

POTRJENA SPECIFIKACIJA  
324-25/01/12  
9. 12. 2015

SPECIFIKACIJA ZA BELOKRANJSKO POGAČO  
ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST

## **1. SPLOŠNA PREDSTAVITEV**

### **1.1. DRUŠTVO ODGOVORNO PRI TEJ SPECIFIKACIJI**

Naziv: Društvo kmečkih žena Metlika

Naslov: Mestni trg 24, 8330 Metlika

Matična številka: 9995719267000

Davčna številka: 27504549

Namen Društva kmečkih žena Metlika je, da združuje proizvajalce in izdelovalce belokranjskih dobrot, svoje članice, gostince, turistične kmetije in ostale ljubitelje belokranjske kulinarike v skupnih prizadevanjih za izboljšanje in ohranjanje kakovosti izdelave, zaščite zajamčene tradicionalne posebnosti ter promocije belokranjskih specialitet.

### **1.2. POVZETEK PREDSTAVITVE IZDELKA**

#### **1.2.1. Predstavitev izdelka**

V vinorodni Beli krajini je bila pogača zaradi svoje gostote in nizkosti ter nasitnosti vedno ponujena ob vinu, ki ga je zaradi vinorodnih gričev kar precej. Pogača ima svojstveno recepturo in je pripravljena iz pšenične bele moke in mlačne vode, z dodatkom soli in kvasnega nastavka.

Belokranjska pogača je značilna belokranjska jed oziroma oblika kruha, ki je 3 do 4 cm visoka, okrogla, premazana s stepenim jajcem, posuta s kumino in soljo ter zarezana na kvadrate. Okus in aroma sta kakor pri sveže pečenem belem kruhu.

Društvo kmečkih žena Metlika – pobudnik in izvršitelj zaščite belokranjske pogače kot zajamčene tradicionalne posebnosti, meni, da je belokranjska pogača kot značilnost in prisotnost na našem območju še vedno močno zastopana in je nacionalna specialiteta ter belokranjska posebnost. Na turističnih kmetijah in pri ostalih ponudnikih je prisotna kot dobrodošlica, ob ponudbi dobrega, belokranjskega vina. Belokranjci pečejo pogače tudi z različnimi dodatki, posute z makom, s sezamom, slanino, z ocvirki, s sirom. Te pogače niso zaščitene, nosijo samo ime pogača. Dokazi o izvoru pogače so predvsem ustni. Pogača kot živilo se ohranja v Beli krajini iz roda v rod, k nam pa so jo po vsej verjetnosti prinesli Uskoki.

#### **1.2.2. Upravičenost do zaščite naziva**

Belokranjsko pogačo uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarične posebnosti in je tradicionalna značilnost belokranjske kulinarike, ki nima v Sloveniji primerljivega izdelka. Receptura kakor tudi tehnologija izdelave vodita do videza belokranjske pogače kot posebnosti in značilnosti vonja in okusa.

## POTRJENA SPECIFIKACIJA

324-25/01/12

9. 12. 2015

### 1.3. POTRJENE ZNAČILNOSTI PRI OZNAČEVANJU

Vsi proizvajalci in ponudniki belokranjske pogače morajo zagotoviti pravilno in natančno označevanje le-te.

- a) Gostilne, pekarnice, turistične kmetije, hoteli in podobne ustanove, ki imajo v svoji ponudbi belokranjsko pogačo, morajo imeti certifikat, s katerim zagotavljajo njeno proizvodnjo, ponudbo in kakovost. Certifikat proizvajalci pridobijo, če imajo registrirano dejavnost, ustrezen prostor, ki ustreza sanitarno tehničnim zahtevam za proizvodnjo kruha ter opravijo tečaj peke belokranjske pogače. Proizvajalci se morajo prav tako včlaniti v Društvo kmečkih žena Metlika ter društvu plačati letni prispevek. Belokranjska pogača mora biti označena v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje živil, predpisom, ki ureja zaščitni znak za označevanje kmetijskih izdelkov oziroma živil, in v skladu s pravilnikom. Označbo, zajamčena tradicionalna posebnost lahko uporabljajo tisti proizvajalci belokranjske pogače, ki izpolnjujejo pogoje, določene z veljavno zakonodajo.
- b) Pri prodaji belokranjske pogače v komercialne namene mora biti pogača pakirana v ustrezni kartonski ali papirnati embalaži z napisom »Belokranjska pogača – zajamčena tradicionalna posebnost«. Prodaja in uporablja se topla oziroma istega dne, kot je proizvedena.
- c) Proizvajalci in prodajalci belokranjske pogače morajo sodelovati pri promocijah skupaj z vodstvom Društva kmečkih žena Metlika, predlagateljem zaščite belokranjske pogače in nosilcem certifikata, in s koordinatorjem projekta.

