C/2024/1647

23.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1647)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Vrbovečka pera«

EU-nr.: TSG-HR-02497 - 12.5.2023

Medlemsstat eller tredjeland: Republikken Kroatien

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»Vrbovečka pera«

2. **Produkttype [jf. Bilag XI]**

Kategori 2.27. Brød, wienerbrød, kager, konfekturevarer, kiks og andet bagværk

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. *Produktet*

☐ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

☒ produceres af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

Produktet »Vrbovečka pera« er et traditionelt produktet, der blev tilberedt hjemme hos familier, i brødovne, af ingredienser, der blev fremstillet i hjemmet og anvendt som basisfødevarer i deres rene form eller som ingredienser i mere komplekse retter. Disse ingredienser var først og fremmest mel af hvede og majs dyrket og malet på gården, som benyttedes til dejen, samt hytteost og fløde, der blev tilberedt på traditionel vis, for at anvende alle de bestanddele af mælken, der ikke indtages frisk, samt æg fra kyllinger og andet fjerkræ, der opdrættes på gårde, fedt fra opdrættede dyr, frisk mælk samt salt, sukker og bagegær. Alle disse ingredienser ville traditionelt have været at finde på en hvilken som helst gård. Færdighederne til at tilberede produktet er blevet videregivet gennem generationer af husmødre frem til i dag.

Følgende traditionelle ingredienser/råvarer anvendes til fremstilling af »Vrbovečka pera«:

Hytteost af komælk, fremstillet efter den traditionelle fermenteringsmetode, dvs. ved naturlig syrning af mælk af to dages varighed uden tilsætning af løbe eller andre tilsætningsstoffer

Syrnet fløde – fremstillet på traditionel vis, dvs. ved skumning af syrnet mælk, uden pasteurisering eller anden behandling

Hvedemel – type 400-500, finmalet

Majsmel

Bagegær – frisk

Mælk – frisk, steriliseret eller pasteuriseret

Sukker – krystalsukker

Salt – bordsalt

Æg – fra kontrolleret opdræt

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.2. *Betegnelsen*

☒ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

☐ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Navnet *pera* forekommer i dele af det nordvestlige Kroatien (Zagorje, Prigorje) og betegner et produkt, der fremstilles af dej, hvorpå der spredes et fyld af ost og fløde, med eller uden yderligere ingredienser, inden det sættes i en brødovn og bages. »Vrbovečka pera« er karakteristisk, idet den er fremstillet af gærdej, mens lignende produkter som *perica*, *loparek* eller *tenka gibanica* fremstilles af en tynd dej. »Vrbovečka pera« har en karakteristisk form: den er altid rund med en let hævet kant, der er foldet noget ind over fyldet. Fyldet består altid af ost, fløde, æg, en skefuld grov- eller finmalet majsmel (som kan erstattes af semulje- eller rismel) og lidt salt. Ingen andre ingredienser er tilladt. I den søde variant tilsættes der naturligvis en skefuld sukker til fyldet. En kogebog med traditionelle kroatiske retter fremstillet af en af områdets mest berømte kokke, Stevo Karapandža, indeholder en opskrift på »Vrbovečka pera« (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [kroatisk kogebog], 1986).

4. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) 668/2014)*

»Vrbovečka pera« henhører under kategorien bagværk. Den beskrives bedst som en rund salt eller sød tærte bagt efter en særlig opskrift, med en særlig form og et særligt udseende, der mest minder om en pizza med ost. Bunden og den hævede kant fremstilles af en gærdej, der består af finmalet mel, frisk gær, mælk og salt, mens den indre del indeholder fyld, der består af hytteost af komælk, fløde og æg. Tilladt er også en sød variant, hvor fyldet tilsættes en skefuld sukker. Oprindeligt blev den søde variant primært bagt til børn og ældre.

Dens særlige karakter kendetegnes ved følgende organoleptiske egenskaber:

Udseende – »Vrbovečka pera« er rund i formen med en diameter på ca. 35 cm og en tykkelse på ca. 2 cm i midten og op til 3 cm ved kanten. Når den udskæres, skal dejen og fyldet have en ensartet tykkelse, og fyldet må ikke falde adskilt fra dejen. Fyldet er gyldengult og skinnende med karakteristiske runde, brune pletter, der dannes af det brunede fedt.

Aroma – Typisk for hytteost, fløde og nybagt gærdej.

Smag – »Vrbovečka pera« har en let salt og let syrlig smag, mens den søde variant har en let sød og let syrlig smag, hvor dejen og fyldet supplerer hinanden og danner et harmonisk hele. Der må ikke være én smag, der overdøver de andre. Alle smags- og aromastoffer bør udgøre en harmonisk helhed.

Tekstur – Bagværket skal være gennembagt, fint i teksturen og blødt at bide i.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) 668/2014)*

Der skal bruges følgende ingredienser:

	til dejen
finmalet mel	300 g
mælk	0,2 l
gær	16 g
sukker	8 g
fedt	16 g
salt	8 g

til fyldet	
Hytteost	400 g
syrnet fløde	140 g
Salt	7 g
Majsmel	12 g
Æg	1 æg (+ 1 æggehvide)
* sukker	16 g
til topping	
syrnet fløde	50 g
æg	1 æggeblomme

* kun til den søde variant

* afvigelser på ± 5 g fra de angivne mængder er tilladt.

Tilberedning af gærblandingen

Sukker, frisk gær og en skefuld finmalet mel fra den afvejede mængde blandes sammen i forvarmet mælk og stilles til gæring et lunt sted.

