C/2024/1647

23.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1647)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Vrbovečka pera“

ЕС №: TSG-HR-02497 -12.5.2023

Държава членка или трета държава: Република Хърватия

1. **Наименование/наименования за регистрация**

„Vrbovečka pera“

2. **Вид продукт [както е в приложение xi]**

Клас 2.27. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът*

☐ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна

☒ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Продуктът „Vrbovečka pera“ е традиционен продукт, приготвян в семейните домове от съставки, произведени в домашни условия, и изпичан в пещи за хляб, който се е използвал като основна храна или за приготвяне на по-сложни ястия. Тези съставки са били преди всичко брашно, получено от домашно отгледана и смляна пшеница и царевица, необходими за тестото, освен това извара и сметана, приготвени по традиционния начин, за да се оползотвори млякото, което не е било консумирано прясно, както и яйца от кокошки и други домашни птици, отглеждани в дворовете, мас от селскостопански животни, прясно мляко, малко сол, захар и хлебна мая. Всички тези съставки традиционно присъстват във всяко земеделско стопанство. Уменията за приготвянето им се предават от уста на уста от поколения домакини до наши дни.

За приготвянето на „Vrbovečka pera“ се използват следните традиционни съставки/суровини:

Извара от краве мляко — получена по традиционния метод на ферментация, т.е. чрез естествено двудневно подкиселяване на млякото без добавяне на сирище или други добавки

Заквасена сметана — произведена по традиционен начин, т.е. чрез обезмасляване на заквасено мляко, без пастьоризация или друга обработка

Пшенично брашно — тип 400—500, фино смляно

Грубо царевично брашно

Хлебна мая — прясна

Мляко — прясно, стерилизирано или пастьоризирано

Захар — кристална

Сол — трапезна

Яйца — от контролирано земеделие

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.2. *Наименованието*

☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт

☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

Наименованието *pera* се среща в някои части на Северозападна Хърватия (Zagorje, Prigorje) и обозначава продукт, направен от тесто, върху което се разстила плънка от извара и сметана, със или без допълнителни съставки, преди да се постави за изпичането му в пещта за хляб. „Vrbovečka pera“ се отличава с това, че се приготвя от тесто с мая, докато подобни продукти, като *perica*, *loparek* или *tenka gibanica*, се приготвят от тънко тесто. „Vrbovečka pera“ има характерна форма: тя винаги е кръгла, с леко повдигнат ръб, който е малко прегънат над плънката. Плънката неизменно се състои от извара, сметана, яйца, супена лъжица грубо царевично брашно или царевично брашно (което може да се замени с грис или ориз) и малко сол. Други съставки не се допускат. При сладкия вариант към плънката се добавя лъжица захар. В готварска книга с традиционни хърватски ястия на един от най-известните готвачи в региона, Stevo Karapandža, е включена рецепта за „Vrbovečka pera“ (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [Хърватска готварска книга], 1986 г.)

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

„Vrbovečka pera“ попада в категорията на хлебните изделия. Най-добре се описва като кръгла солена или сладка питка с обособени състав и форма и специфичен външен вид, който най-много наподобява пица със сирене. Основата и повдигнатият ръб са направени от замесено с мая тесто, произведено от меко брашно, прясна мая, мляко и сол, а вътрешността съдържа плънка, съставена от извара от краве мляко, сметана и яйца. Разрешен е и сладък вариант, при който към плънката се добавя лъжица захар. Сладкият вариант се е приготвял предимно за деца и хора в третата възраст.

Специфичният ѝ характер се определя от следните органолептични свойства:

Външен вид — „Vrbovečka pera“ има кръгла форма с диаметър около 35 cm и дебелина около 2 cm в средата и до 3 cm по краищата. При разрязване тестото и плънката трябва да са с еднаква дебелина, а плънката да не се отделя от тестото. Плънката е златистожълта на цвят, лъскава, с характерни кръгли кафяви петна, образувани от прегорялата мас.

Аромат — Характерен за извара и сметана и прясно изпечено тесто с мая.

Вкус — „Vrbovečka pera“ има леко солен и леко кисел вкус, докато сладкият вариант има леко сладък и леко кисел вкус; тестото и плънката се допълват и образуват хармонично цяло. Нито един вкус не трябва да преобладава; всички вкусове и аромати трябва да образуват хармонично цяло.

Текстура — Питката трябва да е добре изпечена, с фина текстура и мека при отхапване.

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Необходими съставки:

за тестото	
фино смляно брашно	300 g
мляко	0,2 l
мая	16 g
захар	8 g
свинска мас	16 g
сол	8 g

за плънката	
извара	400 g
заквасена сметана	140 g
сол	7 g
грубо царевично брашно	12 g
яйца	1 яйце (+ белтъка на 1 яйце)
*захар	16 g
за заливката	
заквасена сметана	50 g
яйца	1 яйце (белтък)

* само за сладкия вариант

* допускат се отклонения от ± 5 g от посочените количества.

Приготвяне на ферментационната смес

Захарта, прясната мая и една супена лъжица фино смляно брашно от претегленото количество се смесват и се поставят в предварително загрято мляко, като сместа се оставя да ферментира на топло място.

