



C/2024/1647

23.2.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(C/2024/1647)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Vrbovečka pera”

Nr UE: TSG-HR-02497 – 12.5.2023

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Republika Chorwacji

1. **Nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Vrbovečka pera”

2. **Typ produktu [zgodnie z Załącznikiem XI]**

Klasa 2.27. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. **Podstawy do rejestracji**

3.1. *Czy produkt*

- jest wynikiem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadających tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt „Vrbovečka pera” jest produktem tradycyjnym, ponieważ był wytwarzany w domach rodzinnych, w piecach chlebowych, ze składników produkowanych w gospodarstwach domowych i wykorzystywanych jako podstawowe artykuły żywnościowe lub do przygotowywania bardziej złożonych potraw. Składnikami tymi byłyby przede wszystkim mąka uzyskana ze zmielonych i uprawianych we własnym gospodarstwie pszenicy i kukurydzy na ciasto, a także tradycyjnie wytwarzane twaróg i śmietana, aby wykorzystać mleko niespożyte w stanie świeżym, a także jaja od kurcząt i innego drobiu hodowanego w obejściach, tłuszcz pochodzący od zwierząt gospodarskich, świeże mleko oraz sól, cukier i drożdże piekarskie. Wszystkie te składniki tradycyjnie znajdowały się w każdym gospodarstwie. Umiejętności przyrządzania tego produktu były przekazywane ustnie przez pokolenia gospodyń domowych aż po dzień dzisiejszy.

Do przygotowania „Vrbovečka pera” wykorzystuje się następujące tradycyjne składniki/surowce:

twaróg z mleka krowiego – wytwarzany tradycyjną metodą fermentacji, tj. przez naturalne, dwudniowe zakwaszenie mleka bez dodatku podpuszczki lub innych dodatków;

śmietana – produkowana tradycyjnymi metodami, tj. przez odtłuszczenie kwaśnego mleka, bez pasteryzacji lub innej obróbki;

mąka pszenna – typ 400–500, drobna;

kasza kukurydziana;

drożdże piekarskie – świeże;

mleko – świeże, sterylizowane lub pasteryzowane;

cukier – granulowany;

sól – sól kuchenna;

jaja – z kontrolowanego chowu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.2. Czy nazwa

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa *pera* jest używana w części północno-zachodniej Chorwacji (Zagorje, Prigorje) i oznacza produkt wykonany z ciasta, na którym rozprowadza się nadzienie z sera i śmietany, z dodatkowymi składnikami lub bez, przed umieszczeniem w piecu chlebowym w celu wypieku. „Vrbovečka pera” wyróżnia się tym, że jest wytwarzana z ciasta drożdżowego, podczas gdy podobne produkty, takie jak *perica*, *loparek* lub *tenka gibanica*, są wytwarzane z cienkiego ciasta. „Vrbovečka pera” ma charakterystyczny kształt: jest zawsze okrągła, z lekko uniesionym brzegiem, który jest nieco zawinięty nad nadzieniem. Nadzienie zawsze składa się z sera, śmietany, jajek, łyżki kaszy kukurydzianej lub mąki kukurydzianej (którą można zastąpić semoliną lub ryżem) i niewielkiej ilości soli. Niedozwolone są żadne inne składniki. Oczywiście w przypadku słodkiego wariantu do nadzienia dodaje się łyżkę cukru. Przepis na potrawę „Vrbovečka pera” znajduje się w książce kucharskiej z tradycyjnymi chorwackimi potrawami, opracowanej przez jednego z najsłynniejszych szefów kuchni w regionie Stevo Karapandžę (S. Karapandža, „Hrvatska kuharica” [„Chorwacka książka kucharska”], 1986).

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Vrbovečka pera” należy do kategorii wyrobów piekarniczych. Najlepiej opisać ją jako okrągły pikantny lub słodki placek wyróżniający się oryginalną recepturą i specyficznym kształtem oraz charakterystycznym wyglądem, który najbardziej przypomina pizzę z serem. Podstawę i uniesiony brzeg przygotowuje się z ciasta drożdżowego uzyskanego z miękkiej mąki, świeżych drożdży, mleka i soli, natomiast w wewnętrznej części znajduje się nadzienie z twarogu z mleka krowiego, śmietany i jajek. Dozwolony jest również słodki wariant, w przypadku którego do nadzienia dodaje się łyżkę cukru. Słodki wariant był przygotowywany głównie dla dzieci i osób starszych.

