

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami**

(2009/C 137/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS  
**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) Nr 509/2006**  
**„BELOKRANJSKA POGAČA”**  
Nr WE: SI-TSG-007-0029-29.10.2004

**1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:**

Nazwa: Društvo kmečkih žena Metlika  
Adres: Mestni trg 24  
8330 Metlika  
SŁOWENIA  
Telefon +386 73059002  
Faks —

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Słowenia

**3. Specyfikacja produktu:****3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:**

„Belokranjska pogača”

Nazwa jest zarejestrowana w języku słoweńskim. Zapis, który należy przetłumaczyć na inne języki obce brzmi: „według tradycyjnej słoweńskiej receptury”.

**3.2. Wskazać, czy nazwa:** jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Belokranjska pogača” nie wyraża specyficznego charakteru produktu rolnego, lecz jest tradycyjnie stosowana do opisu produktu, co udowadniają rozmaite źródła wymienione w pkt 3.8.

**3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?** Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu:

2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

„Belokranjska pogača” jest rodzajem płaskiego chleba o okrągłym kształcie otrzymywanego według własnej oryginalnej receptury. Stosowane składniki są następujące: biała przesiana mąka typu 500, letnia woda z dodatkiem soli i drożdży. „Belokranjska pogača” ma kształt koła o średnicy ok. 30 cm. Wysokość w części środkowej wynosi od 3 do 4 cm i od 1 do 2 cm na brzegach. Wierzch chleba jest nacięty średnio co 4 cm ukośnymi liniami tworzącymi kwadraty, posmarowany ubitym jajkiem i posypany kminkiem i grubą solą. Chleb ma jednolitą skórkę, bez pęcherzyków powietrza oraz posiada wyraźny smak i zapach kminku i soli.

Chleb ten je się na ciepło, łamiąc go wzdłuż nacięć, bez użycia noża.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

Składniki:

500 g przesianej białej mąki (typu 500)

3 dl letniej wody

2 łyżeczki soli

20 g drożdży

pół łyżki cukru

jedno całe jajko

szczypta kminku

szczypta grubej soli morskiej

Przygotowanie ciasta

Zaczyn:

Rozdrobnić 20 g drożdży, dodać 3 łyżki przesianej białej mąki, ½ dl letniej wody i cukier. Wymieszać wszystkie składniki, tak aby otrzymać gęste płynne ciasto, które należy pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

Wyrobiecie ciasta:

Ciasto jest przygotowywane przy użyciu białej przesianej mąki (typu 500), letniej wody i drożdży. Wyrabiać przez 8 do 10 minut, aż do otrzymania gładkiej i elastycznej masy. Ciasto nie powinno lepić się do rąk. Zostawić ciasto w tym samym naczyniu, w którym było wyrabiane, nakryć je i pozostawić do wyrośnięcia, aż do podwojenia objętości.

Formowanie ciasta:

Ciasto wyłożyć na natłuszczoną blachę do pieczenia i uformować rękami, tak aby otrzymać okrągły placek o średnicy 30 cm i wysokości od 1 do 2 cm, spłaszczony na brzegach. Ciasto nie może dotykać krawędzi blachy, a jego brzegi muszą być bardziej płaskie niż część środkowa.

Smarowanie, posypywanie, nacinanie powierzchni:

Po uformowaniu wykonać głębokie, poprzeczne, jednostronne nacięcia (aż do spodu blachy), mniej więcej co 4 cm. Następnie posmarować ubitym białkiem wymieszonym ze szczyptą kminku i posypać grubą solą morską.

*Pieczenie:*

Piec w piecu rozgrzanym do temperatury 220 °C, przez 20 do 25 minut.

„Belokranjska pogača” musi po upieczeniu mieć jasnobrązową barwę. Skórka musi być chrupiąca, pozbawiona pęcherzyków powietrza i mieć jednolitą barwę. Środek chlebka musi być jednolicie porowaty, bez okrągłych śladów wody, grudek soli lub mąki oraz nie powinien być lepiący w dotyku. W części środkowej chlebek powinien mieć 3 do 4 cm wysokości, a przy brzegach 1 do 2 cm. Posypka z kminku i soli powinna być jednolita. Chlebek powinien mieć zapach i smak kminku i soli – charakterystyczny dla „Belokranjska pogača”.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Chlebek „Belokranjska pogača” jest zaliczany do słoweńskich specjalności kulinarnych. Jest najbardziej rozpowszechniony w gminie Metlika. Jego specyficzny charakter jest związany z recepturą, sposobem przygotowania i prezentacji. Powierzchnia chlebka „Belokranjska pogača” jest ukośnie nacięta mniej więcej co 4 cm. Po upieczeniu chlebek „Belokranjska pogača” łamie się wzdłuż nacięcia bez użycia noża. Specyficzny charakter „Belokranjska pogača” polega również na posmarowaniu powierzchni chlebka ubitym jajkiem, posypaniu go kminkiem i grubą solą, co nadaje mu po upieczeniu wyraźny tradycyjny smak i zapach kminku.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Receptura chlebka „Belokranjska pogača” była przekazywana z pokolenia na pokolenie i tym samym zachowana jako tradycyjna specjalność Białej Krainy (Bela krajina). Zawdzięczamy ją prawdopodobnie Uskokom, którzy osiedlili się na zboczach gór Gorjanci od strony Białej Krainy.

