C/2024/1647

23.2.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1647)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Vrbovečka pera»

n. UE: TSG-HR-02497 -12.5.2023

Stato membro o paese terzo Repubblica di Croazia

1. **Nome (nomi) da registrare**

«Vrbovečka pera»

2. **Tipo di prodotto [cfr. Allegato XI]**

Classe 2.27. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3. **Motivi della registrazione**

3.1. *Specificare se il prodotto*

☐ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

☒ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La «Vrbovečka pera» è un prodotto tradizionale in quanto veniva preparato in casa, nel forno per il pane, con ingredienti prodotti in loco che erano utilizzati come alimenti di base in quanto tali o per la preparazione di piatti più complessi. Questi ingredienti erano, in primo luogo, farina ottenuta da grano e mais, coltivati in macinati localmente, per l'impasto, cui si aggiungevano formaggio fresco e panna acida, prodotti in modo tradizionale per utilizzare il latte non consumato fresco, nonché uova di gallina e altri volatili da cortile, grasso di animali d'allevamento, latte fresco e un po' di sale, zucchero e lievito per panificazione. Tutti questi ingredienti erano solitamente reperibili in qualsiasi fattoria. Le capacità di preparazione sono state tramandate oralmente dalle casalinghe di generazione in generazione fino ai giorni nostri.

Gli ingredienti/le materie prime tradizionali che si utilizzano per la preparazione della «Vrbovečka pera» sono:

formaggio fresco di latte vaccino – ottenuto con il metodo tradizionale di fermentazione, ossia mediante acidificazione naturale del latte per un periodo di due giorni senza aggiunta di caglio o di altri additivi;

panna acida – prodotta secondo il modo tradizionale, ossia mediante scrematura del latte acido, senza pastorizzazione o altro trattamento;

farina di frumento – di tipo 400-500, fine;

semola di granturco;

lievito per panificazione – fresco;

latte – fresco, sterilizzato o pastorizzato;

zucchero – granulato;

sale – fino da cucina;

uova – da allevamento controllato.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.2. *Specificare se il nome*

☒ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

☐ designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il nome *pera* è diffuso in alcune parti della Croazia nord-occidentale (Zagorje, Prigorje) e indica un prodotto che si ottiene da un impasto su cui si spalma un ripieno a base di formaggio e panna, con o senza ingredienti aggiuntivi, prima di essere messo in un forno per il pane per la cottura. La «Vrbovečka pera» è contraddistinta da un impasto lievitato, mentre prodotti simili, noti come *perica*, *loparek* o *tenka gibanica*, sono elaborati con un impasto sottile. La «Vrbovečka pera» ha una forma caratteristica: è solo rotonda, con un bordo appena rialzato che viene leggermente ripiegato sul ripieno. Il ripieno è sempre composto da formaggio, panna, uova, un cucchiaio di semola o farina di granturco (che può essere sostituita da semola di grano duro o da riso) e un pizzico di sale. Non sono ammessi altri ingredienti. Per la variante dolce, si aggiunge ovviamente al ripieno un cucchiaio di zucchero. Il ricettario di piatti tradizionali croati scritto da uno degli chef più famosi della regione, Stevo Karapandža, propone, tra l'altro, una ricetta della «Vrbovečka pera» (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [Ricettario croato], 1986).

4. **Descrizione**

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

La «Vrbovečka pera» rientra nella categoria dei prodotti da forno. La miglior descrizione per questo prodotto è quella di una torta tonda, salata o dolce, contraddistinta da ricetta e forma proprie e aspetto specifico che ricorda più una pizza al formaggio. La base e il bordo rialzato sono costituiti da un impasto lievitato prodotto con farina di grano, lievito fresco, latte e sale, mentre l'interno contiene un ripieno composto da formaggio fresco di latte vaccino, panna e uova. È ammessa anche una variante dolce, in cui al ripieno viene aggiunto un cucchiaio di zucchero. La variante dolce era preparata principalmente per bambini e anziani.