Jego specyficzny charakter zależy od następujących właściwości organoleptycznych:

Wygląd zewnętrzny – „Vrbovečka pera” ma okrągły kształt, średnicę około 35 cm i grubość około 2 cm w środku i do 3 cm na brzegach. Po przekrojeniu ciasto i nadzienie powinny mieć jednakową grubość, a nadzienie nie powinno oddzielać się od ciasta. Nadzienie ma złocistożółtą barwę, jest błyszczące, z charakterystycznymi okrągłymi brązowymi plamami utworzonymi przez zrumieniony tłuszcz.

Aromat – typowy aromat twarogu i śmietany oraz świeżo upieczonego ciasta drożdżowego.

Smak – „Vrbovečka pera” ma lekko słony i nieco kwaśny smak, natomiast słodki wariant ma lekko słodki i lekko kwaśny smak; ciasto i nadzienie uzupełniają się i tworzą harmonijną całość. Żaden smak nie powinien dominować; wszystkie smaki i aromaty powinny tworzyć harmonijną całość.

Konsystencja – ciasto musi być upieczone, mieć delikatną konsystencję i być miękkie podczas gryzienia.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Niezbędne składniki:

na ciasto

drobno mielona mąka	300 g
mleko	0,2 l
drożdże	16 g
cukier	8 g
smalec	16 g
sól	8 g

na nadzienie

twaróg	400 g
śmietana	140 g
sól	7 g
kasza kukurydziana	12 g
jaja	1 jajo (+ białko 1 jaja)
*cukier	16 g

na wierzchnią warstwę

śmietana	50 g
jaja	1 jajo (żółtko)

* tylko w przypadku wariantu słodkiego

* dopuszcza się odchylenia ± 5 g od wskazanych ilości.

Przygotowanie mieszaniny fermentacyjnej

Cukier, świeże drożdże i jedną łyżkę drobno mielonej mąki miesza się razem i dodaje do podgrzanego mleka w celu poddania fermentacji w ciepłym miejscu.

Przygotowanie ciasta

Drobno mieloną mąkę, sól, smalec i sfermentowaną mieszaninę drożdżową łączy się i odstawia do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 5–15 minut, aż ciasto podwoi swoją objętość.

Przygotowanie nadzienia

W osobnym pojemniku miesza się ser, śmietaną, jaja (i białko jaja pozostałe z przygotowania wierzchniej warstwy), sól i kaszę kukurydzianą (lub semolinę lub ryż), aby uzyskać jednolite nadzienie. Grubsze grudki sera pozostawia się w mieszaninie.

Przygotowanie wierzchniej warstwy

W osobnym pojemniku miesza się żółtko i śmietaną, aby uzyskać jednolitą masę.

Przygotowanie do pieczenia

Ciasto wyrabia się i rozwałkuje na grubość około 1 cm i średnicę około 45 cm. Brzegi ciasta (około 4–5 cm) spłaszcza się palcami do około połowy grubości ciasta w środkowej części. Nadzienie nakłada się równomiernie na powierzchnię ciasta aż do spłaszczonego brzegu. Następnie brzeg zawija się na nadzienie tak, aby nie było żadnych zagnieceń. Na nadzienie nierównomiernie wylewa się warstwę wierzchnią. „Vrbovečka pera” jest gotowa do pieczenia.

Pieczenie

Dawniej „Vrbovečka pera” była wypiekana w piecu chlebowym. Obecnie dozwolone jest również pieczenie w rozgrzanym piekarniku domowym lub piecu konwekcyjnym w temperaturze 180–200 °C. „Vrbovečka pera” jest gotowa, gdy nadzienie nabiera typowego wyglądu opisanego w pkt 4.1 niniejszej specyfikacji.