## 2. DIAGRAM POTEKA IZDELAVE

Priprava  
osnovnih  
surovin (pšenična  
bela moka, sol, voda)



Zames (osnovne  
sestavine in kvasni  
nastavek zamesimo v  
testo)



Priprava  
kvasnega  
nastavka (kvas,  
moka, sladkor, voda)



Vzhajanje  
(volumen se poveča  
za 1x)



Oblikovanje  
(testo oblikujemo v  
predpisano obliko)



Rezanje, premaz  
jajcem,  
posipanje (testo  
posujemo s kumino in  
debelo soljo)



Peka (pri predpisani  
temperaturi predpisan  
čas)



Embaliranje (v  
kartonsko embalažo  
ali papirnate vrečke –  
obvezna uporaba  
oznake zajamčene  
tradicionalne  
posebnosti)

### 3. PREDSTAVITEV POSAMEZNIH STOPENJ

#### 3.1. SUROVINE ZA BELOKRAJSKO POGAČO

- 500 g pšenične bele moke,
- cca. 3 dcl mlačne vode,
- 2 kavni žlički oz. 15 g soli,
- 20 g svežega kvasa ali 7 g suhega,
- pol kavne žličke oz. 6 g sladkorja,
- 1 jajce (stepeno jajce za premaz pogače),
- ščepec oz. 2 g cele kumine,
- ščepec oz. 7 g debelo zrnate morske soli.

#### 3.2. POSTOPEK PRIPRAVE BELOKRAJSKE POGAČE

##### 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 ji 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

Vzhajano testo se strese na pomaščeno ali ustrezno obloženo površino. Nato se testo 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 zrnimi 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 v pečici do polne stopnje pečenosti. Priporočljiva temperatura pečice je 200°C - 220°C od 20 do 25 minut. 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 sprijemljiva. V sredini mora biti pogača visoka 3 do 4

**POTRJENA SPECIFIKACIJA**

324-25/01/12

9. 12. 2015

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.

**Embaliranje**

Pogačo ponudimo toplo in jo lomimo po zarezanih črtah. V kolikor jo embaliramo, so za to predpisane kartonske škatle oziroma papirnate vrečke.

**4. UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI**

Proizvodnja in prodaja belokranjske pogače morata potekati v skladu s potrjeno specifikacijo (proizvajalec mora biti certificiran).

<b>Stopnja</b>	<b>Opis</b>	<b>Analiza tveganja</b>	<b>Preventivni ukrepi</b>	<b>Zapisi</b>	<b>Preverjanje</b>
Osnovne sestavine in priprava kvasnega nastavka	Uporaba samo predpisanih osnovnih sestavin.	Uporaba drugih sestavin.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	+++
Zames	Uporaba samo predpisanih osnovnih sestavin.	Uporaba drugih sestavin.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	+++
Vzhajanje	Testo vzhaja toliko časa, da je volumen testa enkrat večji.	Čas vzhajanja, temperatura prostora in količina kvasa	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih	+++

POTRJENA SPECIFIKACIJA

324-25/01/12

9. 12. 2015

		preveč ali premalo.	belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	
Oblikovanje	Oblika okrogla, premer cca. 30 cm, potlačiti vzhajano testo.	Ne sme se dotikati robov pekača, neustrezen premer in oblika.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	+++
Posipanje in rezanje	Razrezati, premazati s stepenim jajcem, posipati s kumino, še enkrat premazati z jajcem ter posipati z grobo soljo.	Preplitve zareze, uporaba drugih posipov in večje ali manjše količine posipa	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	+++
Pečenje	210 °C, +/- 40 °C, 15–25 minut.	Preveč ali premalo pečeno.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	+++
Lomljenje	Pogača se lomi po zarezah.		Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje	++

