C/2024/1647

23.2.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla

(C/2024/1647)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”Vrbovečka pera”

EU-nro: TSG-HR-02497 -12.5.2023

Jäsenvaltio tai kolmas maa: Kroatian tasavalta

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

”Vrbovečka pera”

2. **Tuotelaji [Liitteen XI mukaisesti]**

Luokka 2.27 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3. **Rekisteröinnin perusteet**

3.1. *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen*

☐ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☒ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

”Vrbovečka pera” on perinteinen tuote, koska sitä on ollut tapana valmistaa kotona tuotetuista ainesosista kotien leivinuuneissa ja käyttää joko peruselintarvikkeena sellaisenaan tai ainesosana monitahoisempien ruokien valmistuksessa. Tuotteen ainesosina on ollut tapana käyttää ennen kaikkea kotona viljellystä ja jauhetusta vehnästä ja maissista saatua jauhoa taikinaan, perinteisesti valmistettua raejuustoa ja kermaa sellaisen maidon hyödyntämiseksi, jota ei nautita tuoreena, pihamaalla kasvatetuista kanoista ja muusta siipikarjasta saatuja munia, tuotantoeläimistä saatua rasvaa, tuoretta maitoa sekä vähän suolaa, sokeria ja leivinhiivaa. Kaikkia näitä ainesosia on perinteisesti ollut saatavilla kaikissa maalaistaloissa. Valmistustaito on siirtynyt suullisesti emäntäsukupolvelta toiselle aina nykypäivään asti.

Vrbovečka pera -piirakan valmistukseen käytetään seuraavia perinteisiä ainesosia/raaka-aineita:

Lehmänmaidosta valmistettu raejuusto – saadaan hyödyntämällä perinteistä käymismenetelmää eli luonnollisella, kaksi päivää kestävällä maidon hapattamisella lisäämättä juoksetetta tai muita lisäaineita

Hapankerma – tuotetaan perinteisellä menetelmällä eli kuorimalla hapan maito käyttämättä pastörointia tai muuta käsittelyä

Vehnäjauho – tyyppiä 400–500, hieno

Maissijauho

Leivinhiiva – tuore

Maito – tuore, steriloitu tai pastöroitu

Sokeri – kidesokeri

Suola – pöytäsuola

Munat – peräisin valvotusta tuotannosta.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.2. *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Nimi *pera* esiintyy Kroatian luoteisalueilla (Zagorje, Prigorje) ja tarkoittaa tuotetta, joka on valmistettu taikinasta, jonka päälle levitetään juustosta ja kermasta yhdessä muiden ainesosien kanssa tai ilman muita ainesosia valmistettu täyte ennen kuin tuote siirretään leivinuuniin paistumaan. ”Vrbovečka pera” on siltä osin omaleimainen, että se valmistetaan hiivataikinasta, kun taas samankaltaiset tuotteet, kuten *perica*, *loparek* tai *tenka gibanica*, valmistetaan kohottamattomasta taikinasta. Vrbovečka pera -piirakalla on sille tunnusominainen muoto: se on poikkeuksetta pyöreä, reunat ovat hieman koholla, ja niitä on taitettu jonkin verran täytteen päälle. Täyte koostuu aina juustosta, kermasta, munista, lusikallisesta maissijauhoja (jotka voidaan korvata durumvehnä- tai riisijauhoilla) ja hivenestä suolaa. Muut ainesosat eivät ole sallittuja. Luonnollisesti tuotteen makeata muotoa valmistettaessa täytteeseen lisätään lusikallinen sokeria. Vrbovečka pera -piirakan resepti sisältyy Kroatian perinteisten ruokien keittokirjaan, jonka on laatinut alueen kuuluisimpiin kokkeihin kuuluva Stevo Karapandža (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica* [Kroatialainen keittokirja], 1986).

4. **Kuvaus**

4.1. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

”Vrbovečka pera” kuuluu leipomotuotteiden ryhmään. Parhaiten se voidaan luokitella pyöreäksi suolaiseksi tai makeaksi piirakaksi, jolla on resepti sekä oma muoto ja erityinen, lähinnä juustopitsaa muistuttava ulkonäkö. Pohja ja koholla olevat reunat ovat hiivataikinaa, joka valmistetaan erikoisvehnäjauhoista, tuorehiivasta, maidosta ja suolasta, kun taas sisällä on täyte, joka koostuu lehmänmaidosta valmistetusta raejuustosta sekä kermasta ja munista. Sallittu on myös makea muoto, jonka täytteeseen lisätään lusikallinen sokeria. Makeaa muotoa on ollut tapana valmistaa pääasiassa lapsia ja vanhuksia varten.

