

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2015/C 224/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012****„BELOKRANJSKA POGAČA”****Nr. UE: SI-TSG-0107-01317 – 26.2.2015****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Denumirea grupului: Društvo kmečkih žena Metlika

Adresă: Mestni trg 24  
SI-8330 Metlika  
SLOVENIJA

Tel. +386 31853385

E-mail: dkz.metlika@gmail.com

Grupul care solicită modificarea este același grup care a depus cererea de înregistrare a denumirii „Belokranjska pogača”.

**2. Statul membru sau țara terță**

Slovenia

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Metoda de producție
- Altele
  - Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar
  - Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

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

## 5. Modificare (modificări)

### 1. Descrierea produsului agricol sau alimentar

Trebuie corectată exprimarea referitoare la făină. În loc de „făină albă, fină, tip 500”, ar trebui să figureze „făină albă de grâu”, deoarece s-a constatat că aluatul prezintă întotdeauna aceleași caracteristici, indiferent de tipul de făină utilizat (fină, grosieră sau un amestec între acestea două). Trebuie să se țină seama de modificarea formulării referitoare la făină și în restul textului caietului de sarcini.

Din descrierea inciziilor în „Belokranjska pogača”, trebuie eliminată referirea la faptul că „Belokranjska pogača” se crestează la suprafață cu „linii oblice”. Ar trebui să se precizeze că se crestează deasupra cu „linii drepte”. Această practică de crestare este utilizată în practică de mulți ani, dar a fost descrisă incorect în caietul de sarcini. Prin crestarea cu linii drepte, „Belokranjska pogača” este împărțită în pătrate (și nu în romburi, ca în cazul unor linii oblice) în care poate fi ruptă cu ușurință.

Corectura se aplică, de asemenea, restului textului caietului de sarcini care se referă la crestarea cu linii „oblice”.

### 2. Descrierea metodei de obținere a produsului

Se precizează, în plus, greutatea ingredientelor separate. Se poate utiliza drojdie proaspătă sau uscată. În ceea ce privește cantitățile de apă caldă necesare, se adaugă cuvântul „aproximativ”; în ceea ce privește ouăle, se elimină cuvântul „întreg” și se precizează că oul trebuie să fie bătut, deoarece intenția este să acopere produsul.

Redactarea punctului „Dospirea aluatului” se simplifică, cantitățile ingredientelor individuale fiind precizate în lista ingredientelor.

La punctul „Frământarea aluatului”, se elimină formularea „la crescut în vasul folosit la frământat”, deoarece ceea ce contează este ca volumul aluatului să se dubleze, nu recipientul în care dospește aluatul. La același punct, se adaugă posibilitatea frământării mecanice, deoarece „Belokranjska pogača” poate fi produsă și în brutării.

La punctul „Modelarea aluatului” se adaugă cuvintele „sau pe o altă suprafață unsă în mod corespunzător”, deoarece aluatul poate dospa sau poate fi copt pe alte suprafețe.

La punctul „Ungerea, presărarea și crestarea suprafeței” se adaugă explicații suplimentare referitoare la marcajele de pe suprafață, deoarece numai datorită acestora se poate efectua o rupere adecvată în pătrate a pâinii „Belokranjska pogača” după coacere.

Se corectează afirmația referitoare la chimen: nu se permite adăugarea de chimen în oul bătut, deoarece atunci acesta nu se mai întinde uniform peste aluat; chimenul trebuie presărat în schimb peste aluatul care a fost deja uns cu ou. Aluatul este apoi uns din nou cu ou și presărat cu cristale de sare grunjoasă.

La punctul „Coacerea”, temperatura și durata de coacere trebuie adaptate la diversele tipuri de cuptoare utilizate de producători. Ceea ce contează este ca produsul final să fie copt în mod corespunzător, conform descrierii de mai jos de la punctul respectiv. Textul actual referitor la coacere se corectează pentru a preciza următoarele: „«Belokranjska pogača» se ține în cuptor până când este coaptă în întregime. Se recomandă să fie coaptă timp de 20-25 de minute la o temperatură de 200-220 °C. În pofida acestei recomandări, temperatura și durata de coacere pot fi adaptate la tipul de cuptor.”

