C/2024/1647

2024.2.23.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(C/2024/1647)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Vrbovečka pera”

EU-szám: TSG-HR-02497 – 2023.5.12.

Tagállam vagy harmadik ország: Horvát Köztársaság

1. **Bejegyzendő elnevezés(ek)**

„Vrbovečka pera”

2. **A termék típusa [a XI. Melléklet alapján]**

2.27. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. **A bejegyzés indokolása**

3.1. *A termék*

☐ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül,

☒ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Vrbovečka pera” hagyományos termék, mivel eredetileg családoknál, kemencében, házilag előállított összetevőkből készült, és alapvető élelmiszerként vagy összetettebb ételek készítésére használták. Az említett összetevők a következők voltak: mindenekelőtt a házilag termesztett és őrölt búzából és kukoricából nyert, a tésztához felhasznált liszt, illetve a hagyományos módon, az el nem fogyasztott friss tejből készült túró és tejföl, valamint a gazdaságokban nevelt csirkék vagy egyéb baromfifajták tojása, a haszonállatok zsírja, a friss tej, némi só, cukor és sütőélesztő. Ezek az összetevők hagyományosan minden gazdálkodónál rendelkezésre álltak. Az elkészítés fortélyai szájhagyomány útján, háziasszonyok generációin keresztül maradtak fenn a mai napig.

A „Vrbovečka pera” előállításához a következő hagyományos összetevőket/nyersanyagokat használják:

Tehéntejből készült túró, amelyet hagyományos erjesztési módszerrel, azaz a tej természetes, kétnapos savanyításával állítanak elő tejoltó vagy más adalékanyagok hozzáadása nélkül.

Hagyományos módon, azaz savanyú tej fölözésével, pasztőrözés vagy egyéb kezelés nélkül előállított tejföl.

400–500-as típusú, finom búzaliszt

Kukoricadara

Friss sütőélesztő

Friss, sterilizált vagy pasztőrözött tej

Granulált cukor

Asztali só

Ellenőrzött gazdálkodásból származó tojás

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.2. *Az elnevezés*

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés,

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A *pera* elnevezést Horvátország északnyugati részén (Zagorje, Prigorje) használják, és olyan, tésztából készült terméket jelöl, amelyre túróból és tejfölből álló – és esetleg további összetevőket is tartalmazó – tölteléket terítenek, majd sütőkemencébe helyezik. A „Vrbovečka pera" abból a szempontból egyedi, hogy kelt tésztából készül, míg a hasonló termékeket, mint például a *pericát*, a *lopareket* vagy a *tenka gibanicát* rétestésztából állítják elő. A „Vrbovečka pera" terméknek jellegzetes az alakja: mindig kerek formájú, enyhén megemelkedő széllel, amely némileg behajlik a töltelék fölé. A töltelék mindig túróból, tejfölből, tojásból, egy kanál kukoricadarából vagy kukoricalisztből (helyettesíthető búzadarával vagy rizzsel) és egy kevés sóból áll. Más összetevő nem megengedett. Az édes változat esetében a töltelékhez egy kanál cukrot adnak. A régió egyik leghíresebb séfje, Stevo Karapandža által összeállított hagyományos horvát ételek szakácskönyve tartalmazza a „Vrbovečka pera" receptjét (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [Horvát szakácskönyv], 1986).

4. **Leírás**

4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A „Vrbovečka pera" a pékáruk kategóriájába tartozik. A termék leginkább egy kerek, sós vagy édes ízű, sajátos alakú piteként jellemezhető, amelyet egyedi recept alapján készítenek, és a megjelenése leginkább a sajtos pizzára emlékeztet. A péksütemény alapja és a kiemelkedő széle friss élesztő, tej és só felhasználásával előállított kelt tésztából, a belül található töltelék tehéntejből készült túróból, tejfölből és tojásból áll. Édes változat is engedélyezett, ilyenkor a töltelékhez egy kanál cukrot adnak. Az édes változatot főként gyermekek és idősek számára készítik.

