C/2024/1647

23.2.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1647)

Selle dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates selle dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„Vrbovečka pera“

ELi nr: TSG-HR-02497 – 12.5.2023

Liikmesriik või kolmas riik: Horvaatia Vabariik

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Vrbovečka pera“

2. **Toote liik [loetletud xi lisas]**

Klass 2.27. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Kas toode*

☐ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil;

☒ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Vrbovečka pera“ on traditsiooniline toode, sest seda on valmistatud kodus leivaahjus omaenda toodetud koostisainetest, mida on kasutatud kas põhitoiduainetena või keerukamate toitude valmistamiseks. Need koostisained on olnud eelkõige enda kasvatatud ja jahvatatud nisust ja maisist saadud jahu, millest on valmistatud tainas, ning traditsioonilisel viisil valmistatud kodujuust ja koor, milleks on kasutatud ära värskelt tarbimata piim. Peale selle on koostisaineteks olnud kanade ja muude talus kasvatatavate kodulindude munad, loomarasv, värske piim ning pisut soola, suhkrut ja pagaripärmi. Kõiki neid koostisaineid leidus vanasti igas talus. Toote valmistamise oskusi on koduperenaised põlvest põlve suusõnal edasi andnud, kuni tänase päevani.

„Vrbovečka pera“ valmistamiseks kasutatakse järgmisi traditsioonilisi koostis-/tooraineid:

lehmapiimast valmistatud kodujuust, mis on saadud traditsioonilisel kääritamismeetodil, st piima kahepäevasel naturaalsel hapestamisel ilma laapi või muid lisandeid lisamata;

hapukoor, mis on toodetud traditsiooniliselt, st koorides hapupiima (see ei ole pastöriseeritud ega ühelgi muul viisil töödeldud);

peen nisujahu, tüüp 400–500;

maisijahu;

värske pagaripärm;

värske, steriliseeritud või pastöriseeritud piim;

kristallsuhkur;

lauasool;

kontrollitud põllumajandusest pärit munad.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.2. *Kas nimetus*

☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta;

☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Nimetust „pera“ kasutatakse Horvaatia loodeosas (Zagorje, Prigorje). Sellega tähistatakse tainast valmistatavat toodet, millele laotatakse enne leivaahju küpsema panemist juustust ja koorest valmistatud täidis (lisanditega või ilma). „Vrbovečka pera“ eripära on see, et see valmistatakse pärmitainast – sarnased tooted, nagu „perica“, „loparek“ või „tenka gibanica“, valmistatakse õhukesest tainast. „Vrbovečka pera“-l on iseloomulik kuju: see on eranditult ümmargune, veidi kõrgema servaga, mis on volditud täidise ümber. Täidis koosneb alati juustust, koorest, munadest, lusikatäiest maisijahust või -tärklisest (mille võib asendada durumnisujahu või riisiga) ja vähesest soolast. Ühtegi muud koostisainet kasutada ei või. Magusa variandi puhul lisatakse täidisele siiski lusikatäis suhkrut. „Vrbovečka pera“ retsept on avaldatud traditsiooniliste Horvaatia roogade kokaraamatus, mille on välja andnud üks piirkonna kuulsamatest kokkadest, Stevo Karapandža (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [Horvaatia kokaraamat], 1986).

4. **Kirjeldus**

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (määruse artikli 7 lõige 2)*

„Vrbovečka pera“ kuulub pagaritoodete kategooriasse. Seda on kõige lihtsam kirjeldada kui soolast või magusat ümarat pirukat, millel on oma retsept ja kuju ning iseäralik välimus, mis meenutab kõige rohkem juustupitsat. Põhi ja kõrgemaks volditud serv on valmistatud pärmitainast, mis koosneb peenjahust, värskest pärmist, piimast ja soolast. Taina peale on laotatud lehmapiima baasil valmistatud kodujuustust, koorest ja munadest koosnev täidis. Lubatud on ka magus variant, mille täidisesse on lisatud lusikatäis suhkrut. Magusat varianti on valmistatud peamiselt lastele ja vanematele inimestele.