Dowody na pochodzenie chlebka „Belokranjska pogača” można odnaleźć w źródłach ustnych i pisanych, choć pisane źródła są znikome.

Janez Trdina, kolekcjoner materiałów dotyczących tradycji ludowych regionu Doljenska, znany słoweński pisarz i podróżnik, lubił odkrywać ten region, poznawać mieszkańców słonecznych zboczy gór Gorjanci i pisać o nich w swoich książkach. Można więc znaleźć zapis poświęcony chlebkowi „Belokranjska pogača” w jego książce z 1882 r. zatytułowanej *Bajke in povesti o Gorjancih*.

Ivan Navratil, lingwista i kolekcjoner tekstów dotyczących tradycji ludowych w gminie Metlika wspominał o „pogača” w popularnej piosence śpiewanej przez dzieci chodzące od domu do domu w poszukiwaniu Zeleni Jurij („dajcie mu pogače, da mu noga poskače...”). W swojej książce z 1849 r. zatytułowanej *Kresovanje v Metliki* Navratil pisze o białym płaskim chleбку nazywanym przez mieszkańców regionu „pogača”.

„Pogača” jest również wzmiankowana przez L. Simeonoviča w jego encyklopedii kuchni Jugosławii *Enciklopedija jugoslovanske kuhinje* z 1967 r.

W swojej topografii etnologicznej słoweńskiego obszaru etnicznego w XX wieku (*Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje*) etnolog M. Balkovec, który pracował w muzeum Białej Krainy w gminie Metlika, również wspomina chlebek „Belokranjska pogača”.

Ksenja Vitkovič Khalil w swojej książce zatytułowanej *Nerajska prehrana* (1999) mówi o chleбку „Belokranjska pogača” używając terminu „pogača”. O chleбку „Belokranjska pogača” wspomina się również w leksykonie *Leksikon Cankarjeve založbe* (1973 r.) oraz w książce kucharskiej *Dobra kuharica* Minki Vasičevy z 1902 r.

„Pogača” ma długą tradycję w Białej Krainie, gdzie przekazywana jest z pokolenia na pokolenie jako miejscowa specjalność. Piekąc codziennie chleb gospodynie wkładały również do pieca chlebek „pogača”, który dzieci mogły jeść jeszcze ciepły, podczas gdy prawdziwy chleb wymagał ostudzenia przed spożyciem.

Chlebek ten jest nadal bardzo popularny. Gospodynie przygotowują go aby powitać swoich gości, podaje się go również na powitanie turystów w gospodarstwach agroturystycznych. Chlebek ten jest również obecny na targach wina. Starsi mieszkańcy są przekonani, że jego spożycie chroni od upicia się, gdyż pochłania on wino.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:*

- Chlebek „Belokranjska pogača” musi posiadać wszystkie cechy charakterystyczne, o których mowa w specyfikacji (stosowanie zalecanych składników, wytwarzanie ściśle według zalecanej metody; produkt końcowy musi posiadać określony kształt, wygląd, aromat, zapach i konsystencję).
- Producenci chlebka „Belokranjska pogača” muszą zapisywać w odpowiednim rejestrze wszystkie wchodzące i wykorzystane surowce oraz ilość wyprodukowanego i sprzedanego chlebka.
- Producenci indywidualni lub organizacje producentów są zobowiązane do kontrolowania, czy przestrzegane są zalecenia dotyczące stosowanych składników, metody produkcji i właściwości organoleptycznych produktu końcowego, a co najmniej raz do roku jednostka certyfikująca kontroluje zgodność z normą europejską EN 45011.

3.10. *Logo:*

—

4. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:**

4.1. *Nazwa i adres:*

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.  
Adres: Linhartova 49a  
Telefon +386 14757670  
Faks —  
E-mail: info@bureauveritas.com

Organ publiczny     Organ prywatny

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Bureau Veritas d.o.o. jest organem odpowiedzialnym za kontrolę wszystkich etapów produkcji określonych w specyfikacji chlebka „Belokranjska pogača”.

---