Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1647

23.2.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1647)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Vrbovečka pera»

Αριθ. ΕΕ: TSG-HR-02497 — 12.5.2023

Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα: Δημοκρατία της Κροατίας

1. **Ονομασία/-ες προς καταχώριση**

«Vrbovečka pera»

2. **Τύπος προϊόντος [όπως στο παράρτημα χι]**

Κλάση 2.27. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και προϊόντα μπισκοτοποιίας

3. **Αιτιολόγηση της καταχώρισης**

3.1. *Πρόκειται για προϊόν το οποίο*

☐ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο

☒ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά.

Το προϊόν «Vrbovečka pera» είναι ένα παραδοσιακό προϊόν, δεδομένου ότι παρασκευαζόταν σε νοικοκυριά, σε φούρνους για ψωμί, από συστατικά που παράγονταν στο σπίτι και χρησιμοποιούνταν ως βασικά τρόφιμα ή για την παρασκευή πιο πολύπλοκων συνταγών. Τα συστατικά αυτά ήταν, κατά πρώτο και κύριο λόγο, άλευρο προερχόμενο από αλεσμένο σιτάρι και αραβόσιτο εγχώριας καλλιέργειας για τη ζύμη, τυρί τύπου «cottage» και κρέμα γάλακτος που παρασκευαζόταν με παραδοσιακό τρόπο, με σκοπό την αξιοποίηση γάλακτος που δεν είχε καταναλωθεί νωπό, καθώς και αυγά από κοτόπουλα και άλλα πουλερικά που εκτρέφονταν σε αγροκτήματα, λίπος από εκτρεφόμενα ζώα, νωπό γάλα, αλάτι, ζάχαρη και μαγιά αρτοποιίας. Όλα αυτά τα συστατικά υπήρχαν παραδοσιακά σε οποιοδήποτε αγρόκτημα. Οι δεξιότητες για την προετοιμασία του μεταλαμπαδεύτηκαν προφορικά από γενιά σε γενιά και από νοικοκυρά σε νοικοκυρά μέχρι σήμερα.

Για την παρασκευή του «Vrbovečka pera» χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα παραδοσιακά συστατικά / πρώτες ύλες:

Τυρί τύπου «cottage» από αγελαδινό γάλα — λαμβάνεται με την παραδοσιακή μέθοδο ζύμωσης, δηλαδή με φυσική οξίνιση του γάλακτος για δύο ημέρες χωρίς προσθήκη πυτιάς ή άλλων προσθέτων

Ξινή κρέμα — παράγεται με παραδοσιακά μέσα, δηλαδή με αποκορύφωση του ξινού γάλακτος, χωρίς παστερίωση ή άλλη επεξεργασία

Σιτάλευρο — τύπου 400-500, λεπτό

Καλαμποκάλευρο

Ζύμη αρτοποιίας — νωπή

Γάλα — νωπό, αποστειρωμένο ή παστεριωμένο

Ζάχαρη — σε κόκκους

Αλάτι — επιτραπέζιο αλάτι

Αυγά — από ελεγχόμενη εκτροφή

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.2. *Πρόκειται για ονομασία η οποία*

☒ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος.

☐ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η ονομασία pera εμφανίζεται σε τμήματα της βορειοδυτικής Κροατίας (Zagorje, Prigorje) και αναφέρεται σε ένα προϊόν που παρασκευάζεται από ζύμη πάνω στην οποία αλείφεται γέμιση από τυρί και κρέμα γάλακτος, με ή χωρίς πρόσθετα συστατικά, προτού τοποθετηθεί σε φούρνο για ψωμί για να ψηθεί. Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος «Vrbovečka pera» έγκειται στο ότι το προϊόν παρασκευάζεται από ζύμη μαγιάς, ενώ παρόμοια προϊόντα, όπως τα perica, loparek ή tenka gibanica, παρασκευάζονται με λεπτή ζύμη. Το προϊόν «Vrbovečka pera» έχει χαρακτηριστικό σχήμα: είναι πάντοτε στρογγυλό, με ελαφρώς υπερυψωμένη άκρη η οποία διπλώνεται ελαφρώς πάνω από τη γέμιση. Η γέμιση αποτελείται πάντοτε από τυρί, κρέμα γάλακτος, αυγά, μια κουταλιά αραβοσιτάλευρου ή καλαμποκάλευρου (το οποίο μπορεί να αντικατασταθεί από σιμιγδάλι ή ρύζι) και λίγο αλάτι. Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων υλικών. Προφανώς, για τη γλυκιά παραλλαγή, στη γέμιση προστίθεται μια κουταλιά ζάχαρης. Ένα βιβλίο μαγειρικής με παραδοσιακές κροατικές συνταγές το οποίο εξέδωσε ένας από τους πλέον γνωστούς αρχιμάγειρας της περιοχής, ο Stevo Karapandža, περιλαμβάνει συνταγή για το «Vrbovečka pera» [S. Karapandža, Hrvatska kuharica (Βιβλίο κροατικής κουζίνας), 1986]

