

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 224/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „BELOKRANJSKA POGAČA”**Nr UE: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy: Društvo kmečkih žena Metlika

Adres: Mestni trg 24
SI-8330 Metlika
SLOVENIJA

Tel. +386 31853385

E-mail: dkz.metlika@gmail.com

Wniosek o zatwierdzenie zmiany złożyła ta grupa producentów, która również składała wniosek o rejestrację „Belokranjska pogača”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Nazwa produktu— Opis produktu— Metoda produkcji— Inne:

— Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

— Organ lub jednostka kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu

4. Rodzaj zmian— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego GTS, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

1. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

Zmieniono zapis dotyczący mąki. Zapis: „biała przesianą mąka typu 500” został zastąpiony zapisem: „biała mąka z pszenicy”, gdyż stwierdzono, że ciasto zachowuje te same właściwości niezależnie od rodzaju stosowanej mąki (przesiana, nieprzesiana lub mieszanka obydwu). Zmiana zapisu dotyczącego mąki będzie musiała zostać uwzględniona w pozostałej części tekstu specyfikacji.

Jeśli chodzi o opis nacięć wykonywanych na chlebkach „Belokranjska pogača”, tekst dotyczący „ukośnych linii” robionych na wierzchu chlebka zastępuje się tekstem „prostych linii”. Ten sposób nacinania jest stosowany od lat, ale nie został prawidłowo opisany w specyfikacji. Przy nacinaniu prostych linii powierzchnia chlebka „Belokranjska pogača” dzielona jest na kwadraty, co ułatwia łamanie go (zamiast nacinania ukośnie w celu otrzymania rombów).

Zmiana ta ma również zastosowanie do pozostałej części tekstu specyfikacji, w miejscach gdzie mowa o nacinaniu „ukośnych linii”.

2. Opis metody otrzymywania produktu

W odniesieniu do każdego składnika określono precyzyjnie jego masę. Drożdże mogą być świeże lub suche. Jeśli chodzi o ilość potrzebnej letniej wody, dodano termin „około”; usunięto termin „całe” odnoszący się do słowa „jajko” oraz dodano, że jajko ma być „ubite”, gdyż służy do posmarowania chlebka.

Tekst w sekcji zatytułowanej „Zaczyn” został uproszczony, gdyż ilość każdego składnika wskazano już w liście składników.

W sekcji „Wyrobiecie ciasta” usunięto tekst: „w tym samym naczyniu, w którym było wyrabiane, nakryć je”: ważne jest, aby ciasto podwoiło objętość, niezależnie od użytego naczynia. W tej samej sekcji dodano możliwość mechanicznego wyrabiania ciasta po to, by chlebek „Belokranjska pogača” mógł być również produkowany w piekarniach.

W sekcji „Formowanie ciasta” dodano tekst w brzmieniu: „lub na odpowiednią, natłuszczoną powierzchnię”, gdyż ciasto może rosnąć i piec się również na innych powierzchniach.

W sekcji „Smarowanie, posypywanie, nacinanie powierzchni” dodano szczegółowe wskazówki co do nacięć, jakich należy dokonać na chlebkach, gdyż tylko dzięki nim chlebek ten może być odpowiednio łamany po upieczeniu.

Poprawiono zapis dotyczący kminku: składnik ten nie może być dodawany do ubitego jajka, gdyż nie byłby wtedy równomiernie rozłożony na całym cieście; powinno się natomiast posypać nim uprzednio posmarowane jajkiem ciasto. Ciasto następnie smaruje się ponownie i posypuje grubą solą morską.

W sekcji „Pieczenie” należy dostosować temperaturę i czas pieczenia do różnych rodzajów piekarników używanych przez producentów. Ważne jest, aby produkt końcowy był idealnie upieczony, jak opisano poniżej. Obecny tekst dotyczący pieczenia otrzymuje brzmienie: „Chlebek »Belokranjska pogača« piecze się aż do całkowitego upieczenia. Zaleca się pieczenie przez 20–25 minut w temperaturze 200–220 °C. Temperatura i czas pieczenia mogą być jednak dostosowane do rodzaju piekarnika”.

3. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Jak to wyjaśniono już w sekcji 1 (Opis produktu rolnego lub środka spożywczego), zapis dotyczący „linii ukośnych” zastąpiono również w tej sekcji zapisem dotyczącym „linii prostych”.

