C/2024/1647

2024 2 23

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(C/2024/1647)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„Vrbovečka pera“

ES Nr.: TSG-HR-02497 – 12.5.2023

Valstybė narė arba trečioji šalis: Kroatijos Respublika

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Vrbovečka pera“

2. **Produkto rūšis [nurodyta xi priede]**

2.27 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3. **Registracijos pagrindas**

3.1. *Produktas*

☐ kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

☒ gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

Gaminys „Vrbovečka pera“ – tai tradicinis gaminys, nes jis buvo gaminamas namų ūkiuose, kepamas duonkepėse iš naminių sudedamųjų maisto dalių ir naudojamas kaip pagrindinis patiekalas arba kaip pagrindas sudėtingesniems patiekalams ruošti. Sudedamosios tešlos dalys buvo, visų pirma, miltai, gaunami iš namų ūkiuose užaugintų ir sumaltų kviečių bei kukurūzų, taip pat buvo naudojama tradiciniu būdu iš likusio nesunaudoto šviežio pieno pagaminta grūdėtoji varškė ir grietinė, vištų ir kitų ūkiuose auginamų naminių paukščių kiaušiniai, ūkiuose auginamų gyvulių riebalai, šviežias pienas ir truputis druskos, cukraus bei kepimo mielių. Visų šių sudedamųjų dalių paprastai buvo galima rasti bet kuriame ūkyje. Paruošimo būdą iki pat šių dienų šeimininkės iš kartos į kartą perduodavo žodžiu.

Gaminant „Vrbovečka pera“ naudojamos šios tradicinės sudedamosios dalys ir (arba) žaliavos:

iš karvės pieno pagaminta grūdėtoji varškė – gaunama tradicinės fermentacijos būdu, t. y. dvi dienas natūraliai rauginant pieną, į kurį nededama šliužo fermento ar kitų priedų;

grietinė – gaminama tradiciniais būdais t. y. nugriebiant rūgpienį, nepasterizuojant ir nepridedant kitų priedų;

kviečių miltai – 400–500 tipo, smulkūs;

kukurūzų rupiniai;

kepimo mielės – šviežios;

pienas – šviežias, sterilizuotas arba pasterizuotas;

cukrus – smulkus;

druska – stalo druska;

kiaušiniai – iš kontroliuojamų ūkių.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.2. *Pavadinimas*

☒ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

☐ perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį,

Pavadinimas *pera* vartojamas šiaurės vakarų Kroatijos regionuose (Zagorjėje, Prigorjėje) ir reiškia produktą, pagamintą iš tešlos, ant kurios, prieš pašaunant į duonkepę, užtepamas varškės ir grietinės įdaras pasirinktinai pridedant papildomų ingredientų. Gaminys „Vrbovečka pera“ ypatingas tuo, kad gaminamas iš mielinės tešlos, o panašūs produktai, pvz., *perica*, *loparek* arba *tenka gibanica*, gaminami iš plonos tešlos. „Vrbovečka pera“ yra jam būdingos formos: visada apvalus, su šiek tiek pakeltu ir ant įdaro užlenktu kraštu. Į įdarą visada dedama sūrio, grietinės, kiaušinių, šaukštas kukurūzų rupinių arba kukurūzų miltų (juos galima pakeisti manų kruopomis arba ryžiais) ir šiek tiek druskos. Kiti ingredientai neleistini. Suprantama, kad ruošiant saldų variantą į įdarą įdedamas šaukštas cukraus. Gaminio „Vrbovečka pera“ receptas pateikiamas vieno garsiausių regiono virėjų Stevo Karapandžos parašytoje tradicinių kroatiškų patiekalų knygoje (S. Karapandža, „*Hrvatska kuharica*“ („Kroatijos kulinarijos knyga“), 1986 m.).

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Gaminys „Vrbovečka pera“ priskiriamas kepinių kategorijai. Jis geriausiai apibūdinamas kaip apvalus, pikantiškas arba saldus, pagal specialų receptą pagamintas pyragas, kuris yra būdingos formos ir ypatingos išvaizdos ir labiausiai panašus į sūrio picą. Jo pagrindas ir iškilęs kraštas daromi iš mielinės tešlos, pagamintos iš minkštųjų miltų, šviežių mielių, pieno ir druskos, o viduje esantis įdaras – iš karvės pieno grūdėtosios varškės, grietinės ir kiaušinių. Galima taip pat paruošti saldų variantą, į kurio įdarą dedamas šaukštas cukraus. Saldus variantas paprastai būdavo gaminamas vaikams ir pagyvenusiems žmonėms.

Specifines gaminio savybes lemia šios juslinės savybės:

Išvaizda – „Vrbovečka pera“ yra apvalios formos, maždaug 35 cm skersmens, maždaug 2 cm storio viduryje, mažiau kaip 3 cm kraštuose. Perpjovus, kepinio sluoksnis ir įdaras turi būti vienodo storio, o įdaras neatsiskirti nuo kepinio. Įdaras – aukso geltonumo spalvos, blizgantis, su būdingomis apvaliomis rudomis dėmėmis, kurios atsiranda dėl parudavusių riebalų.

Aromatas – tipiškas grūdėtosios varškės ir grietinės bei šviežiai keptos mielinės tešlos.

