

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2015/C 224/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„BELOKRANJSKA POGAČA“**

**EU št.: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Ime skupine: Društvo kmečkih žena Metlika

Naslov: Mestni trg 24  
SI-8330 Metlika  
SLOVENIJA

Tel. +386 31853385

E-naslov: dkz.metlika@gmail.com

Vlogo za spremembo vlaga skupina, ki je bila tudi vlagateljica vloge za registracijo belokranjske pogače.

**2. Država članica ali tretja država**

Slovenija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Drugo
  - Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila
  - Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s četrtnim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

## 5. Spremembe

### 1. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

Popravi se navedba moke. Namesto „mehka bela moka tip 500“ se navede „pšenična bela moka“, saj je bilo ugotovljeno, da ima testo vedno enake lastnosti, ne glede na to, katera vrsta moke je uporabljena (gladka, ostra ali mešanica obeh). Sprememba navedbe v zvezi z moko se upošteva tudi pri ostalem besedilu specifikacije.

Pri opisu zarez na belokranjski pogači se črta navedba, da je belokranjska pogača po vrhu zarezana „s poševnimi črtami“. Zapiše se, da je po vrhu zarezana „z ravnimi črtami“. Tak način zarezovanja črt se v praksi uporablja že leta, vendar v specifikaciji ni bil pravilno zapisan. Z zarezovanjem z ravnimi črtami je površina belokranjske pogače razdeljena na kvadrate, po katerih se belokranjska pogača lažje lomi (in ne na rombe kot pri zarezovanju poševnih črt).

Temu popravku ustrezno se popravi tudi ostalo besedilo specifikacije, ki se nanaša na rezanje po „poševnih črtah“.

### 2. Opis metode pridobivanja proizvoda

Za posamezne sestavine se dopiše še teža. Kvas se lahko uporabi svež ali suh. Pri zahtevani količini mlačne vode se doda še beseda „približno“, pri jajcu se črta navedba „celo“, dopiše pa se, da mora biti stepeno, ker je namenjeno premazu pogače.

Besedilo pod naslovom „Kvasni nastavek“ se poenostavi, saj so količine posameznih sestavin že našteje med sestavinami.

V točki „Zames testa“ se črta besedilo „pokrito v posodi, kjer smo ga tudi zamesili“, saj je pomembno samo, da je volumen testa enkrat večji, ne glede na to, v kateri posodi testo vzhaja. V tej točki se doda še možnost strojnega zamesa, da je omogočena proizvodnja belokranjske pogače tudi pekarnam.

V točki „Oblikovanje testa“ se doda še tekst „ali ustrezno obloženo površino“, ker lahko testo vzhaja ali se peče tudi na drugih površinah.

V točki „Premaz, posip in rezanje površine“ so dodana še dodatna pojasnila glede zarez na pogači, saj se le ob upoštevanju teh belokranjska pogača po pečenju pravilno lomi na kvadrate.

Popravi se navedba v zvezi s kumino – kumina se ne sme dodati stepenemu jajcu, ker se v tem primeru po testu ne razporedi enakomerno, ampak se mora potresti po testu, ki je že premazano z jajcem. Testo se nato ponovno premaže z jajcem in posuje še z debelo zrnato soljo.

V točki „Pečenje“ je potrebno temperaturo in čas pečenja prilagoditi različnim vrstam pečic, ki jih uporabljajo proizvajalci. Pomembno je, da je končni proizvod ustrezno pečen, kot je opisano v nadaljnjem besedilu v tej točki. Obstoječi zapis glede pečenja se popravi tako, da se glasi: „Pripravljena belokranjska pogača se peče do polne stopnje pečenosti. Priporoča se pečenje od 20 do 25 minut pri temperaturi 200 °C–220 °C. Ne glede na to priporočilo, se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita vrsti pečice.“

### 3. Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila

Kot je obrazloženo že v točki 1 Opis kmetijskega proizvoda in živila, se tudi v tej točki navedba v zvezi s „poševnimi črtami“ popravi v „ravne črte“.

### 4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda

V Sloveniji so trenutno imenovani trije certifikacijski organi, za ugotavljanje skladnosti proizvodov, in sicer Bureau Veritas d.o.o., Inštitut za kontrolo in certificiranje v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor in Inštitut za kontrolo in certificiranje Univerze v Mariboru.

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

## „BELOKRANJSKA POGAČA“

EU št.: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015

## „Slovenija“

1. **Ime za registracijo**

„Belokranjska pogača“

2. **Vrsta proizvoda**

2.24 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3. **Razlogi za registracijo**3.1 *Gre za proizvod:*

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Belokranjska pogača ima dolgo tradicijo in njena receptura prehaja iz roda v rod. Poleg recepture sta njena posebnost še način priprave in ponudbe. Po površini belokranjske pogače so zarezane ravne črte, po katerih se pečena belokranjska pogača lomi.

3.2 *Gre za ime:*

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime Belokranjska pogača ne izraža posebnih lastnosti izdelka, temveč se tradicionalno uporablja za opis tega proizvoda, kar dokazujejo različni viri.

4. **Opis**4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

Belokranjska pogača je oblika nizkega kruha, okrogle oblike in ima svojstveno recepturo. Pripravljena je iz pšenične bele moke, mlačne vode, z dodatkom soli in kvasnega nastavka. Belokranjska pogača je okrogla, premera približno 30 cm, na sredini je visoka 3 do 4 cm, ob robovih 1 do 2 cm, po vrhu je zarezana z ravnimi črtami s približno medsebojno razdaljo 4 cm na kvadrate, premazana s stepenim jajcem in posuta s kumino in debelo zrnato soljo. Pečena ima enakomerno skorjo, brez mehurjev in značilni poudarjen vonj in okus po kumini in soli.