Toote eripära määravad järgnevalt kirjeldatud organoleptilised omadused.

Välimus: „Vrbovečka pera“ on ümara kujuga, selle läbimõõt on ligikaudu 35 cm ning paksus keskel umbes 2 cm ja servas kuni 3 cm. Kui küpsetis viilutada, peaks olema näha, et tainas ja täidis on ühesuguse paksusega. Täidis ei tohiks tainast eralduda. Täidis on kuldkollane, läikiv ja sellel on iseloomulikud ümmargused pruunid laigud, mille on tekitanud pruunistunud rasv.

Lõhn: tüüpiline kodujuustule ja koorele ning värskelt küpsetatud pärmitainale.

Maitse: „Vrbovečka pera“ on kergelt soolane ja hapukas, magus variant aga kergelt magus ja hapukas. Tainas ja täidis täiendavad üksteist ja moodustavad harmoonilise terviku. Ükski maitse ei tohiks domineerida – kõik maitsed ja lõhnad peaksid moodustama harmoonilise terviku.

Tekstuur: tainas peab olema läbi küpsenud, peene tekstuuriga ja hammustades pehme.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (määruse artikli 7 lõige 2)*

Nõutavad koostisained:

	tainas:
peenjahu	300 g
piim	0,2 l
pärm	16 g
suhkur	8 g
searasv	16 g
sool	8 g

täidis:	
kodujuust	400 g
hapukoor	140 g
sool	7 g
maisijahu	12 g
munad	1 muna (+ 1 munavalge)
*suhkur	16 g
kate:	
hapukoor	50 g
munad	1 muna (munakollane)

* ainult magusa variandi puhul

* lubatud kõrvalekalle märgitud kogustest on ± 5 g.

Käärimissegu valmistamine

Suhkur, värske pärm ja üks lusikatäis peenjahu kogu kaalutud kogusest segatakse kokku ning lisatakse soojendatud piim. Segu pannakse sooja kohta käärima.

Taina valmistamine

Peenjahu, sool, searasv ja kääritatud pärmisegu segatakse omavahel ja lastakse 5–15 minutit soojas kohas kerkida, kuni taina maht kahekordistub.

Täidise valmistamine

Eraldi nõus segatakse juust, koor, munad (ja katteks mõeldud muna munavalge), sool ja maisijahu (või durumnisujahu või riis) ühtlaseks massiks. Segusse jäetakse ka kodujuustu jämedamad terad.

Katte valmistamine

Munakollane ja koor segatakse eraldi nõus ühtlaseks massiks.

Küpsetamiseks ettevalmistamine

Tainas sõtkutakse ja rullitakse umbes 1 cm paksuseks ja ligikaudu 45 cm läbimõõduga sõõriks. Taina servad (4–5 cm) surutakse sõrmedega lamedaks, nii et need jääksid taina keskkohast umbes poole õhemad. Taina keskele laotatakse ühtlase kihina täidis. Õhendatud serv jäetakse vabaks ning keeratakse täidise ümber, ilma et tekiks volte. Seejärel valatakse täidisele ebaühtlase kihina kate. „Vrbovečka pera“ on nüüd küpsetamiseks valmis.

Küpsetamine

Vanasti küpsetati „Vrbovečka pera“-t leivaahjus. Tänapäeval on lubatud seda küpsetada eelkuumendatud köögiahjus või konvektsiooniahjus temperatuuril 180–200 °C. „Vrbovečka pera“ on valmis, kui täidis näeb välja nii, nagu seda on kirjeldatud käesoleva spetsifikaadi punktis 4.1.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (määruse artikli 7 lõige 2)*

„Vrbovečka pera“-l on pikaajaline valmistamise traditsioon ning selle retsepti on põlvest põlve edasi antud.