### 3. Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Astfel cum se explică la punctul 1 (Descrierea produsului agricol sau alimentar), și la acest punct se corectează formularea referitoare la „linii oblice”, pentru a deveni „linii drepte”.

### 4. Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini

În Slovenia, există în prezent trei organisme de certificare ce evaluează conformitatea produselor. Acestea sunt Bureau Veritas d.o.o., Inštitut za kontrolo in certificiranje v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor și Inštitut za kontrolo in certificiranje Univerze v Mariboru.

## CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

## „BELOKRANJSKA POGAČA”

Nr. UE: SI-TSG-0107-01317 – 26.2.2015

„Slovenia”

1. **Denumirea care trebuie înregistrată**

„Belokranjska pogača”

2. **Tipul de produs**

2.24 Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3. **Motive pentru înregistrare**3.1. *Indicați dacă produsul:*

- rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv
- este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Belokranjska pogača” are o tradiție îndelungată, rețeta acestui produs fiind transmisă din generație în generație. În afara rețetei, această specialitate este caracterizată de modul în care este preparată și prezentată. Suprafața pâinii „Belokranjska pogača” se crestează cu linii drepte. După coacere, produsul poate fi rupt de-a lungul acestor linii.

3.2. *Indicați dacă denumirea:*

- a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific
- arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului

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

4. **Descriere**4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

„Belokranjska pogača” este un fel de pâine rotundă turtită, produsă după o rețetă originală. Se prepară cu făină albă de grâu, 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 drepte 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 creștăturilor drepte de pe suprafața sa.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Ingrediente:

500 g de făină albă de grâu

aproximativ 300 ml de apă caldă

2 lingurițe (15 g) de sare

20 g de drojdie proaspătă sau 7 g de drojdie uscată

jumătate de linguriță (6 g) de zahăr

ou bătut pentru ungerea pâinii

1 vârf de linguriță (2 g) de chimen

1 vârf de linguriță (7 g) de sare de mare grunjoasă

### Prepararea aluatului pentru „Belokranjska pogača”

Dospirea aluatului:

Drojdia, 3 linguri de făină albă de grâu, 50 ml de 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:

Amestecul se prepară din făină albă de grâu, apă caldă și agent de dospire. Se frământă timp de 8-10 minute sau până când aluatul este neted și nu prea tare. Coca nu ar trebui să se lipească de mâini și se lasă la crescut până când își dublează volumul. De asemenea, aluatul poate fi frământat mecanic.

Modelarea aluatului pentru „Belokranjska pogača”:

Se așază aluatul crescut într-o tavă unsă sau pe o altă suprafață unsă în mod corespunzător, 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 drepte, la o distanță de aproximativ 4 cm una de cealaltă, de sus în jos și de la stânga la dreapta. Ar trebui efectuate șapte incizii: una în mijloc și trei de fiecare parte. Apoi aluatul este uns cu oul bătut, presărat cu chimen și uns iarăși cu ou. Peste aluatul astfel preparat se presară un vârf de linguriță de cristale de sare de mare grunjoasă.

Coacerea:

„Belokranjska pogača” se ține în cuptor până când este coaptă în întregime. Se recomandă să fie coaptă timp de 20-25 de minute la o temperatură de 200-220 °C. În pofida acestei recomandări, temperatura și durata de coacere pot fi adaptate la tipul de cuptor.

„Belokranjska pogača” se coace până când se rumenește. Coaja trebuie să aibă o culoare uniformă, să fie crocantă și să nu prezinte băși. 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 caracteristice de chimen și sare.

#### 4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„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” (o variantă simplă a „pogača”) pentru a se referi la „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.

---