C/2024/1647

23.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1647)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«Vrbovečka pera»

Nº UE: TSG-HR-02497 -12.5.2023

État membre ou pays tiers: République de Croatie

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«Vrbovečka pera»

2. **Type de produit [voir annexe xi]**

Classe 2.27. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3. **Motifs de l'enregistrement**

3.1. *Il s'agit d'un produit*

☐ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☒ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le produit «Vrbovečka pera» est un produit traditionnel puisqu'il se préparait à la maison, dans le four à pain, avec des ingrédients produits sur place qui formaient alors les aliments de base en tant que tels ou dans la préparation de plats plus complexes: farines de blé et de maïs avant tout, issues des cultures de céréales traditionnelles, qui servaient à la préparation de la pâte, puis fromage frais et crème fraîche qui valorisaient selon un mode traditionnel le lait non consommé à l'état frais, œufs de poules et d'autres volailles élevées dans les basses-cours, graisses d'animaux d'élevage, lait frais, un peu de sel, sucre et levure de boulanger. On trouvait alors tous ces ingrédients dans chaque ferme et la préparation du produit était un savoir-faire transmis oralement par des générations de cuisinières jusqu'à nos jours.

Les ingrédients traditionnels et matières premières utilisés pour la préparation de la «Vrbovečka pera» sont les suivants:

Fromage de vache frais – obtenu par fermentation traditionnelle du lait: une acidification naturelle de deux jours sans addition de présure ni d'autres additifs

Crème fraîche aigre – obtenue selon un mode traditionnel par écrémage de lait aigre sans pasteurisation ni aucun autre traitement

Farine de blé – blanche, types 400-500

Semoule de maïs

Levure de boulanger – fraîche

Lait – frais, stérilisé ou pasteurisé

Sucre – cristal

Sel – fin de cuisine

Œufs – d'un élevage contrôlé

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination*

☒ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

☐ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Le mot «pera» est relevé dans le nord-ouest de la Croatie (régions de Zagorje et Prigorje) pour désigner des produits à base de pâte, de fromage et de crème, avec ou sans autres ingrédients, ayant de ceci en commun que le support de pâte est «*tartiné*» de sa garniture avant d'être mis à cuire dans un four à pain. La «Vrbovečka pera» se caractérise par l'utilisation d'une pâte levée. Pour des produits similaires à pâte fine, on relève les dénominations «perica», «loparek» ou «tenka gibanica». La «Vrbovečka pera» est aussi caractérisée par sa forme: toujours ronde, avec un bord un peu en surplomb retombant légèrement sur la garniture. La garniture contient toujours du fromage, de la crème, des œufs, une cuillerée de semoule de maïs ou de farine de maïs (qu'on peut remplacer par de la semoule de blé ou du riz) et une pincée de sel. Aucun autre ingrédient n'est autorisé. Bien entendu, une cuillerée de sucre est ajoutée à la garniture de la variante sucrée. Un livre de recettes de plats traditionnels croates rédigé par l'un des cuisiniers les plus célèbres de ces contrées, Stevo Karapandža, propose entre autres une recette de «Vrbovečka pera» (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986).

4. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement concerné)*

La «Vrbovečka pera» est un produit de boulangerie qu'on peut décrire comme une tarte ronde salée ou sucrée caractérisée par sa recette et sa forme, ressemblant par son aspect à une pizza au fromage. La pâte levée formant la base et la croûte est préparée avec de la farine fine, de la levure fraîche, du lait et du sel. La garniture placée dans la tarte est faite principalement de fromage de vache frais, de crème et d'œufs. Il existe aussi une variante sucrée dans laquelle une cuillerée de sucre est ajoutée à la garniture, à l'intention surtout des enfants et des personnes âgées.

Les caractéristiques organoleptiques qui déterminent sa spécificité sont les suivantes:

Aspect – La tarte «Vrbovečka pera» forme un cercle d'environ 35 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur en son centre, 3 cm au maximum sur ses bords. La pâte et la garniture doivent présenter une épaisseur uniforme à la coupe, et la garniture ne doit pas se détacher de la pâte. La garniture est de couleur jaune doré, luisante, avec des taches brunes rondes caractéristiques formées par la cuisson de la graisse.

Arôme – La «Vrbovečka pera» a un arôme typique de fromage frais, de crème et de pâte levée fraîchement cuite.

Saveur – En bouche, la «Vrbovečka pera» est légèrement salée et aigre, ou légèrement sucrée et aigre dans sa variante sucrée, la pâte et la garniture se complétant harmonieusement. Aucune saveur ne doit prévaloir: les arômes et les saveurs se fondent dans un tout homogène.

Texture – La pâte doit être cuite à four chaud, de texture fine et moelleuse sous la dent.

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement concerné)*

Ingrédients nécessaires:

	pour la pâte
farine blanche	300 g
lait	0,2 l
levure	16 g
sucre	8 g
saindoux	16 g
sel	8 g

pour la garniture	
fromage frais	400 g
crème fraîche aigre	140 g
sel	7 g
semoule de maïs	12 g
œufs	1 (+1 blanc d'œuf)
*sucre	16 g
pour le nappage	
crème fraîche aigre	50 g
œufs	1 jaune d'œuf

* uniquement pour la variante sucrée

* des variations de ± 5 grammes par rapport aux quantités indiquées sont admises

Préparation du mélange mis à fermenter

On mélange le sucre, la levure fraîche et une cuillérée de la quantité pesée de farine blanche dans du lait préalablement chauffé, puis le mélange est mis à fermenter dans un endroit chaud.