**POTRJENA SPECIFIKACIJA**  
**324-25/01/12**  
**9. 12. 2015**

			proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	
Embalaza	Lahko se embalira v papirnate vrečke ali kartonaste škatle z oznako zajamčena tradicionalna posebnost.	Neupoštevanje potrebnih oznak in uporaba napačne embalaže.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	Upoštevanje recepta, ki je povzet iz potrjene specifikacije za belokranjsko pogačo. Zapisovanje proizvedenih belokranjskih pogač na Evidenčni list o porabi surovin in izdelavi belokranjskih pogač.	+++

Legenda:

- +++ zelo velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo
- ++ srednje velik pomen
- + majhen pomen

## **5. KRITERIJI OCENJEVANJA BELOKRANJSKE POGAČE**

Vsako leto se opravi senzorično ocenjevanje in notranja presoja vseh proizvajalcev, ki so prejeli certifikat belokranjske pogače. Vsak proizvajalec mora zbrati vsaj 50 točk, če želi certifikat obdržati.

### **5.1 KOMISIJA**

Notranjo presojo izvajajo pooblaščen in ustrezno usposobljeni presojevalci. Notranje presojevalce imenuje Društvo kmečkih žena Metlika v soglasju z belokranjskimi občinami.

### **5.2 POSTOPEK OCENJEVANJA**

Senzorično ocenjevanje se opravi vsako leto pri vseh proizvajalcih s certifikatom. Člani komisije dobijo obrazec, na katerega vpišejo številko ocenjevalca (sebe) in številko vzorca oziroma pogače, ki jo ocenjujejo po spodaj zapisanih kriterijih. Skupni seštevek določenega vzorca podelimo s številom ocenjevalcev. Tako dobimo končno število točk posamezne pogače. Komisija ima na voljo oziroma vpogled najprej zunanji videz izdelka. Belokranjske pogače so oštevilčene in nerazrezane položene na mizo druga ob drugi. Tako se vidijo oziroma ocenijo višina, okroglina, zareze na pogači in barva,



**POTRJENA SPECIFIKACIJA**

**324-25/01/12**

**9. 12. 2015**

enakomernost posutja ter zapečenost. Potem člani komisije sedejo ločeno vsak za svojo mizo in ocenjujejo kose pogače, ki se jim prinašajo na krožniku.

**5.3 OCENJEVALNI LIST**

**Zunanji videz: max. 15 točk**

	<b>točke</b>
Oblika pogače	0-5
Barva skorje	0-5
Videz površine skorje	0-5

OPOMBE: \_\_\_\_\_

**Vonj skorje in sredice: max. 15 točk**

Vonj skorje	0-5
Vonj sredice	0-5
Odsotnost tujega vonja	0-5

OPOMBE: \_\_\_\_\_

**Videz skorje in sredice: max. 20 točk**

Videz skorje in sredice	0-5
Barva sredice	0-5
Poroznost sredice	0-5
Elastičnost sredice	0-5

OPOMBE: \_\_\_\_\_

**Tekstura, okus in aroma skorje in sredice: max. 30 točk**

Okus skorje in sredice	0-5
Značilnost arome skorje in sredice	0-5
Harmoničnost arome skorje in sredice	0-5
Žvečljivost (mehkoba) skorje in sredice	0-5
Topnost skorje in sredice	0-5
Občutek v ustih	0-5

OPOMBE: \_\_\_\_\_

## POTRJENA SPECIFIKACIJA

324-25/01/12

9. 12. 2015

### 5.3.1 Razširjena oblika ocenjevanja belokranjske pogače

#### OPIS IN VREDNOTENJE OCENJEVANIH LASTNOSTI

##### ZUNANJI VIDEZ (15 točk)

- Oblika pogače **5 točk** pravilna oblika, okrogla, od ca 30 cm, 3 do 4 cm visoka, ob krajih visoka 1 cm, narezana na kvadrate s približno 4 cm medsebojno razdaljo, zareze dobro opazne in ustrezno globoke, da se koščki lepo odtrgajo.
- 0 točk** nepravilna oblika, neustrezna višina srednjega dela in roba, ni narezana ali je preveč narezana in razpade.
- Barva skorje **5 točk** barva skorje enakomerna in značilna za pogačo.
- 0 točk** barva povsem bleda ali zažgana.
- Videz površine skorje **5 točk** enakomerno in dovolj pečena skorja, brez mehurjev, svetleča. Enakomerno posuta s primerno količino kumine in soli.
- 0 točk** skorja je mehurjasta, brez sijaja, ni posuta ali je pretirano posuta s kumino in soljo.

