*

Bureau Veritas d.o.o. este organismul de supraveghere responsabil de verificarea tuturor etapelor de producție prevăzute în caietul de sarcini pentru „Belokranjska pogača”.