Préparation de la pâte

Avec la farine blanche, le sel, le saindoux et le mélange de levure fermenté, on forme une pâte qui est mise à lever au chaud pendant 5 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Préparation de la garniture

Dans un récipient séparé, on crée une garniture homogène en mélangeant le fromage, la crème, l'œuf (et le blanc de l'œuf utilisé pour le nappage), le sel et la semoule de maïs (ou la semoule de blé ou le riz). On y ajoute des morceaux de fromage coupés plus grossièrement.

Préparation du nappage

Dans un récipient séparé, on mélange le jaune d'œuf et la crème.

Préparation de la cuisson

La pâte est pétrie, puis étalée de façon à obtenir une épaisseur de 1 cm et un diamètre de 45 cm. Avec les doigts, on aplatit les bords de la pâte (sur environ 4 à 5 cm) pour obtenir une épaisseur environ de moitié moindre qu'au centre. On répartit la garniture sur la surface de la pâte jusqu'aux bords amincis, puis on rabat les bords sur la garniture sans faire de pli. On verse ici et là un filet de nappage sur la garniture. La «Vrbovečka pera» est prête à cuire.

Cuisson

Autrefois, la «Vrbovečka pera» était cuite dans un four à pain. Aujourd'hui, la cuisson dans un four domestique ou à convection préchauffé, à une température de 180 à 200 °C, est acceptée. La cuisson est terminée lorsque la garniture revêt l'aspect décrit au point 4.1 du présent cahier des charges.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement concerné)*

La «Vrbovečka pera» jouit d'une longue tradition de production, sa recette s'étant transmise de génération en génération.

Il existe peu de sources écrites sur la «Vrbovečka pera», mais elle a été évoquée par des ménagères participant à la préparation des plats traditionnels d'antan lors d'événements du type du festival gastronomique *Kaj su jeli naši stari* ou, en croate littéraire, *Što su jeli naši preci* [Que mangeaient nos anciens]. Cette manifestation, qui a lieu à Vrbovec depuis le début des années 1980, a permis de sauvegarder la recette de la «Vrbovečka pera». C'est le journal List komuna qui, en 1981, a fait mention pour la première fois du festival *Kaj su jeli naši stari*, dans un article intitulé *Kaj su jeli naši stari*, selon lequel «*… dans le souci de relancer la tradition de préparation d'anciens plats originaux, Vrbovec accueillera pour la première fois, le 26 septembre, un festival gastronomique ... l'objectif est de montrer et de préserver l'originalité*

des plats, qui seront servis dans de la vaisselle ancienne authentique pour contribuer à la démonstration. Parmi ces plats figureront: la célèbre "pera", les "prevrtanci", la "trena juha" et ainsi de suite …» (List Komuna, article de presse, 1981). Le festival est organisé pour faire revivre les modes traditionnels de préparation d'anciens produits propres à la région de Vrbovec. Lors de sa première édition, en 1981, c'est précisément la «Vrbovečka pera» qui a été préparée de manière traditionnelle, à partir d'ingrédients traditionnels. Elle a été préparée par des ménagères membres de l'association des femmes retraitées de la région, dans le but de la présenter comme une spécialité du cru, originale, connue et appréciée dans la région.

Au cours des dernières décennies, plusieurs recettes de «pera» ont été recueillies et publiées dans des livres de recettes, mais c'est la «pera» de Vrbovec, la «Vrbovečka pera», qui reste la plus recherchée et la plus vendue. En 1997, Zlatan Nadvornik a ainsi rédigé un livre de recettes intitulé *Jela vrbovečkog kraja* [Plats de la région de Vrbovec] contenant plusieurs recettes de «pera» dont la plus rénommée, la recette traditionnelle de la «Vrbovečka pera» encore en usage de nos jours (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, 1997). L'éminent chef croate Stevo Karapandža a aussi publié une recette de la «Vrbovečka pera» dans son «livre de recettes croate» (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). La particularité de la «Vrbovečka pera» tient à l'utilisation d'une pâte levée et d'une garniture exclusivement obtenue à partir d'ingrédients traditionnels: fromage, crème, œufs, sel avec ajout de farine ou de semoule, mais sans aucun autre ajout. La «Vrbovečka pera» a toujours eu une forme ronde, comme le pain traditionnel et la «lopata», la pelle traditionnelle qui permettait de la mettre à cuire au four.

L'élément le plus important dans le caractère traditionnel de ce produit est l'utilisation de fromage frais de vache et de crème fraîche produits selon des procédés traditionnels, par de petites fromageries. Le fromage frais de vache est obtenu par fermentation traditionnelle du lait: une acidification naturelle de deux jours sans addition de présure ni d'autres agents. Lorsqu'après deux jours, ce lait naturellement acidifié prend plus de fermeté, on en écrème la surface. En chauffant et en mélangeant le lait aigre qu'on retire, on obtient un fromage frais laissé ensuite à égoutter. Seul le fromage de vache frais produit selon ce procédé traditionnel, sans méthodes de conservation supplémentaires — pasteurisation ou autres moyens d'allongement de la durée de conservation, est accepté pour la préparation de la «Vrbovečka pera». De même, seule la crème fraîche produite selon le procédé traditionnel d'écrémage du lait aigre, sans méthodes de conservation supplémentaires — pasteurisation ou autres moyens d'allongement de la durée de conservation, est acceptée.