Tilberedning af dejen

Finmalet mel, salt, fedt og gærblanding blandes sammen og stilles et lunt sted i 5-15 minutter, indtil dejen er fordoblet i volumen.

Tilberedning af fyldet

I en separat beholder blandes ost, fløde, æg (og æggehviden fra toppingen), salt og majsmel (eller semulje- eller rismel), indtil fyldet har en ensartet konsistens. Ostens grove klumper efterlades i blandingen.

Tilberedning af topping

Æggeblommen og fløden blandes i en separat beholder, indtil toppingen har en ensartet konsistens.

Forberedelser før bagningen

Dejen ældtes og rulles ud til en tykkelse på ca. 1 cm og en diameter på ca. 45 cm. Dejens kanter (ca. 4-5 cm) trykkes flade med fingrene til ca. halvdelen af den tykkelse, dejen i midten har. Fyldet spredes i et ensartet lag ud over dejens overflade ud til den fladtrykte kant. Kanten foldes derefter over fyldet, så der ikke er nogen folder. Toppingen hældes ujævnt ud over fyldet. »Vrbovečka pera« er klar til bagning.

Bagning

I gamle dage blev »Vrbovečka pera« bagt i en brødovn. I dag er bagning i en forvarmet husholdningsovn eller konvektionsovn ved 180-200 °C også tilladt. En »Vrbovečka pera« er færdigbagt, når fyldet har det typiske udseende, der er beskrevet i punkt 4.1 i denne specifikation.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) 668/2014)*

Der er en lang tradition for produktion af »Vrbovečka pera«, og opskriften er blevet videreført fra generation til generation.

Der findes kun få nedskrevne kilder med beskrivelser af »Vrbovečka pera«, men fortællingen om »Vrbovečka pera« er blevet overleveret mundtligt af kvinder, der har lavet traditionelle retter på en kulinarisk festival med titlen *Kaj su jeli naši stari* [Dét vore forfædre spiste]. Festivalen er blevet afholdt i Vrbovec siden begyndelsen af 1980'erne og har bidraget til bevarelsen af opskriften på »Vrbovečka pera«. Festivalen blev annonceret første gang i nyhedsbrevet *Komuna* i 1981 i en artikel med titlen *Kaj su jeli naši stari* [Dét vore forfædre spiste], hvori det kunne læses, at »*i Vrbovec ønsker man at bevare traditionen med at tilberede originale retter fra gammel tid og vil for første gang afholde en kulinarisk festival den 26. september [...] Formålet er at vise og bevare originaliteten i disse retter, og de vil blive serveret på oprindeligt service. De retter, der tilbydes, vil omfatte de berømte »pera«, tærter bagt med bunden op ad og supper, der er lette at*

lave, for blot at nævne nogle få af retterne.« (*Komuna*, artikel i nyhedsbrevet, 1981). Formålet med festivalen er at genoplive traditionen med at tilberede originale, gammeldags retter fra Vrbovec-området. Ved den første festival, der blev afholdt i Vrbovec i 1981, blev der tilberedt »Vrbovečka pera« efter den traditionelle metode ved brug af traditionelle ingredienser. Den blev tilberedt af husmødre fra en lokal sammenslutning af pensionerede kvinder med det formål at præsentere den som en særskilt, original specialitet, der er velkendt og afholdt i området.

I løbet af de seneste årtier er der blevet indsamlet adskillige opskrifter på *pera*, som er blevet registreret og offentliggjort i kogebøger. Den mest efterspurgte og mest solgte opskrift har været »Vrbovečka pera«. F.eks. offentliggjorde forfatteren Zlatan Nadvornik i 1997 flere opskrifter på *pera* i en kogebog med titlen *Jela vrbovečkog kraja* [Retter fra Vrbovec-området]. Den mest berømte er den traditionelle opskrift på »Vrbovečka pera«, som stadig anvendes den dag i dag (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, kogebog, 1997). Tilsvarende offentliggjorde den fremtrædende kroatiske kok Stevo Karapandža en opskrift på »Vrbovečka pera« i sin bog *Hrvatska kuharica* (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Det særlige ved »Vrbovečka pera« er, at den fremstilles af en gærdej, og at fyldet udelukkende fremstilles af traditionelle ingredienser: ost, fløde, æg, salt, tilsat fint eller groft mel uden andre råvarer i blandingen. Formen på »Vrbovečka pera« har altid været rund, ligesom et traditionelt brød og ligesom en *lopata*, en brødspade, der er et traditionelt redskab, der bruges til at placere produktet i brødovnen til bagning.

Den vigtigste ingrediens, der gør dette produkt traditionelt, er brugen af hytteost fremstillet af komælk samt fløde, som fremstilles på traditionel vis i små ostemejerier. Hytteost fremstilles ved den traditionelle fermenteringsmetode – ved naturlig syrning af mælken i to dage uden tilsætning af løbe eller andre tilsætningsstoffer. Efter to dage bliver den naturligt syrnede mælk mere fast, og fløden, der nu ligger i overfladen, skimmes. Den skummede, sure mælk opvarmes og omrøres forsigtigt for at fremstille hytteosten, som drænes i et dørslag. »Vrbovečka pera« må kun fremstilles af hytteost fremstillet af komælk efter denne traditionelle metode – uden yderligere konservering såsom pasteurisering eller andre metoder til forlængelse af holdbarheden. På samme måde er det kun tilladt at anvende fløde, der er produceret efter den traditionelle metode – ved skimning af sur mælk og uden yderligere konservering såsom pasteurisering eller andre metoder til forlængelse af holdbarheden.