Najboljša je topla. Pečene se ne reže, ampak lomi po zarezanih črtah.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)*

Sestavine:

500 g pšenične bele moke

približno 3 dl mlačne vode

2 kavni žlički soli (15 g)

20 g svežega kvasa ali 7 g suhega kvasa

pol kavne žličke sladkorja (6 g)

stepeno jajce za premaz pogače

1 ščepec kumine (2 g)

1 ščepec debelo zrnate morske soli (7 g)

Priprava testa za Belokranjsko pogačo:

Kvasni nastavek:

Kvas, 3 žlice pšenične bele moke, ½ dl mlačne vode in sladkor se zmeša v gosto tekočo snov, ki se pusti vzhajati toliko časa, da se poveča volumen za več kakor enkrat.

Zames testa:

Iz pšenične bele moke, mlačne vode in kvasnega nastavka se pripravi zames, ki se gnete 8 do 10 minut oziroma tako dolgo, da postane testo gladko in ne pretrdo, ne sme se prijemat rok. Testo se pusti vzhajati toliko časa, da je volumen testa enkrat večji. Testo se lahko tudi strojno zamesi.

Oblikovanje testa za Belokranjsko pogačo:

Vzhajano testo se strese na pomaščeno ali ustrezno obloženo površino in se z rokama raztegne v velikosti premera 30 cm, potlači do debeline 1 do 2 cm, proti robu se debelina zmanjšuje. Testo se ne sme dotikati stranic pekača, rob pogače mora biti nižji od sredine.

Premaz, posip in rezanje površine:

Po tako pripravljenem testu se do dna pekača, iz ene na drugo stran, zarežejo ravne zareze s približno 4 cm medsebojno razdaljo. Zarez naj bo sedem, na sredini ena in na vsako stran po tri. Testo se nato premaže s stepenim jajcem, posuje z rni kumine in še enkrat premaže z jajcem. Po vrhu se tako pripravljeno testo posuje še s ščepcem debelo zrnate morske soli.

Pečenje:

Pripravljena belokranjska pogača se peče do polne stopnje pečenosti. Priporoča se pečenje od 20 do 25 minut pri temperaturi 200 °C–220 °C. Ne glede na to priporočilo, se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita vrsti pečice.

Belokranjska pogača mora biti svetlo rjavo zapečena, skorja mora biti enakomerne barve in hrustljava, brez mehurjev, sredica mora biti enakomerno porozna, brez vodnih obročev, grudic soli ali moke in ne sme biti sprjemljiva. V sredini mora biti pogača visoka 3 do 4 cm, ob robu pa od 1 do 2 cm. Enakomerno mora biti posuta s kumino in soljo. Vonj in okus morata biti značilna za belokranjsko pogačo, to je po kumini in soli.

#### 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Belokranjska pogača se kot živilo ohranja v Beli krajini oziroma prehaja iz roda v rod. K nam so jo po vsej verjetnosti prinesli Uskoki, ki so se naselili na višje ležečih krajih na pobočjih belokranjske strani Gorjancev.

Dokazi o izvoru pogače so pisni in ustni. Pisnih virov je bolj malo.

Dolenjski zbiratelj narodnega blaga, znan slovenski pisatelj in popotnik Janez Trdina je rad hodil po omenjenih krajih, poznal in pisal je o ljudeh, ki domujejo na sončni strani Gorjancev. Belokranjsko pogačo tako omenja v knjigi Bajke in povesti o Gorjancih iz leta (1882).

Ljudska pesem poje „dajte mu pogače, da mu noga poskače ...“, ko otroci kličejo Zelenega Jurija in hodijo od hiše do hiše, o čemer je pisal tudi metliški zbiratelj narodnega blaga, jezikoslovec Ivan Navratil. Navratil v svoji knjigi Kresovanje v Metliki (1849) piše o nizkem belem kruhu, ki ga domačini imenujejo pogača.

Pogačo v knjigi Enciklopedija jugoslovanske kuhinje (1967) omenja tudi avtor L. Simeonovič.

V Etnološki topografiji slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje (1994) o Belokranjski pogači piše etnologinja M. Balkovec, ki je službovala v Belokranjskem muzeju v Metliki.

Ksenja Vitkovič Khalil v svoji knjigi Nerajska prehrana (1999) opisuje Belokranjsko pogačo z imenom prostača. Belokranjska pogača je omejena tudi v Leksikonu Cankarjeve založbe (1973), v knjigi Dobra kuharica Minke Vasičeve (1902).

Pogača ima v Beli krajini dolgo tradicijo in prehaja iz roda v rod, saj je belokranjska posebnost. Gospodinje, ki so pekle kruh, za domačo rabo v krušni peči, so otrokom vedno spekle tudi pogačo, ki so jo otroci lahko pojedli toplo, medtem ko se je moral kruh ohladiti, da so ga lahko jedli.

Tudi v današnjih časih je še močno zastopana, saj jo gospodinje pripravijo in ponudijo kot dobrodošlico gostom, ki jih povabijo v svoj dom, ponudijo pa jo tudi na kmečkih turizmih ob prihodu gostov. Prisotna je ob prodaji vina. Stari ljudje pravijo, da pogača popije vino in zato človeka alkohol ne opijani.

---