4. **Περιγραφή**

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού)*

Το «Vrbovečka pera» ανήκει στην κατηγορία των προϊόντων αρτοποιίας. Περιγράφεται καλύτερα ως στρογγυλή αλμυρή ή γλυκιά πίτα με δική της συνταγή και δικό της σχήμα και ιδιαίτερη όψη που μοιάζει περισσότερο με πίτσα τυριού. Η βάση και η υπερυψωμένη άκρη του παρασκευάζονται από ζύμη μαγιάς που παράγεται από μαλακό αλεύρι, νωπή μαγιά, γάλα και αλάτι, ενώ το εσωτερικό περιέχει γέμιση αποτελούμενη από τυρί τύπου «cottage» από αγελαδινό γάλα, κρέμα γάλακτος και αυγά. Επιτρέπεται επίσης η γλυκιά παραλλαγή του προϊόντος, για την οποία προστίθεται στη γέμιση μια κουταλιά ζάχαρης. Η γλυκιά παραλλαγή παρασκευαζόταν κυρίως για παιδιά και ηλικιωμένους.

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος καθορίζεται από τις ακόλουθες οργανοληπτικές ιδιότητες:

Όψη — Το «Vrbovečka pera» έχει στρογγυλό σχήμα, διάμετρο περίπου 35 cm και πάχος περίπου 2 cm στο μέσο και έως 3 cm στις άκρες. Κατά τον τεμαχισμό, η ζύμη και η γέμιση πρέπει να έχουν ενιαίο πάχος και η γέμιση δεν πρέπει να διαχωρίζεται από τη ζύμη. Η γέμιση έχει χρυσοκίτρινο χρώμα, στιλπνό, με χαρακτηριστικές στρογγυλές καστανόχρωμες κηλίδες που σχηματίζονται από το ψημένο λίπος.

Άρωμα — Χαρακτηριστικό του τυριού τύπου «cottage», της κρέμας γάλακτος και της φρεσκοψημένης ζύμης μαγιάς.

Γεύση — Το «Vrbovečka pera» έχει ελαφρώς αλμυρή και ελαφρώς όξινη γεύση, ενώ η γλυκιά παραλλαγή έχει ελαφρώς γλυκιά και ελαφρώς όξινη γεύση· η ζύμη και η γέμιση αλληλοσυμπληρώνονται και σχηματίζουν ένα αρμονικό σύνολο. Καμία γεύση δεν πρέπει να υπερισχύει· όλες οι γεύσεις και τα αρώματα πρέπει να σχηματίζουν ένα αρμονικό σύνολο.

Υφή — Η ζύμη πρέπει να είναι ομοιόμορφα ψημένη, να έχει λεπτή υφή και να είναι μαλακή όταν δαγκώνεται.

4.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού)*

Απαραίτητα συστατικά:

	για τη ζύμη
λεπτόκοκκο αλεύρι	300 g
γάλα	0,2 l
μαγιά	16 g
ζάχαρη	8 g
λαρδί	16 g
αλάτι	8 g

για τη γέμιση	
τυρί τύπου «cottage»	400 g
ξινή κρέμα	140 g
αλάτι	7 g
καλαμποκάλευρο	12 g
αυγά	1 αυγό (+ το ασπράδι από 1 αυγό)
* ζάχαρη	16 g
για την επικάλυψη	
ξινή κρέμα	50 g
αυγά	1 αυγό (κρόκος)

* μόνο για τη γλυκιά παραλλαγή

* επιτρέπονται αποκλίσεις ± 5 g από τις αναφερόμενες ποσότητες.

Παρασκευή του μείγματος ζύμωσης

Η ζάχαρη, η νωπή μαγιά και μία κουταλιά λεπτόκοκκο αλεύρι από την προβλεπόμενη ποσότητα αναμειγνύονται και τοποθετούνται σε προθερμασμένο γάλα για να πραγματοποιηθεί η ζύμωση σε ζεστό μέρος.