Sajátos jellegét a következő érzékszervi tulajdonságok határozzák meg:

Külső megjelenés – a „Vrbovečka pera" kerek alakú, átmérője körülbelül 35 cm, vastagsága középen körülbelül 2 cm, széleinél pedig legfeljebb 3 cm. Szeleteléskor a tésztának és a tölteléknek egyforma vastagságúnak kell lennie, és a töltelék nem válhat el a tésztától. A töltelék színe fényes aranysárga, a pörkölődött zsír miatt kialakult kerek barna foltokkal.

Illat – A túró, a tejföl és a frissen sült kelt tészta jellegzetes illata.

Íz – a „Vrbovečka pera" íze enyhén sós és enyhén savanyú, az édes változaté pedig enyhén édes és enyhén savanyú; a tészta és a töltelék kiegészíti egymást, és harmonikus egészet alkot. Egyetlen íz sem dominál; minden íznek és illatnak harmonikus egészet kell alkotnia.

Állag – a cukrászsüteményt át kell sütni, annak finom állagúnak és lágy harapásúnak kell lennie.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Szükséges összetevők:

a tésztához	
finomliszt	300 g
tej	0,2 l
élesztő	16 g
cukor	8 g
sertészsír	16 g
só	8 g

a töltelékhez	
túró	400 g
tejföl	140 g
só	7 g
kukoricadara	12 g
tojás	1 tojás (+ 1 tojásfehérje)
*cukor	16 g
a feltéthez	
tejföl	50 g
tojás	1 tojássárgája

* csak az édes változatnál

* a feltüntetett mennyiségektől ± 5 g eltérés megengedett.

Az élesztőkeverék elkészítése

A cukrot, a friss élesztőt és a kimért finom lisztből egy kanálnyi mennyiséget össze kell keverni, ezt előmelegített tejbe keverni, majd meleg helyen kelni hagyni.

A tészta elkészítése

A finomlisztet, a sót, a zsírt és az erjesztett élesztőkeveréket összekeverik, és meleg helyen 5–15 percig kelesztik, amíg a tészta kétszeres méretűre nő meg.

A töltelék elkészítése

Külön edényben összekeverik a túrót, a tejfölt, a tojást (és a feltéthez használt tojás fehérjéjét), a sót és a kukoricadarát (vagy búzadarát vagy rizst), hogy mindezek az összetevők egységes tölteléket képezzenek. A keverékben durvább túrórögök is maradnak.

A feltét elkészítése

A tojássárgáját és a tejfölt külön edényben összekeverik, hogy ezek egységes feltétet képezzenek.

Előkészület a sütéshez

A tésztát átgyúrják, majd kb. 1 cm vastagságúra és körülbelül 45 cm átmérőjűre kinyújtják. A tészta széleit (körülbelül 4–5 cm) ujjakkal körülbelül fele vastagságúra lapítják a közepéhez képest. A tölteléket a lapított szélig egyenletesen elhelyezik a tészta felületén. Ezt követően a széleket gyűrődések nélkül a töltelék fölé hajtják. A feltétet egyenetlenül öntik a töltelékre. A „Vrbovečka pera” ezek után készen áll a sütésre.

Sütés

A régi időkben a „Vrbovečka perát” kenyérsütő kemencében sütötték. Manapság előmelegített háztartási sütőben vagy 180–200 °C-os konvekciós sütőben való sütés is megengedett. A „Vrbovečka pera” akkor kész, amikor a töltelék elnyeri a jelen termékleírás 4.1. pontjában meghatározott sajátos megjelenést.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A „Vrbovečka pera” előállításának sokéves hagyománya van, receptje generációról generációra szállt.