Tuotteen erityisluonne johtuu seuraavista aistinvaraisista ominaisuuksista:

Ulkonäkö – ”Vrbovečka pera” on muodoltaan pyöreä. Halkaisija on noin 35 cm ja paksuus noin 2 cm keskellä ja enintään 3 cm reunoilla. Leikatussa tuotteessa taikinan ja täytteen olisi oltava tasapaksuja ja täyte ei saisi erottua taikinasta. Täyte on väriltään kullankeltaista, ja siinä on ruskistuneesta rasvasta muodostuneita luonteenomaisia ruskeita pilkkuja.

Tuoksu – Raejuustolle, kermalle ja vastapaistetulle hiivataikinalle tyypillinen.

Maku – Vrbovečka pera -piirakan maku on hieman suolainen ja hieman hapan, kun taas tuotteen makea muoto on maultaan hieman makea ja hieman hapan. Taikina ja täyte täydentävät toisiaan ja muodostavat yhdessä harmonisen kokonaisuuden. Mikään yksittäinen maku ei saisi olla vallitseva, vaan kaikkien makujen ja aromien olisi muodostettava yhdessä harmoninen kokonaisuus.

Rakenne – Leivonnainen on paistettava täysin kypsäksi, jolloin siitä saadaan rakenteeltaan hieno ja suutuntumaltaan pehmeä.

4.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Tarvittavat ainesosat

	taikinaan
hienoja jauhoja	300 g
maitoa	0,2 l
hiivaa	16 g
sokeria	8 g
laardia	16 g
suolaa	8 g

täytteeseen	
raejuustoa	400 g
hapankermaa	140 g
suolaa	7 g
maissijauhoja	12 g
munia	1 muna (+ 1 munanvalkuainen)
*sokeria	16 g
kuorrutukseen	
hapankermaa	50 g
munia	1 muna (keltuainen)

* Vain tuotteen makeaan muotoon.

* Esitettyjen määrien osalta sallitaan ± 5 gramman poikkeamat.

Käymisseoksen valmistus

Sokeri, tuorehiiva ja yksi lusikallinen jauhoja hienojen jauhojen punnitusta määrästä sekoitetaan keskenään ja lisätään esilämmitettyyn maitoon, ja seoksen annetaan käydä lämpimässä paikassa.

Taikinan valmistus

Hienot jauhot, suola, laardi ja käynyt hiivaseos sekoitetaan keskenään, minkä jälkeen taikinan annetaan nousta lämpimässä paikassa 5–15 minuuttia, kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi.

Täytteen valmistus

Juusto, kerma, munat (ja kuorrutukseen käytettävästä munasta saatava munanvalkuainen), suola ja maissijauhot (taikka durumvehnä- tai riisijauhot) sekoitetaan erillisessä astiassa tasaiseksi täytteeksi. Karkeammat juustorakeet jätetään seokseen sellaisenaan.

Kuorrutuksen valmistus

Munankeltuainen ja kerma sekoitetaan erillisessä astiassa tasaiseksi kuorrutukseksi.

Paistettavan tuotteen valmistus

Taikina vaivataan ja kaulitaan sitten pyöreäksi levyksi, jonka paksuus on noin 1 cm ja halkaisija noin 45 cm. Taikinapohjan reunat (noin 4–5 cm:n leveydeltä) litistetään sormilla siten, että niiden paksuus on noin puolet taikinapohjan keskiosan paksuudesta. Täyte levitetään tasaiseksi kerrokseksi taikinapohjan pinnalle ohuempiin reunoihin asti. Tämän jälkeen reunat taitetaan täytteen päälle siten, ettei muodostu ryppyjä. Kuorrute kaadetaan epätasaiseksi kerrokseksi täytteen päälle. ”Vrbovečka pera” on valmis paistettavaksi.

Paistaminen

Ennen vanhaan ”Vrbovečka pera” paistettiin leivinuunissa. Nykyään sallitaan myös paistaminen esilämmitetyssä tasalämpöuunissa tai kiertoilmauunissa 180–200 °C:n lämpötilassa. ”Vrbovečka pera” on kypsä, kun täyte saa tämän eritelmän 4.1 kohdassa kuvatun tuotteelle ominaisen ulkonäön.

4.3. *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Vrbovečka pera -piirakan tuotannolla on pitkät perinteet, sillä tuotteen resepti on siirtynyt sukupolvelta toiselle.