Παρασκευή της ζύμης

Το λεπτόκοκκο αλεύρι, το αλάτι, το λαρδί και ένα μείγμα ζυμωμένης μαγιάς αναμειγνύονται και αφήνονται να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος για 5-15 λεπτά, μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης.

Παρασκευή της γέμισης

Σε χωριστό περιέκτη, αναμειγνύονται το τυρί, η κρέμα γάλακτος, τα αυγά (και το ασπράδι του αυγού από την επικάλυψη), το αλάτι και το καλαμποκάλευρο (ή το σιμιγδάλι ή το ρύζι) μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιόμορφη γέμιση. Οι πιο χοντροί σβώλοι τυριού μένουν στο μείγμα.

Παρασκευή της επικάλυψης

Σε χωριστό περιέκτη, αναμειγνύονται ο κρόκος αυγού και η κρέμα γάλακτος μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιόμορφη επικάλυψη.

Προετοιμασία για ψήσιμο

Η ζύμη ζυμώνεται και ανοίγεται σε πάχος περίπου 1 cm και διάμετρο περίπου 45 cm. Οι άκρες της ζύμης (περίπου 4-5 cm) ανοίγονται παραπάνω με τα δάκτυλα μέχρι να φτάσουν στο μισό του πάχους της ζύμης στο μέσον. Η γέμιση απλώνεται ως ομοιόμορφη στρώση πάνω στην επιφάνεια της ζύμης μέχρι την πεπλατυσμένη άκρη. Στη συνέχεια, η άκρη διπλώνεται πάνω από τη γέμιση, ώστε να μην υπάρχουν αυλακώσεις. Η επικάλυψη χύνεται ανομοιόμορφα πάνω από τη γέμιση. Το «Vrbovečka pera» είναι έτοιμο για ψήσιμο.

Ψήσιμο

Τα παλιά χρόνια, το «Vrbovečka pera» ψηνόταν σε φούρνο για ψωμί. Σήμερα, επιτρέπεται επίσης το ψήσιμο σε προθερμασμένο οικιακό φούρνο ή φούρνο αέρα σε θερμοκρασία 180-200 °C. Το «Vrbovečka pera» είναι έτοιμο όταν η γέμιση λάβει τη χαρακτηριστική όψη που περιγράφεται στο σημείο 4.1 των παρουσών προδιαγραφών.

4.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού)*

Το «Vrbovečka pera» έχει μακρά παράδοση παραγωγής, καθώς η συνταγή του μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά.

Παρότι είναι λίγα τα γραπτά αρχεία για το «Vrbovečka pera», η ιστορία του μεταβιβάζεται από στόμα σε στόμα από τις γυναίκες που μαγειρεύουν παραδοσιακά εδέσματα στο γαστρονομικό φεστιβάλ με τίτλο *Kaj su jeli naši stari* [Τι έτρωγαν οι πρόγονοί μας]. Η εκδήλωση αυτή πραγματοποιείται στο Vrbovec από τις αρχές της δεκαετίας του 1980 και έχει συμβάλει στη διατήρηση της συνταγής του «Vrbovečka pera». Η εκδήλωση ανακοινώθηκε πρώτη φορά στο ενημερωτικό δελτίο *Komuna* το 1981, σε ένα άρθρο με τίτλο *Kaj su jeli naši stari* [Τι έτρωγαν οι πρόγονοί μας], το οποίο ανέφερε ότι «*με σκοπό τη διατήρηση της παραδοσιακής παρασκευής πρωτότυπων συνταγών από το παρελθόν, το Vrbovec θα φιλοξενήσει για*