Le proprietà organolettiche che determinano la specificità del prodotto sono le seguenti:

aspetto – la «Vrbovečka pera» è di forma rotonda, con un diametro di circa 35 cm e uno spessore di circa 2 cm nella parte centrale e fino a 3 cm sui bordi. Una volta tagliata a fette, la pasta lievitata e il ripieno devono avere uno spessore uniforme e il ripieno non deve staccarsi dalla pasta. Il ripieno è di colore giallo dorato, brillante, con caratteristiche macchie marroni rotonde dovute alla cottura del grasso;

aroma – tipico di formaggio fresco e panna e di pasta lievitata appena sfornata;

sapore – la «Vrbovečka pera» ha un sapore leggermente salato e acidulo, mentre la variante dolce ha un sapore leggermente dolce e acidulo; l'impasto e il ripieno si completano a vicenda e formano un insieme armonioso. Non dovrebbe prevalere alcun gusto in particolare: tutti i sapori e gli aromi devono formare un insieme armonioso;

consistenza – il prodotto deve essere ben cotto, dalla consistenza fine e morbida.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

Ingredienti richiesti:

	per l'impasto
farina fine	300 g
latte	0,2 l
lievito	16 g
zucchero	8 g
strutto	16 g
sale	8 g

per il ripieno	
formaggio fresco	400 g
panna acida	140 g
sale	7 g
semola di granturco	12 g
uova	1 uovo (+ albume di 1 uovo)
*zucchero	16 g
per la guarnizione	
panna acida	50 g
uova	1 uovo (tuorlo)

* soltanto per la variante dolce

* è ammessa una tolleranza di ± 5 g rispetto alle quantità indicate.

Preparazione della miscela di fermentazione

Si mescolano insieme zucchero, lievito fresco e un cucchiaio di farina fine della quantità pesata, il composto si aggiunge al latte preriscaldato e si lascia poi fermentare in un luogo caldo.

Preparazione dell'impasto

Si prepara un impasto mescolando farina fine, sale, strutto e il composto di lievito fermentato. Si lascia quindi lievitare in un luogo caldo per 5-15 minuti fino a quando non raddoppia il volume.

Preparazione del ripieno

In un contenitore separato vengono mescolati il formaggio fresco, la panna, le uova (e l'albume dell'uovo della guarnizione), il sale e la semola di granturco (o semola di grano duro o riso) fino a formare un ripieno omogeneo. I pezzi più grossolani di formaggio sono lasciati nel composto.

Preparazione della guarnizione

In un contenitore separato si mescolano il tuorlo d'uovo e la panna fino a formare una guarnizione omogenea.

Preparazione per la cottura

L'impasto viene impastato e steso allo spessore di circa 1 cm e un diametro di circa 45 cm. I bordi dell'impasto (circa 4-5 cm) vengono appiattiti con le dita per ottenere uno spessore di circa la metà di quello dell'impasto al centro. Il ripieno viene distribuito in modo omogeneo sulla superficie dell'impasto fino a raggiungere il bordo appiattito. Il bordo viene quindi ripiegato sul ripieno senza formare pieghe. La guarnizione viene versata in modo non uniforme sopra il ripieno. La «Vrbovečka pera» è pronta per la cottura.

Cottura

In passato la «Vrbovečka pera» veniva cotta nel forno per il pane. Oggi è consentita anche la cottura nel forno domestico preriscaldato o nel forno a convezione a 180-200 °C. La «Vrbovečka pera» è pronta quando il ripieno assume l'aspetto tipico descritto al punto 4.1 del presente disciplinare.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

La produzione della «Vrbovečka pera» ha una lunga tradizione, in quanto la sua ricetta è stata tramandata di generazione in generazione.

