C/2024/1647

23.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1647)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„Vrbovečka pera“

EU-Nr.: TSG-HR-02497 – 12.5.2023

Mitgliedstaat oder Drittland: „Republik Kroatien“

1. **Einzutragende(r) name(n)**

„Vrbovečka pera“

2. **Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 2.27. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

☐ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

☒ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Das Erzeugnis „Vrbovečka pera“ ist ein traditionelles Erzeugnis, da es zuhause in Brotbacköfen aus selbst hergestellten Zutaten hergestellt und als Grundnahrungsmittel oder für die Zubereitung komplexerer Gerichte verwendet wurde. Diese Zutaten waren in erster Linie Mehl, das aus selbst angebautem und gemahlenem Weizen und Mais für den Teig gewonnen wurde, sowie weiterhin Hüttenkäse und Sahne, die auf traditionelle Weise zubereitet wurden, um nicht frisch verzehrte Milch aufzubrauchen, sowie Eier von Hühnern und anderem Geflügel, das auf den Höfen gehalten wurde, Fett von Nutztieren, frische Milch und etwas Salz, Zucker und Backhefe. All diese Zutaten waren traditionell auf jedem Bauernhof zu finden. Das Zubereitungsverfahren wurde mündlich über Generationen von Hausfrauen bis in die heutige Zeit weitergegeben.

Die folgenden traditionellen Zutaten/Rohstoffe werden für die Zubereitung von „Vrbovečka pera“ verwendet:

Hüttenkäse aus Kuhmilch – hergestellt nach der traditionellen Fermentationsmethode, d. h. durch natürliche, zweitägige Säuerung der Milch ohne Zusatz von Lab oder anderen Zusatzstoffen

Saure Sahne – auf traditionelle Weise hergestellt, d. h. durch Entrahmen von Sauermilch, ohne Pasteurisierung oder andere Behandlung

Weizenmehl – Typ 400–500, fein

Maismehl

Bäckerhefe – frisch

Milch – frisch, sterilisiert oder pasteurisiert

Zucker – granuliert

Salz – Kochsalz

Eier – aus kontrollierter Haltung

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

☒ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

☐ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der Name *Pera* kommt in Teilen Nordwestkroatiens (Zagorje, Prigorje) vor und bezeichnet ein Erzeugnis aus Teig, der mit einer Füllung aus Käse und Sahne, mit oder ohne weitere Zutaten, belegt wird, bevor er zum Backen in einen Brotbackofen gegeben wird. „Vrbovečka pera" zeichnet sich dadurch aus, dass es aus Hefeteig hergestellt wird, während ähnliche Erzeugnisse wie *Perica*, *Loparek* oder *Tenka gibanica* aus einem dünnen Teig hergestellt werden. „Vrbovečka pera" hat eine charakteristische Form: Es ist immer rund und hat einen leicht erhöhten Rand, der etwas über die Füllung geschlagen ist. Die Füllung besteht immer aus Käse, Sahne, Eiern, einem Löffel Maisgrieß oder Maismehl (das durch Grieß oder Reis ersetzt werden kann) und ein wenig Salz. Andere Zutaten sind nicht erlaubt. Für die süße Variante wird natürlich ein Löffel Zucker zur Füllung gegeben. Ein Kochbuch mit traditionellen kroatischen Gerichten, das von einem der berühmtesten Köche der Region, Stevo Karapandža, herausgegeben wurde, enthält ein Rezept für „Vrbovečka pera" (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [Kroatisches Kochbuch], 1986).

4. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

„Vrbovečka pera" gehört zur Kategorie der Backwaren. Es lässt sich am besten als runder herzhafter oder süßer Kuchen beschreiben, der ein eigenes Rezept und eine eigene Form hat und in seinem Erscheinungsbild am ehesten einer Käsepizza ähnelt. Boden und Rand bestehen aus einem Hefeteig, der aus weichem Mehl, frischer Hefe, Milch und Salz hergestellt wird, während das Innere eine Füllung von Hüttenkäse aus Kuhmilch, Sahne und Eiern enthält. Erlaubt ist auch eine süße Variante, bei der ein Löffel Zucker zur Füllung gegeben wird. Die süße Variante wird hauptsächlich für Kinder und ältere Menschen zubereitet.