πρώτη φορά ένα γαστρονομικό φεστιβάλ το οποίο θα πραγματοποιηθεί στις 26 Σεπτεμβρίου [...] Στόχος της εκδήλωσης είναι η παρουσίαση και η διατήρηση της πρωτοτυπίας των εδεσμάτων αυτών, τα οποία θα σερβίρονται στα πρωτότυπα πιατικά τους. Στα προσφερόμενα εδέσματα θα περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, το διάσημο "pera", οι ανάποδες τάρτες και εύκολες στην παρασκευή σούπες». (*Komuna*, άρθρο σε ενημερωτικό δελτίο του 1981). Σκοπός της εκδήλωσης είναι η αναβίωση της παράδοσης της παρασκευής πρωτότυπων προϊόντων του παρελθόντος από την περιοχή Vrbovec. Στην πρώτη εκδήλωση, η οποία πραγματοποιήθηκε στο Vrbovec το 1981, το «Vrbovečka pera» παρασκευάστηκε με τον παραδοσιακό τρόπο με τη χρήση παραδοσιακών συστατικών. Το μαγείρεψαν νοικοκυρές από μια τοπική ένωση συνταξιούχων γυναικών, με σκοπό να το παρουσιάσουν ως ξεχωριστή, πρωτότυπη σπεσιαλιτέ που είναι γνωστή και αγαπημένη στην περιοχή.

Κατά τις τελευταίες δεκαετίες, έχουν συγκεντρωθεί, καταγραφεί και δημοσιευτεί σε βιβλία μαγειρικής διάφορες συνταγές για το pera. Η πλέον περιζήτητη συνταγή που σημειώνει και τις καλύτερες πωλήσεις είναι η συνταγή για το «Vrbovečka pera». Για παράδειγμα, το 1997 ο συγγραφέας Zlatan Nadvornik δημοσίευσε διάφορες συνταγές για το pera σε ένα βιβλίο μαγειρικής με τίτλο *Jela vrbovečkog kraja* [Το φαγητό της περιοχής Vrbovec]. Η πιο γνωστή είναι η παραδοσιακή συνταγή του «Vrbovečka pera», η οποία χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, βιβλίο μαγειρικής, 1997). Ομοίως, ο διακεκριμένος Κροάτης αρχιμάγειρας Stevo Karapandža δημοσίευσε συνταγή για το «Vrbovečka pera» στο βιβλίο του *Hrvatska kuharica* [Βιβλίο κροατικής κουζίνας] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Η ιδιαιτερότητα του «Vrbovečka pera» έγκειται στο ότι παρασκευάζεται από ζύμη μαγιάς και ότι η γέμιση παρασκευάζεται αποκλειστικά με παραδοσιακά συστατικά: τυρί, κρέμα γάλακτος, αυγά, αλάτι, με προσθήκη αλεύρου ή σιμιγδαλιού, χωρίς άλλες πρώτες ύλες στο μείγμα. Το σχήμα του «Vrbovečka pera» ήταν πάντοτε στρογγυλό, όπως το παραδοσιακό ψωμί και η lopata, ή φτυάρι φουρνίσματος, ένα παραδοσιακό εργαλείο που χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση του προϊόντος σε φούρνο για ψωμί για να ψηθεί.

Το βασικό στοιχείο που καθιστά το προϊόν αυτό παραδοσιακό είναι η χρήση τυριού τύπου «cottage» που παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα και κρέμα γάλακτος, τα οποία παράγονται παραδοσιακά σε μικρά τυροκομεία. Το τυρί τύπου «cottage» λαμβάνεται με την παραδοσιακή μέθοδο ζύμωσης —δηλαδή με φυσική οξίνιση του γάλακτος για δύο ημέρες χωρίς προσθήκη πυτιάς ή άλλων μέσων. Αυτό το γάλα που έχει υποστεί οξίνιση με φυσικό τρόπο, έπειτα από δύο ημέρες, αποκτά πιο συμπαγή δομή και, στη συνέχεια, αποκορυφώνεται η κρέμα που έχει ανέλθει στην επιφάνεια. Το αποκορυφωμένο ξινόγαλα θερμαίνεται και αναδεύεται ελαφρώς για να παραχθεί το τυρί τύπου «cottage», το οποίο παραμένει σε σουρωτήρι για να στραγγίσει. Το «Vrbovečka pera» μπορεί να παρασκευάζεται μόνο από τυρί τύπου «cottage» από αγελαδινό γάλα το οποίο παράγεται με την εν λόγω παραδοσιακή μέθοδο —χωρίς πρόσθετες μεθόδους προστασίας, όπως η παστερίωση ή άλλα μέσα παράτασης της διάρκειας ζωής. Ομοίως, επιτρέπεται μόνο η χρήση κρέμας γάλακτος που παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο —με αποκορύφωση του ξινού γάλακτος, χωρίς πρόσθετες μεθόδους προστασίας, όπως η παστερίωση ή άλλα μέσα παράτασης της διάρκειας ζωής.