C/2024/1647

23.2.2024

# Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1647)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

**«Vrbovečka pera»**

**N.° UE: TSG-HR-02497 de 12.5.2023**

**Estado miembro o tercer país: República de Croacia**

1. **Nombre que debe registrarse**

«Vrbovečka pera»

2. **Tipo de producto [según la clasificación del Anexo XI]**

Clase 2.27. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

3. **Justificación del registro**

3.1. *Indicar si el producto*

☐ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

☒ está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El producto «Vrbovečka pera» es un producto tradicional, ya que se elaboraba en hogares familiares, en hornos de pan, a partir de ingredientes producidos en casa y utilizados como alimentos básicos como tales o para la preparación de platos más complejos. Estos ingredientes fueron, en primer lugar, la harina obtenida a partir del trigo y el maíz cultivados en casa y molidos para la masa, a la que se le unía el queso *cottage* y una nata preparada tradicionalmente, empleando la leche no consumida en fresco, así como huevos de gallina y otras aves de corral criadas en granjas, grasa de animales de granja, leche fresca, además de sal, azúcar y levadura de panadería. Todos estos ingredientes se encontraban tradicionalmente en cualquier granja. Las habilidades de preparación se han transmitido de generación en generación por las amas de casa hasta la actualidad.

Para preparar la «Vrbovečka pera» se utilizan los siguientes ingredientes tradicionales/materias primas:

Queso *cottage* elaborado a partir de leche de vaca, obtenido según el método tradicional de fermentación, es decir, mediante acidificación natural de la leche durante dos días sin adición de cuajo u otros aditivos

Nata agria: producida por medios tradicionales, es decir, con leche agria desnatada, sin pasteurización ni ningún otro tratamiento

Harina de trigo - tipo 400-500, fina

Harina de maíz

Levadura de panadería - fresca

Leche - fresca, esterilizada o pasteurizada

Azúcar - granulado

Sal - cloruro sódico de uso alimentario

Huevos - de cría controlada

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.2. *Indicar si el nombre*

☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;

☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

La denominación *pera* aparece en el noroeste de Croacia (Zagorje, Prigorje) y designa un producto elaborado a partir de una masa a la que se agrega un relleno de queso y nata, con o sin ingredientes adicionales, antes de colocarlo en un horno de pan para su cocción. «Vrbovečka pera» se elabora a partir de una masa de levadura, mientras que productos similares, como *perica*, *loparek* o *tenka gibanica*, se elaboran a partir de una masa fina. La «Vrbovečka pera» tiene una forma característica: siempre es redonda, con un borde ligeramente alto que se dobla un poco hacia dentro sobre el relleno. El relleno se compone invariablemente de queso, nata, huevos, una cucharada de harina de maíz o de sémola de maíz (que puede sustituirse por sémola o arroz) y un poco de sal. No se permiten otros ingredientes. Obviamente, para la variante dulce, se añade una cucharada de azúcar al relleno. Un libro de cocina de platos tradicionales croatas elaborado por uno de los cocineros más famosos de la región, Stevo Karapandža, incluye una receta para la «Vrbovečka pera» (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica* [Libro de cocina croata], 1986)

## 4. **Descripción**

4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

La «Vrbovečka pera» pertenece a la categoría de productos de panadería. Se describe mejor como una tarta redonda salada o dulce, con una receta y forma propia y un aspecto específico que se asemeja más a una pizza de queso. La base y el borde elevado se elaboran a partir de una masa de levadura hecha a partir de harina fina, levadura fresca, leche y sal, mientras que el interior contiene un relleno compuesto de queso *cottage* de vaca, nata y huevos. Existe también una variante dulce en la que se añade una cucharada de azúcar al relleno. La variante dulce es consumida principalmente por niños y ancianos.

Su carácter específico viene determinado por las siguientes características organolépticas:

Aspecto: la «Vrbovečka pera» tiene forma redonda, con un diámetro aproximado de 35 cm y un grosor de unos 2 cm en el medio y hasta 3 cm en los bordes. Al cortarse en porciones, la masa y el relleno deben tener un espesor uniforme, y el relleno no debe despegarse de la masa. El relleno es de color amarillo dorado, brillante, con manchas marrones redondas características debido a la cocción de la grasa.

Aroma: típico de queso *cottage* y nata y masa de levadura recién cocida.

Sabor: la «Vrbovečka pera» tiene un sabor ligeramente salado y algo agrio, mientras que la variante dulce tiene un sabor ligeramente dulce y algo agrio; la masa y el relleno se complementan mutuamente y forman un todo armonioso. No debe prevalecer ningún sabor; todos los sabores y aromas deben formar un conjunto armonioso.

Textura: la pasta debe cocinarse y ser de textura fina y tierna al masticarla.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)*

Ingredientes necesarios:

| para la masa | |
|---|---|
| harina fina | 300 g |
| leche | 0,2 l |
| levadura | 16 g |
| azúcar | 8 g |
| manteca de cerdo | 16 g |
| sal | 8 g |

| | |
|---|---|
| para el relleno | |
| queso cottage | 400 g |
| crema agria | 140 g |
| sal | 7 g |
| harina de maíz | 12 g |
| huevos | 1 huevo (+ la clara de 1 huevo) |
| *azúcar | 16 g |
| para el relleno | |
| crema agria | 50 g |
| huevos | 1 huevo (yema) |

* únicamente para la variante dulce

* se permiten variaciones de ± 5 g con respecto a las cantidades indicadas.