Vaikka Vrbovečka pera -piirakasta on vain vähän kirjallisia tietoja, sen tarinaa ovat siirtäneet suullisesti naiset, jotka valmistavat perinteisiä ruokia ruokafestivaalilla, jonka nimi on *Kaj su jeli naši stari* [Mitä esivanhempamme söivät]. Tämä tapahtuma on järjestetty Vrbovecissa 1980-luvun alusta lähtien, ja se on auttanut säilyttämään Vrbovečka pera -piirakan reseptin. Ensimmäisen kerran tapahtumasta ilmoitettiin vuonna 1981 *Komuna*-uutiskirjeen artikkelissa *Kaj su jeli naši stari* [Mitä esivanhempamme söivät], jossa todettiin seuraavaa: *”kiinnostuneena säilyttämään vanhojen hyvien aikojen alkuperäisten ruokien valmistamisen perinteen Vrbovec aikoo järjestää ensimmäistä kertaa ruokafestivaalin 26. syyskuuta […]. Tavoitteena on tuoda esiin ja säilyttää näiden ruokien omaperäisyys. Niitä tarjotaan alkuperäisissä pöytäastioissaan. Tarjolla*

olevia ruokia ovat muun muassa kuuluisa "pera", keikaustortut ja helppovalmisteiset keitot, vain muutamia mainitaksemme." (*Komuna*, uutislehden artikkeli, 1981). Tapahtuman tarkoituksena on elvyttää Vrbovecin alueelta peräisin olevien, vanhojen hyvien aikojen alkuperäisten ruokien valmistamisen perinnettä. Vrbovecissa vuonna 1981 järjestetyssä ensimmäisessä tapahtumassa Vrbovečka pera -piirakkaa valmistettiin perinteisesti käyttäen perinteisiä ainesosia. Sitä valmistivat eläkeläisnaisten paikalliseen yhdistykseen kuuluvat perheenemännät, joiden tavoitteena oli esitellä tuotetta omaleimaisena, alkuperäisenä erikoisuutena, joka on alueella hyvin tunnettu ja pidetty.

Viime vuosikymmenten aikana on kerätty, kirjattu muistiin ja julkaistu keittokirjoissa useita *pera*-reseptejä. Halutuin ja suosituin resepti on ollut Vrbovečka pera -piirakan resepti. Esimerkiksi vuonna 1997 keittokirjailija Zlatan Nadvornik julkaisi useita *pera*-reseptejä keittokirjassa, jonka nimi on *Jela vrbovečkog kraja* [Vrbovecin alueen ruoat]. Tunnetuin on Vrbovečka pera -piirakan perinteinen resepti, jota käytetään yhä nykyään (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, keittokirja, 1997). Samoin arvostettu kroatialainen kokki Stevo Karapandža julkaisi Vrbovečka pera -piirakan reseptin kirjassaan *Hrvatska kuharica* [Kroatialainen keittokirja] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Vrbovečka pera -piirakan erityisyys on se, että se valmistetaan hiivataikinasta ja että täytteeseen käytetään yksinomaan perinteisiä ainesosia: juustoa, kermaa, munia ja suolaa. Seokseen lisätään vähän jauhoja mutta ei mitään muita raaka-aineita. Vrbovečka pera -piirakka on aina ollut muodoltaan pyöreä, kuten perinteinen leipä ja *lopata* eli leipälapio – perinteinen väline, jolla tuote siirretään uuniin paistumaan.

Keskeinen tekijä, joka tekee tuotteesta perinteisen, on lehmänmaidosta valmistetun raejuuston sekä kerman käyttö. Ne molemmat tuotetaan perinteisin menetelmin pienissä juustomeijereissä. Raejuusto saadaan käyttämällä perinteistä käymismenetelmää eli hyödyntämällä luonnollista, kaksi päivää kestävää maidon hapattamista, jossa ei lisätä juoksetetta tai muita aineita. Kun maito on sakeutunut kahden päivän kuluttua käytettäessä tällaista luonnollista hapattamista, maidon pinnasta kuoritaan siihen noussut kerma. Kuorittua hapanta maitoa lämmitetään varovasti ja hämmennetään raejuuston valmistamiseksi. Saatu raejuusto valutetaan lävikössä. Vrbovečka pera -piirakan valmistukseen saa käyttää ainoastaan lehmänmaidosta valmistettua raejuustoa, joka on tuotettu tätä perinteistä menetelmää käyttäen – siis käyttämättä muita suojaavia menetelmiä, kuten pastörointia tai muita säilyvyyttä pidentäviä menetelmiä. Samoin sallitaan ainoastaan perinteisesti tuotettu kerma eli kerma, joka on tuotettu kuorimalla hapatettu maito käyttämättä muita suojaavia menetelmiä, kuten pastörointia tai muita säilyvyyttä pidentäviä menetelmiä.