4. Organ lub jednostka kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu

Na Słowenii istnieją trzy jednostki certyfikujące odpowiedzialne za ocenę zgodności produktów. Są to: Biuro Veritas d.o., Institut za kontrolno in certificiranje v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (Institut Kontroli i Certyfikacji w sektorze rolnym i leśnym w Maribor) oraz Institut za kontrolno in certificiranje Univerze v Mariboru (Institut Kontroli i Certyfikacji przy Uniwersytecie w Maribor).

SPECYFIKACJA GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI

„BELOKRANJSKA POGAČA”

Nr UE: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015

„Słowenia”

1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

„Belokranjska pogača”

2. Rodzaj produktu

2.24 Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. Podstawy wprowadzenia rejestracji

3.1. Należy określić, czy produkt:

- otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego;
- został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

Chlebek „Belokranjska pogača” jest produktem o długiej tradycji, a przepis na niego przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Jego specyficzny charakter jest związany nie tylko z recepturą, ale i sposobem przygotowania i prezentacji. Przy nacinaniu linii prostych na powierzchnia chlebka „Belokranjska pogača” łatwiej łamie się on po upieczeniu.

3.2. Należy określić, czy nazwa:

- jest tradycyjnie używana, aby oznaczać specyficzny produkt;
- wyraża specyficzny lub tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego.

Nazwa „Belokranjska pogača” nie wyraża specyficznego charakteru produktu, lecz jest tradycyjnie stosowana do oznaczenia tego produktu, co udowadniają rozmaite źródła.

4. Opis

4.1. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 1, w tym jego główne cechy fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne wskazujące na specyfikę produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Belokranjska pogača” jest rodzajem płaskiego chlebka o okrągłym kształcie otrzymywanego według własnej oryginalnej receptury. Stosowane składniki są następujące: biała mąka z pszenicy, 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 chlebka jest nacięty średnio co 4 cm prostymi liniami tworzącymi kwadraty; chlebek ten smaruje się ubitym jajkiem oraz posypuje kminkiem i grubą solą. Chlebek ma jednolitą skórkę, bez pęcherzyków powietrza oraz posiada wyraźny smak i zapach kminku i soli.

Chlebek ten je się najczęściej na ciepło, łamie się go wzdłuż nacięć, bez użycia noża.

4.2. Opis metody produkcji, której przestrzegać muszą producenci, w tym – w stosownych przypadkach – charakteru i cech wykorzystywanych surowców lub składników, oraz metody przygotowania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Składniki:

500 g białej maki z pszenicy

około 3 ml letniej wody

2 łyżeczki soli (15 g)

20 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suchych

1/2 łyżeczki cukru (6 g)

ubite jajko do smarowania

szczypta kminku (2 g)

szczypta grubej soli morskiej (7 g)

Przygotowanie ciasta:

Zaczyn:

zmieszać drożdże, 3 łyżki białej mąki z pszenicy, ½ dl letniej wody i cukier tak, aby otrzymać gęste płynne ciasto, które należy pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

Wyrobiecie ciasta:

ciasto przygotować przy użyciu białej mąki z pszenicy, letniej wody i drożdży. Wyrabiać przez 8 do 10 minut, aż do otrzymania gładkiej i elastycznej masy, która nie klei się do rąk. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia aż do podwojenia objętości. Ciasto można wyrabiać mechanicznie.

Formowanie chlebka „Belokranjska pogača”:

ciasto wyłożyć na odpowiednią natłuszczoną powierzchnię, spłaszczyć 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, proste nacięcia (aż do spodu blachy), mniej więcej co 4 cm, w obie strony, czyli 7 nacięć – jedno po środku i trzy z każdej strony. Następnie posmarować ubitym jajkiem, posypać ziarnkami kminku, po czym na nowo posmarować jajkiem. Następnie posypać powierzchnię tak przygotowanego ciasta szczyptą grubej soli morskiej.

Pieczenie:

chlebek „Belokranjska pogača” piecze się aż do całkowitego upieczenia. Zaleca się pieczenie przez 20-25 minut w temperaturze od 200° do 220 °C. Temperatura i czas pieczenia mogą być jednak dostosowane do rodzaju piekarnika.

„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 lepący 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, co jest charakterystyczne dla „Belokranjska pogača”.

4.3. Opis głównych elementów stanowiących o tradycyjnym charakterze produktu (art.7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

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”) (1994), 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.