Preparación de la mezcla de fermentación

Se mezclan azúcar, levadura fresca y una cucharada de la cantidad pesada de harina fina y se añade a una leche previamente calentada para que fermente en un lugar cálido.

Preparación de la masa

Con la harina fina, la sal, la manteca de cerdo y una mezcla de levadura fermentada se forma una masa que se deja reposar en un lugar cálido durante 5 a 15 minutos hasta que la masa dobla su volumen.

Preparación del relleno

En un recipiente separado, para formar un relleno uniforme, se mezclan el queso, la nata, los huevos (y la clara de huevo, que se utiliza para la cobertura), la sal y la harina de maíz (o sémola de trigo o de arroz). Los trozos más gruesos de queso se dejan en la mezcla.

Preparación de la cobertura

En un recipiente separado, la yema de huevo y la nata se mezclan para formar una cobertura uniforme.

Preparación para la cocción

La masa se amasa para formar una pasta de un diámetro aproximado de 45 cm y un grosor aproximado de 1 cm. Los bordes de la masa (alrededor de 4 a 5 cm) se aplanan con los dedos hasta aproximadamente la mitad del grosor del centro de la masa. El relleno se coloca de manera uniforme sobre la superficie de la masa hasta el borde aplastado y estirado y, a continuación, se dobla el borde sobre el relleno para que no haya pliegues. La cobertura se vuelca de forma desigual sobre la superficie del relleno. La «Vrbovečka pera» está lista para la cocción.

Cocción

En el pasado, la «Vrbovečka pera» se cocinaba en un horno de pan. En la actualidad, también se permite la cocción en un horno doméstico precalentado o en un horno de convección a 180-200 °C. La «Vrbovečka pera» se termina cuando el relleno adquiere el aspecto típico descrito en el punto 4.1 del presente pliego de condiciones.

4.3. *Descripción de los elementos esenciales que determinan el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)*

La «Vrbovečka pera» tiene una larga tradición, ya que su receta se ha transmitido de generación en generación.

Aunque hay pocos registros escritos de la «Vrbovečka pera», su historia se ha transmitido de boca en boca por las mujeres que desde hace años preparan platos tradicionales en un festival culinario denominado *Kaj su JELI Naši stari* [¿Qué comían nuestros antepasados?]. Este evento se celebra en Vrbovec desde principios de la década de 1980 y ha contribuido a preservar la receta de la «Vrbovečka pera». El evento se anunció por primera vez en el boletín *Komuna* en 1981, a través de un artículo titulado *Kaj su JELI Naši stari* [¿Qué comían nuestros antepasados?], en el que se afirmaba que «en aras de preservar la tradición de preparar los platos originales desde tiempos lejanos, Vrbovec acogerá por primera vez un festival culinario el 26 de septiembre [...]. El objetivo es presentar y preservar la

originalidad de estos platos, que se servirán en su preparación original. La oferta de platos incluirá las famosas tartas "pera", los "prevrtanci", la "trena juha", entre otros». (*Komuna*, artículo del boletín, 1981). El objetivo del evento es reavivar la tradición de preparar productos originales de otros tiempos de la región de Vrbovec. En el primer evento, celebrado en Vrbovec en 1981, la «Vrbovečka pera» se elaboró siguiendo la forma tradicional y utilizando ingredientes tradicionales. Fue elaborado por amas de casa de una asociación local de mujeres jubiladas con el objetivo de presentarla como una especialidad distinta y original bien conocida y querida en la región.

En las últimas décadas, se han recopilado, registrado y publicado en libros de cocina varias recetas de la tarta *pera*. La receta más solicitada y vendida ha sido la de la «Vrbovečka pera». Por ejemplo, en 1997, el autor Zlatan Nadvornik publicó varias recetas de *pera* en un libro de cocina titulado *Jela vrbovečkog kraja* [Platos típicos de la región de Vrbovec]. La más famosa es la receta tradicional del «Vrbovečka pera», que se utiliza todavía hoy en día (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, Libro de Cocina, 1997). El famoso chef croata Stevo Karapandža publicó asimismo una receta de la «Vrbovečka pera» en su libro de cocina croata (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). La especificidad de la «Vrbovečka pera» es que se elabora a partir de una masa de levadura y el relleno se elabora exclusivamente a partir de ingredientes tradicionales: queso, nata, huevos, sal, con harina o sémola, sin otras materias primas en la mezcla. La forma de la «Vrbovečka pera» siempre ha sido redonda, como el pan tradicional y la *lopata*, o la paleta tradicional, es la herramienta utilizada para colocar el producto en un horno de pan para la cocción.

El elemento clave que hace que este producto sea tradicional es el uso de queso *cottage* elaborado a partir de queso fresco de vaca y nata, que se produce de forma tradicional en pequeñas queserías. El queso *cottage* está elaborado a partir de leche de vaca, obtenido según el método tradicional de fermentación, es decir, mediante acidificación natural de la leche durante dos días sin adición de cuajo u otros aditivos. Cuando, transcurridos dos días, esta leche naturalmente acidificada adquiere más firmeza, se retira la nata. Al calentar y mezclar la leche agria que se ha retirado, se obtiene un queso fresco que se deja desuerar. La «Vrbovečka pera» solo puede prepararse con queso *cottage* elaborado a partir de leche de vaca producida según este método tradicional, sin métodos adicionales de conservación, como la pasteurización u otros medios de prolongar el período de conservación. Del mismo modo, solo se acepta la nata fresca producida mediante el proceso tradicional de cribado de la leche agria, sin métodos de conservación adicionales, pasteurización u otros medios de prolongación del período de conservación.