„Vrbovečka pera“ kohta leidub vähe kirjalikke ülestähendusi. Selle valmistamise lugu on suusõnal edasi andnud traditsioonilisi toite valmistavad naised kokakunstifestivalil „Kaj su jeli naši stari“ [Mida sõid meie esivanemad]. Festivali on Vrbovecis korraldatud alates 1980. aastate algusest ja see on aidanud „Vrbovečka pera“ retsepti säilitada. Esimest korda kuulutati festival välja 1981. aastal uudiskirjas „Komuna“, artiklis pealkirjaga „Kaj su jeli naši stari“ [Mida sõid meie esivanemad], milles märgiti, et „tiivustatuna soovist säilitada vana aja algupäraste roogade valmistamise traditsiooni, korraldatakse Vrbovecis 26. septembril [...] esimest korda kokakunstifestival. Sellel on kavas tutvustada ja säilitada roogade algupära. Road serveeritakse sellistes nõudes, nagu meie esivanemad neid kasutasid. Muu hulgas pakutakse tuntud „pera“-t, „tagurpidi“ pirukaid ja lihtsalt valmivaid suppe.“ („Komuna“,

uudiskirja artikkel, 1981). Ürituse eesmärk on elavdada Vrboveci piirkonnas vanasti tavaks olnud roogade valmistamise traditsiooni. Vrbovecis 1981. aastal toimunud esimesel üritusel valmistati „Vrbovečka pera“-t traditsioonilisel viisil, kasutades traditsioonilisi koostisaineid. Seda tegid kohaliku pensionäride naisühenduse koduperenaised, kes soovisid esitleda seda rooga piirkonnas tuntud ja armastatud spetsiifilise, algupärase tootena.

Viimastel aastakümnetel on kogutud ning kokaraamatutesse üles tähendatud ja neis avaldatud mitmesuguseid „pera“ retsepte. Kõige nõutum ja hinnatum on olnud „Vrbovečka pera“ retsept. 1997. aastal avaldas näiteks autor Zlatan Nadvornik mitu „pera“ retsepti kokaraamatus pealkirjaga „Jela vrbovečkog kraja“ [Vrboveci piirkonna toidud]. Neist tuntuim on traditsiooniline „Vrbovečka pera“ retsept, mida kasutatakse seniajani (Z. Nadvornik, Jela vrbovečkog kraja, kokaraamat, 1997). Samamoodi avaldas „Vrbovečka pera“ retsepti oma raamatus „Hrvatska kuharica“ [Horvaatia kokaraamat] väljapaistev Horvaatia kokk Stevo Karapandža (S. Karapandža, Hrvatska kuharica, 1986). „Vrbovečka pera“ eripära seisneb selles, et see on valmistatud pärmitainast ja selle täidis sisaldab üksnes traditsioonilisi koostisaineid: juustu, koort, mune, soola ning jahu või tärklist. Muid tooraineid segus ei ole. „Vrbovečka pera“ kuju on alati olnud ümmargune, nagu traditsiooniline leib ja „lopata“ ehk leivalabidas – traditsiooniline abivahend leiva küpsetusahju paigutamiseks.

Peamine toote traditsioonilisust rõhutav aspekt on see, et selle valmistamiseks kasutatakse väikestes juustukodades lehmapiimast ja koorest algupärasel viisil valmistatud kodujuustu, mis saadakse traditsioonilisel kääritamismeetodil, st piima kahepäevasel naturaalsel hapestamisel ilma laapi või muid lisandeid lisamata. Kui naturaalselt hapestatud piim kahe päeva möödudes pakseneb, kooritakse sellelt pinnale tekkinud koor. Kooritud hapupiima kuumutatakse kergelt ja segatakse. Nii valmib kodujuust, mis jäetakse sõela nõrguma. „Vrbovečka pera“-t tohib valmistada üksnes kodujuustust, mis on tehtud lehmapiimast ja just selle traditsioonilise meetodi abil, ilma et kasutataks täiendavaid kaitsemeetodeid, nagu pastöriseerimine või muud kõlblikkusaja pikendamise vahendid. Samamoodi on lubatud kasutada ainult traditsioonilisel viisil valmistatud koort, mis on kooritud hapupiimalt, ilma et seda pastöriseeritaks või selle kõlblikkusaega muud moodi pikendataks.