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

„Vrbovečka pera” ma długą tradycję produkcji, a jej receptura jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Choć zachowało się niewiele pisemnych zapisów na temat potrawy „Vrbovečka pera”, jej historia była przekazywana ustnie przez kobiety przygotowujące tradycyjne potrawy podczas festiwalu kulinarnego o nazwie „Kaj su jeli naši stari” [„Co jedli nasi przodkowie”]. Wydarzenie to odbywa się w mieście Vrbovec od początku lat 80. XX wieku i przyczyniło się do zachowania przepisu na potrawę „Vrbovečka pera”. O wydarzeniu tym po raz pierwszy poinformowano w 1981 r. w biuletynie *Komuna* w artykule zatytułowanym „Kaj su jeli naši stari” [„Co jedli nasi przodkowie”], w którym napisano, że „pragnąc zachować tradycję przygotowywania oryginalnych potraw z dawnych czasów, Vrbovec po raz pierwszy będzie gospodarzem festiwalu kulinarnego w dniu 26 września [...]”. Celem jest zaprezentowanie

i zachowanie autentycznego charakteru tych potraw, które będą serwowane w oryginalnych naczyniach. Wśród oferowanych potraw znajdują się między innymi słynna „pera”, tarty „do góry nogami” i łatwe w przygotowaniu zupy”. (Komuna, artykuł w biuletynie, 1981). Celem wydarzenia jest przywrócenie tradycji przygotowywania dawnych oryginalnych produktów z okolic miasta Vrbovec. Podczas pierwszego wydarzenia, które odbyło się we Vrbovecu w 1981 r., „Vrbovečka pera” została przygotowana w tradycyjny sposób z tradycyjnych składników. Przyrządziły ją gospodynie domowe z lokalnego stowarzyszenia emerytowanych kobiet, aby zaprezentować ją jako wyjątkową, oryginalną specjalność, która jest znana i lubiana w regionie.

W ciągu ostatnich kilku dziesięcioleci zebrano kilka przepisów na *perę*, które zostały zapisane i opublikowane w książkach kucharskich. Najlepiej sprzedającym się i najbardziej poszukiwanym przepisem był przepis na potrawę „Vrbovečka pera”. Na przykład w 1997 r. autor Zlatan Nadvornik opublikował kilka przepisów na *perę* w książce kucharskiej zatytułowanej „Jela vrbovečkog kraja” [„Potrawy regionu Vrbovec”]. Najbardziej znany jest tradycyjny przepis na potrawę „Vrbovečka pera”, który jest wykorzystywany do dziś (Z. Nadvornik, „Jela vrbovečkog kraja”, książka kucharska, 1997). Podobnie wybitny chorwacki szef kuchni Stevo Karapandža opublikował przepis na potrawę „Vrbovečka pera” w swojej książce „Hrvatska kuharica” [„Chorwacka książka kucharska”] (S. Karapandža, „Hrvatska kuharica”, 1986). Szczególną cechą potrawy „Vrbovečka pera” jest fakt, że wyrabia się ją z ciasta drożdżowego, a nadzienie przygotowuje się wyłącznie z tradycyjnych składników: sera, śmietany, jaj, soli oraz dodatku mąki lub kaszy, bez innych surowców w tej mieszaninie. „Vrbovečka pera” zawsze miała okrągły kształt, podobnie jak tradycyjny chleb i *lopata*, czyli *lopata* piekarska, tradycyjne narzędzie używane do umieszczania produktu w piecu chlebowym do wypieku.

Kluczowym elementem, który nadaje temu produktowi tradycyjny charakter, jest użycie twarogu wytwarzanego z mleka krowiego i śmietany, które są produkowane w tradycyjny sposób w małych serowarniach. Twaróg wytwarza się tradycyjną metodą fermentacji, tj. przez naturalne, dwudniowe zakwaszanie mleka bez dodatku podpuszczki lub innych dodatków. W przypadku takiego naturalnie zakwaszonego mleka, po 2 dniach, gdy mleko nabierze bardziej zwartej konsystencji, śmietana, która wypłynęła na powierzchnię, jest odtuszczana. Odtuszczone kwaśne mleko jest delikatnie podgrzewane i mieszane w celu uzyskania twarogu, który pozostawia się w cedzaku do odsączenia. „Vrbovečka pera” może być przygotowywana wyłącznie z twarogu wytwarzanego z mleka krowiego produkowanego tą tradycyjną metodą – bez dodatkowych metod zabezpieczających, takich jak pasteryzacja lub stosowanie innych środków przedłużających okres przydatności do spożycia. Podobnie dopuszcza się wykorzystywanie wyłącznie śmietany produkowanej w tradycyjny sposób, tj. przez odtuszczanie kwaśnego mleka, bez dodatkowych metod zabezpieczających, takich jak pasteryzacja lub stosowanie innych środków przedłużających okres przydatności do spożycia.