Die besonderen Merkmale werden durch die folgenden organoleptischen Eigenschaften bestimmt:

Erscheinungsbild – „Vrbovečka pera" hat eine runde Form mit einem Durchmesser von etwa 35 cm und einer Dicke von etwa 2 cm in der Mitte und bis zu 3 cm an den Rändern. Beim Aufschneiden sollten Teig und Füllung gleichmäßig dick sein, und die Füllung sollte sich nicht vom Teig lösen. Die Füllung hat eine goldgelbe Farbe, ist glänzend und weist die charakteristischen runden braunen Flecken auf, die durch das gebräunte Fett entstehen.

Aroma – typisch von Hüttenkäse und Sahne und frisch gebackenem Hefeteig.

Geschmack – „Vrbovečka pera" hat einen leicht salzigen und leicht sauren Geschmack, während die süße Variante einen leicht süßen und leicht sauren Geschmack hat; Teig und Füllung ergänzen sich und bilden ein harmonisches Ganzes. Keine einzelne Geschmacksnuance sollte vorherrschen; Geschmackswahrnehmungen und Aromen sollten ein harmonisches Ganzes bilden.

Textur – Das Gebäck muss durchgebacken, fein strukturiert und weich im Biss sein.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Erforderliche Zutaten:

	für den Teig
feines Mehl	300 g
Milch	0,2 l
Hefe	16 g
Zucker	8 g
Schmalz	16 g
Salz	8 g

für die Füllung	
Hüttenkäse	400 g
Saure Sahne	140 g
Salz	7 g
Maismehl	12 g
Ei	1 Ei (+ das Eiweiß von 1 Ei)
*Zucker	16 g
für den Guss	
Saure Sahne	50 g
Eier	1 Ei (oder nur das Eigelb)

* nur für die süße Variante

* Abweichungen von den angegebenen Mengen von ± 5 g sind zulässig.

Zubereitung des Vorteigs

Zucker, frische Hefe und ein Esslöffel feines Mehl aus der abgewogenen Menge werden zusammengemischt und in vorgewärmter Milch an einem warmen Ort zum Gehen angesetzt.

Zubereitung des Teigs

Feines Mehl, Salz, Schmalz und der Vorteig werden vermischt und an einem warmen Ort 5–15 Minuten gehen gelassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.

Zubereitung der Füllung

In einem separaten Behälter werden Käse, Sahne, Eier (und ggf. das Eiweiß des für den Guss benötigten Eies), Salz und Maismehl (oder Grieß oder Reis) zu einer gleichmäßigen Masse vermischt. Die gröberen Käseklümpchen bleiben in der Mischung.

Zubereitung des Gusses

In einem separaten Behälter werden Eigelb und Sahne zu einem gleichmäßigen Guss verrührt.

Vorbereitung zum Backen

Der Teig wird geknetet und auf eine Dicke von etwa 1 cm und einen Durchmesser von etwa 45 cm ausgerollt. Der Teigrand (etwa 4–5 cm) wird mit den Fingern auf etwa die Hälfte der Dicke des Teigs in der Mitte abgeflacht. Die Füllung wird in einer gleichmäßigen Schicht auf den Teig bis zum abgeflachten Rand aufgetragen. Der Rand wird dann über die Füllung geschlagen, wobei Falten vermieden werden. Die Füllung wird ungleichmäßig mit dem Guss übergossen. Damit ist „Vrbovečka pera“ fertig zum Backen.

Backen

Früher wurde „Vrbovečka pera“ in einem Brotbackofen gebacken. Heute ist auch das Backen im vorgeheizten Haushaltsbackofen oder im Umluftofen bei 180–200 °C erlaubt. „Vrbovečka pera“ ist fertig, wenn die Füllung das in Punkt 4.1 dieser Spezifikation beschriebene typische Erscheinungsbild angenommen hat.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Die Herstellung von „Vrbovečka pera“ hat eine lange Tradition, und das Rezept wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Es gibt zwar nur wenige schriftliche Aufzeichnungen über „Vrbovečka pera“, aber seine Geschichte wurde von den Frauen, die bei einem kulinarischen Fest mit dem Titel *Kaj su jeli naši stari* (Was unsere Vorfahren aßen) traditionelle Gerichte zubereiteten, mündlich überliefert. Diese Veranstaltung findet seit Anfang der 1980er-Jahre in Vrbovec statt und hat dazu beigetragen, dass das Rezept für „Vrbovečka pera“ erhalten geblieben ist. Die Veranstaltung wurde erstmals 1981 im Mitteilungsblatt *Komuna* unter dem Titel *Kaj su jeli naši stari* [Was unsere Vorfahren aßen] angekündigt, in dem es hieß: „*In dem Bestreben, die Tradition der Zubereitung von Originalgerichten aus alten Zeiten zu bewahren, wird in Vrbovec am 26. September zum ersten Mal ein kulinarisches Fest stattfinden … Ziel ist es, die Originalität dieser Gerichte zu präsentieren und zu bewahren, die auch in einem Originalgeschirr serviert werden. Zu den angebotenen*