Ci sono poche testimonianze scritte relative alla «Vrbovečka pera», ma la sua storia è stata tramandata oralmente dalle donne che partecipavano alla preparazione di piatti tradizionali al festival gastronomico *Kaj su jeli naši stari* [Cosa mangiavano i nostri antenati]. Questo evento, che si tiene a Vrbovec dai primi anni Ottanta, ha contribuito a preservare la ricetta della «Vrbovečka pera». L'evento è stato annunciato per la prima volta nel giornale *List Komuna* nel 1981, con un articolo intitolato *Kaj su jeli naši stari* [Cosa mangiavano i nostri antenati], in cui si affermava che, *"con l'intento di recuperare la tradizione di preparare piatti originali del passato, Vrbovec ospiterà per la prima volta il 26 settembre un festival gastronomico [...]. L'obiettivo è quello di presentare e salvaguardare l'originalità di questi piatti, che saranno*

serviti nelle stoviglie dell'epoca. Tra i piatti proposti ci saranno la famosa «pera», le «prevrtanci» e la «trena juha». (*List Komuna*, articolo di giornale, 1981). Il festival è organizzato per far rivivere la tradizione di preparare gli antichi prodotti tipici della regione di Vrbovec. Durante la prima edizione, tenutasi a Vrbovec nel 1981, è stata proprio la «Vrbovečka pera» a essere prodotta in modo classico, utilizzando ingredienti tradizionali. È stata preparata dalle casalinghe iscritte all'associazione di pensionate locali, al fine di presentare una specialità tipica e originale che è ben nota e apprezzata nella regione.

Negli ultimi decenni sono state raccolte, registrate e pubblicate nei libri di cucina diverse ricette della *pera*. La ricetta più ricercata e più venduta è stata quella della «Vrbovečka pera». Ad esempio, nel 1997 Zlatan Nadvornik ha pubblicato diverse ricette di *pera* in un libro di cucina intitolato *Jela vrbovečkog kraja* [La cucina della regione di Vrbovec]. La più famosa è la ricetta tradizionale della «Vrbovečka pera», che viene utilizzata ancora oggi (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, libro di cucina, 1997). Analogamente il noto chef croato Stevo Karapandža ha pubblicato una ricetta della «Vrbovečka pera» nel suo libro *Hrvatska kuharica* [Ricettario croato] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). La specificità della «Vrbovečka pera» consiste nel fatto di essere prodotta con un impasto lievitato e di avere un ripieno prodotto esclusivamente con ingredienti tradizionali: formaggio, panna, uova, sale, con l'aggiunta di farina o semola, senza l'aggiunta di altre materie prime. La «Vrbovečka pera» ha sempre avuto forma rotonda, come il pane tradizionale e la *lopata*, la tradizionale pala del panettiere utilizzata per infornare il prodotto per la cottura.

L'elemento principale del carattere tradizionale di questo prodotto è l'uso del formaggio fresco di latte vaccino e della panna, che vengono prodotti in modo tradizionale in piccoli caseifici. Il formaggio fresco è ottenuto con il metodo tradizionale di fermentazione, mediante acidificazione naturale del latte per un periodo di due giorni senza aggiunta di caglio o di altri additivi. Dopo due giorni, quando il latte acidificato naturalmente si ispessisce, la panna che si è formata in superficie viene scremata. Il latte acido scremato viene delicatamente riscaldato e mescolato per produrre il formaggio fresco, che viene lasciato in una fascera a spurgare. La «Vrbovečka pera» può essere preparata solo con formaggio fresco di latte vaccino prodotto con questo metodo tradizionale, senza ulteriori metodi di conservazione, come la pastorizzazione o altri mezzi per prolungare la durata di conservazione. Allo stesso modo è consentito soltanto l'utilizzo della panna prodotta in modo tradizionale mediante scrematura del latte acido, senza ulteriori metodi di conservazione, come la pastorizzazione o altri mezzi per prolungare la durata di conservazione.