##### VONJ SKORJE IN SREDICE (15 točk)

- Vonj skorje **5 točk** prijeten vonj, značilen, po sveže pečenem, belem kruhu.
- 0 točk** neznačilen vonj, močno po zažganem.
- Vonj sredice **5 točk** prijeten, značilen za svežo pogačo.
- 0 točk** neprijeten, neznačilen vonj, izrazito po surovem testu, kvasu, preveč po jajcih.
- Odsotnost tujega vonja **5 točk** tuj vonj ni prisoten.
- 0 točk** izrazit tuj vonj po plesni, vlagi, zemlji, po zatohlem, po žarkem.

##### VIDEZ SREDICE (20 točk)

- Videz skorje in sredice (razmerje med njima, povezanost) **5 točk** enakomerno debela skorja, ki postopoma prehaja v sredico, skorja in sredica sta popolnoma povezani.
- 0 točk** neenakomerno debela skorja, neznačilno debela skorja, močno odstopa od sredice.
- Barva sredice **5 točk** barva je enakomerna, značilna za pogačo, vodni obroči niso opazni, ni grudic soli ali moke.
- 0 točk** neznačilna barva, neenakomerna, opazne so lise maščobe, jajc, prisotni so vodni obroči ali grudice soli in moke.

## POTRJENA SPECIFIKACIJA

324-25/01/12

9. 12. 2015

- Poroznost sredice **5 točk** poroznost je dobro vidna, enakomerna.
- 0 točk** neenakomerna, ob skorji debelejša gosta plast, poroznosti ni ali so prisotne velike luknje.
- Elastičnost sredice **5 točk** dobra elastičnost, pogača se po stiskanju zopet vrne v prvoten položaj.
- 0 točk** slaba elastičnost, sredica je trda, gosta in po stiskanju ostane pomečkana.

### TEKSTURA, OKUS IN AROMA SKORJE IN SREDICE (30 točk)

- Okus skorje in sredice **5 točk** okus je primerno slan, lahko rahlo sladek.
- 0 točk** pretirano slan ali neslan, neznačilno sladek, kiselkast, prisoten tuji okus.
- Značilnost arome skorje in sredice **5 točk** značilna aroma za svežo pogačo. Po sveže pečenem, kumini, nežno po jajcih, aroma po kvasu ni zaznavna.
- 0 točk** neznačilna aroma, po zažganem, odsotna aroma po kumini, prisotna tuja aroma, npr. po žarkem, zatohlem.
- Harmoničnost arome skorje in sredice **5 točk** arome, značilne za pogačo, so uravnotežene, nobena ne prevladuje.
- 0 točk** neharmonična aroma, izrazito izstopa le ena aroma.
- Žvečljivost (mehkoba) skorje in sredice **5 točk** pogača je rahla, skorja je hrustljava, žvečenje ne predstavlja napora.
- 0 točk** pogača je žilava, trda in težko žvečljiva, sredica je zbita, skorja trda in debela.
- Topnost skorje in sredice **5 točk** dobra topnost skorje in sredice, ne zahteva izločanja večje količine sline.
- 0 točk** skorja in sredica netopni, zbiti v netopno kepo, potrebno je večje izločanje sline.
- Občutek v ustih **5 točk** pogača ne oblaga ust, se ne lepi na zobovje, deluje nežno.
- 0 točk** močno oblaga usta, tvori film, groba, trda, drobljiva, suha.

*Največje skupno število doseženih točk je 80. Minimalno mora vzorec doseči 50 točk.*

Za točkovanje se uporablja nestrukturirana lestvica od 0 do 5 točk, pri čemer se uporabljajo tudi polovične točke.