Приготвяне на тестото

Фино смляното брашно, солта, свинската мас и ферментиралата смес с маята се смесват заедно и се оставят да втасат на топло място за 5—15 минути, докато тестото удвои обема си.

Приготвяне на плънката

В отделен съд се смесват изварата, сметаната, яйцата (и белтъкът на яйцето от заливката), солта и грубото царевично брашно (или грис, или ориз), за да се получи еднородна плънка. По-едрите бучки извара се оставят в сместа.

Приготвяне на заливката

В отделен съд се смесват жълтъкът и сметаната, за да се получи еднородна заливка.

Подготовка за печене

Тестото се омесва и се разточва до дебелина около 1 cm и диаметър около 45 cm. Краищата на тестото (около 4—5 cm) се изтъняват, като се притискат с пръсти, за да се получи дебелина колкото половината от дебелината на тестото в средата. Плънката се поставя на равномерен слой по повърхността на тестото до изтънения му край. След това този край се прегъва върху плънката, така че да няма гънки. Заливката се изсипва неравномерно върху плънката. „Vrbovečka pera“ е готова за печене.

Печене

В миналото „Vrbovečka pera“ е била изпичана в пещ за хляб. В днешно време се допуска и печене в предварително загрята домашна фурна или конвекторна фурна при температура 180—200 °C. „Vrbovečka pera“ е готова, когато плънката придобие типичния вид, описан в точка 4.1 от настоящата спецификация.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Производството на „Vrbovečka pera“ има дълга традиция, като рецептата ѝ се предава от поколение на поколение.

Макар че има малко писмени документи за „Vrbovečka pera“, историята ѝ се предава от уста на уста от жените, които приготвят традиционни ястия на кулинарния фестивал под надслов *Kaj su jeli naši stari* [Какво са яли нашите предци]. Това събитие се провежда във Vrbovec от началото на 80-те години на миналия век и е допринесло за запазването на рецептата за „Vrbovečka pera“. Събитието е обявено за първи път в бюлетина *Komuna* през 1981 г., в статия, озаглавена *Kaj su jeli naši stari* [Какво са яли нашите предци], в която се посочва, че *„в желанието си да запази традицията за приготвяне на автентични ястия от миналото, Vrbovec ще бъде домакин на кулинарен фестивал за първи път на 26 септември [...]. Целта е да се представи и съхрани автентичността на тези ястия, които ще се*

сервират в оригиналната ѝп посуда. Ястията, които се предлагат, ще включват известната „pera“, обърнати тарталети, лесни за приготвяне супи и др.“ (*Komuna*, статия в бюлетина, 1981 г.). Целта на събитието е да се възроди традицията за приготвяне на автентични продукти от миналото от района на Vrbovec. По време на първото събитие, проведено във Vrbovec през 1981 г., „Vrbovečka pera“ се приготвя по традиционния начин, като се използват традиционни съставки. Приготвя се от домакини от местно сдружение на пенсионерки, като целта е да се представи като отличителен, автентичен специалитет, който е добре известен и обичан в региона.

През последните няколко десетилетия са събрани и записани няколко рецепти за *pera*, които са публикувани в готварски книги. Най-търсената и най-продаваната рецепта е за „Vrbovečka pera“. Например през 1997 г. авторът Zlatan Nadvornik публикува няколко рецепти за *pera* в готварска книга, озаглавена *Jela vrbovečkog kraja* [Храната на региона Vrbovec]. Най-известна е традиционната рецепта за „Vrbovečka pera“, която се използва и до днес (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, готварска книга, 1997 г.). По подобен начин изтъкнатият хърватски готвач Stevo Karapandža публикува рецепта за „Vrbovečka pera“ в книгата си *Hrvatska kuharica* [Хърватска готварска книга] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986 г.). Специфичното за „Vrbovečka pera“ е, че се приготвя от замесено с мая тесто и че плънката се приготвя изключително от традиционни съставки: извара, сметана, яйца, сол, с добавяне на брашно или грис, без други сурови съставки в сместа. Формата на „Vrbovečka pera“ винаги е била кръгла, подобно на традиционния хляб и на *lopata*, или хлебарска лопата — традиционен инструмент, използван за поставяне на продукта за изпичането му в пещта за хляб.

Основният елемент, който прави този продукт традиционен, е използването на извара от краве мляко и на сметана, които се произвеждат по традиционния начин в малки мандри. Изварата се получава по традиционния метод на ферментация — чрез естествено двудневно подкиселяване на млякото без добавяне на сирище или други средства. При така естествено подкиселеното мляко, след два дни, когато млякото придобие по-твърда структура, образувалият се на повърхността каймак се отделя. Обезмасленото заквасено мляко се загрява и разбърква внимателно, за да се получи извара, която се оставя в тензух, за да се отцеди. „Vrbovečka pera“ може да се приготвя само от извара от краве мляко, произведено по този традиционен метод — без допълнителни методи за защита, като пастьоризация или други средства за удължаване на срока на годност. По същия начин се разрешава само сметана, произведена по традиционния начин — чрез обезмасляване на киселото мляко, без допълнителни методи за защита, като пастьоризация или други начини за удължаване на срока на годност.