Gerichten gehören unter anderem das berühmte ‚Pera', kopfüber gebackene Tarts und einfach zuzubereitende Suppen, um nur einige wenige zu nennen." (*Komuna*, Artikel im Mitteilungsblatt, 1981). Ziel der Veranstaltung ist die Wiederbelebung der Tradition der Zubereitung überlieferter Originalerzeugnisse aus der Region Vrbovec. Bei der ersten Veranstaltung, die 1981 in Vrbovec stattfand, wurde „Vrbovečka pera" auf traditionelle Weise und mit traditionellen Zutaten zubereitet. Es wurde von Hausfrauen einer örtlichen Vereinigung von Ruheständlerinnen mit dem Ziel angeboten, es als eine eigene Original-Spezialität zu präsentieren, die in der Region bekannt und beliebt ist.

In den letzten Jahrzehnten wurden mehrere Rezepte für *Pera* gesammelt und in Kochbüchern veröffentlicht. Das begehrteste und meistverkaufte Rezept war das für „Vrbovečka pera". So veröffentlichte beispielsweise der Autor Zlatan Nadvornik 1997 mehrere Rezepte für *Pera* in einem Kochbuch mit dem Titel *Jela vrbovečkog kraja* [Die Speisen der Region Vrbovec]. Das berühmteste ist das traditionelle Rezept für „Vrbovečka pera", das auch heute noch verwendet wird (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, Kochbuch, 1997). Auch der bekannte kroatische Koch Stevo Karapandža veröffentlichte ein Rezept für „Vrbovečka pera" in seinem Buch *Hrvatska kuharica* [Kroatisches Kochbuch] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Die Besonderheit von „Vrbovečka pera" besteht darin, dass es aus einem Hefeteig hergestellt wird und dass die Füllung ausschließlich aus traditionellen Zutaten besteht: Käse, Sahne, Eier, Salz, mit Zusatz von Mehl oder Grieß, ohne andere Rohstoffe in der Mischung. „Vrbovečka pera" hat seit jeher eine runde Form, wie das traditionelle Brot und die *lopata*, der Schieber, mit dem das Erzeugnis zum Backen in den Ofen geschoben wird.

Das Schlüsselelement, das dieses Erzeugnis zur Tradition macht, ist die Verwendung von Hüttenkäse aus Kuhmilch und Sahne, der auf traditionelle Weise in kleinen Käsereien hergestellt wird. Hüttenkäse wird nach der traditionellen Fermentationsmethode, d. h. durch natürliche, zweitägige Säuerung der Milch ohne Zusatz von Lab oder anderen Zusatzstoffen erzeugt. Bei dieser natürlichen Sauermilch wird nach 2 Tagen, wenn sich die Milch zu verfestigen beginnt, der an die Oberfläche gestiegene Rahm abgeschöpft. Die entrahmte Sauermilch wird leicht erhitzt und gerührt, wodurch Hüttenkäse entsteht, den man dann in einem Sieb abtropfen lässt. „Vrbovečka pera" darf nur aus Hüttenkäse aus Kuhmilch hergestellt werden, der nach dieser traditionellen Methode – ohne zusätzliche Schutzmaßnahmen wie Pasteurisierung oder andere Mittel zur Verlängerung der Haltbarkeit – erzeugt wurde. Ebenso ist nur Sahne erlaubt, die auf traditionelle Weise hergestellt wird, d. h. durch Entrahmen von Sauermilch, ohne zusätzliche Schutzmaßnahmen wie Pasteurisierung oder andere Mittel zur Verlängerung der Haltbarkeit.