Bár a „Vrbovečka peráról” kevés írásos feljegyzés áll rendelkezésre, történetét a *Kaj su jeli naši stari* [Mit ettek az őseink] elnevezésű gasztronómiai fesztiválon a hagyományos ételeket készítő nőktől ismerjük. Az eseményre Vrbovecben kerül sor az 1980-as évek eleje óta, és ez a rendezvény segített megőrizni a „Vrbovečka pera” receptjét. Az eseményt először a *Komuna* című hírlevélben hirdették meg 1981-ben, a *Kaj su jeli naši stari* [Mit ettek az őseink] című cikkben, amely szerint *„Azon törekvéstől vezérelve, hogy megőrizze a régi időkből származó eredeti ételek elkészítésének hagyományát, Vrbovec szeptember 26-án első alkalommal rendez gasztronómiai fesztivált […] A cél az, hogy bemutassuk és megőrizzük ezeknek a hagyományos edényekben felszolgált ételeknek az eredeti jellegét. A kínálatban többek között a híres »pera«, »fordított« sütemények és könnyen elkészíthető levesek szerepelnek majd.”* (*Komuna*, hírlevél cikk, 1981). A rendezvény célja, hogy új

lendületet adjon annak a hagyománynak, hogy Vrbovec régióból és régmúlt időkből származó eredeti termékeket készítsenek. Az 1981-ben Vrbovecben tartott első rendezvényen a „Vrbovečka perát” hagyományos módon, a hagyományos összetevők felhasználásával készítették el. A nyugdíjas nők helyi szövetségének háziasszonyai készítették el az ételt azzal a céllal, hogy a régióban jól ismert és kedvelt, sajátos, egyedi specialitásként mutassák be.

Az elmúlt évtizedekben a *pera* számos receptjét gyűjtötték össze, rögzítették és tették közzé szakácskönyvekben. A legkeresettebb recept a „Vrbovečka pera” volt, ebből adták el a legtöbbet. 1997-ben például Zlatan Nadvornik számos *pera*receptet tett közzé a *Jela vrbovečkog kraja* [A Vrbovec régió ételei] című szakácskönyvében. A leghíresebb ezek közül a mai napig is használt „Vrbovečka pera” hagyományos recept (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, szakácskönyv, 1997). Hasonlóképpen, a kiemelkedő horvát séf, Stevo Karapandža a *Hrvatska kuharica* [Horvát szakácskönyv] című könyvében is közölt egy „Vrbovečka pera” receptet (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). A „Vrbovečka pera” sajátossága, hogy kelt tésztából készül, és a töltelék kizárólag hagyományos összetevőket tartalmaz, nevezetesen túrót, tejfölt, tojást, sót, valamint némi lisztet vagy darát; más alapanyag nincs a keverékben. A „Vrbovečka pera” alakja mindig is kerek volt, mint például a hagyományos kenyér és a *lopata*, a terméknek a kenyérsütő kemencébe való behelyezésére használt hagyományos eszköz, péklapát.

A terméket alapvetően az teszi hagyományossá, hogy tehéntejből készült túrót és tejfölt használnak, amely összetevőket hagyományos módon, kis sajtüzemekben állítják elő. A tehéntejből készült túrót hagyományos erjesztési módszerrel, azaz a tej természetes, kétnapos savanyításával állítják elő tejoltó vagy más anyagok hozzáadása nélkül. A természetes módon savanyított tej esetében 2 nap elteltével, amikor a tej szilárdabb szerkezetűvé válik, a felszínre emelkedett krémet lefölözik. A lefölözött tejfölt óvatosan felmelegítve és keverve túrót készítenek, amelyet egy szűrőben hagynak lecsöpögni. A „Vrbovečka pera” kizárólag ilyen hagyományos módszerrel előállított, tehéntejből készült túrót tartalmazhat, egyéb tartósítási eljárásokat, például pasztőrözést vagy az eltarthatósági idő meghosszabbításának más módjait nem lehet alkalmazni. Hasonlóképpen, csak a hagyományos módon, a savanyított tej fölözésével előállított tejföl használata megengedett, egyéb tartósítási eljárásokat, például pasztőrözést vagy az eltarthatósági idő meghosszabbításának más módjait nem lehet alkalmazni.