Skonis – šiek tiek sūrokas ir rūgštokas, o saldus variantas yra saldaus ir rūgštoko skonio; kepinys ir įdaras derinasi tarpusavyje ir sudaro harmoningą visumą. Neturėtų vyrauti vienos rūšies skonis; visi skoniai ir aromatai turi sudaryti harmoningą visumą.

Tekstūra – kepinys turi būti gerai iškepęs, smulkios tekstūros ir minkštas kandant.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Sudedamosios dalys

	Tešlai reikės:
smulkiai maltų miltų	300 g
pieno	0,2 l
mielių	16 g
cukraus	8 g
kiaulių taukų	16 g
druskos	8 g

Įdarui reikės:	
grūdėtosios varškės	400 g
grietinės	140 g
druskos	7 g
kukurūzų rupinių	12 g
kiaušinių	1 kiaušinio (ir vieno kiaušinio baltymo)
*cukraus	16 g
Užpilui reikės:	
Grietinės	50 g
Kiaušinių	1 kiaušinio (trynio)

* tik ruošiant saldų gaminį

* nuo nurodytų kiekių leistinas ± 5 g nuokrypis

Fermentacijai skirto mišinio paruošimas

Pasverto kiekio cukrus, šviežios mielės ir šaukštas smulkiai sumaltų miltų sumaišomi ir sukratomi į iš anksto pašildytą pieną ir paliekami fermentuotis šiltoje vietoje.

Tešlos paruošimas

Smulkiai malti miltai, druska, kiaulių taukai ir fermentuotų mielių mišinys sumaišomi ir 5–15 min paliekami kilti šiltoje vietoje, kol tešlos tūris padvigubėja.

Įdaro paruošimas

Varškė, grietinė, kiaušinis (ir užpilui skirto kiaušinio baltymas), druska ir kukurūzų rupiniai (arba manų kruopos ar ryžiai) maišomi atskirame inde, kol gaunama vienalytė masė. Mišinyje esantys stambesni varškės gabalėliai nesmulkinami.

Užpilo paruošimas

Kiaušinio trynys ir grietinė maišomi atskirame inde, kol gaunamas vienalytis užpilas.

Paruošimas kepti

Tešla suminkoma ir iškočiojama taip, kad gautas gabalas būtų apie 1 cm storio ir apie 45 cm skersmens. Pirštais suplojami tešlos kraštai (maždaug 4–5 cm), kad jų storis prilygtų maždaug pusei tešlos gabalo storio jo viduryje. Iki pat suplotų tešlos kraštų vienodo storio sluoksniu ant jos dedamas įdaras. Tada, stengiantis, kad nesusidarytų raukšlės, virš įdaro užlenkiami tešlos kraštai. Ant įdaro netolygiai pilamas užpilas. Gaminys „Vrbovečka pera“ paruoštas kepti.

Kepimas

Senais laikais gaminys „Vrbovečka pera“ buvo kepamas duonkepėje. Šiais laikais jį galima kepti iš anksto iki 180–200 °C temperatūros įkaitintoje namų ūkio orkaitėje arba konvekcinėje krosnyje. „Vrbovečka pera“ laikomas iškepęs, kai įdaras įgauna šios specifikacijos 4.1 punkte aprašytą tipinę išvaizdą.

4.3. *Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Gaminys „Vrbovečka pera“ turi ilgas gamybos tradicijas, o jo receptas buvo perduodamas iš kartos į kartą.

Nors rašytinių dokumentų apie „Vrbovečka pera“ yra nedaug, tradicinius patiekalus ruošiančios moterys per kulinarijos festivalį *Kaj su jeli naši stari* (Ką valgė mūsų protėviai) papasakojo patiekalo istoriją. Šis nuo devintojo dešimtmečio Vrbovece vykstantis renginys padėjo išsaugoti gaminio „Vrbovečka pera“ receptą. Pirmą kartą apie renginį buvo pranešta 1981 m. naujienlaiškyje *Komuna* pasirodžiusiame straipsnyje *„Kaj su jeli naši stari“* („Ką valgė mūsų protėviai“), kuriame buvo rašoma, kad *„siekiant išsaugoti senovinių originalių patiekalų ruošimo tradiciją, rugsėjo 26 d. Vrbovece pirmą kartą bus surengtas kulinarijos festivalis (...). Jo tikslas – pristatyti ir išsaugoti patiekalų, kurie bus pateikti*

kepimui naudotose formose, originalumą. Bus siūloma garsiųjų „pera“ patiekalų, „apverstų“ pyragų, lengvai pagaminamų sriubų ir kitų patiekalų.“ (*Komuna*, 1981 m. naujienlaiškio straipsnis) Renginio tikslas – atgaivinti Vrboveco regiono senovinių originalių patiekalų ruošimo tradiciją. Pirmajame 1981 m. Vrbovece surengtame renginyje „Vrbovečka pera“ buvo pagamintas tradiciniu būdu, naudojant tradicines sudedamąsias dalis. Gaminį ruošė vietinės į pensiją išėjusių moterų asociacijos namų šeimininkės, siekdamos jį pristatyti kaip išskirtinį, originalų patiekalą, kuris yra gerai žinomas ir mėgstamas regione.

Per pastaruosius keletą dešimtmečių buvo surinkti, užregistruoti ir kulinarinėse knygose paskelbti keli patiekalo *pera* receptai. Populiariausias ir labiausiai perkamas buvo patiekalo „Vrbovečka pera“ receptas. Pavyzdžiui, 1997 m. kelis *pera* receptus kulinarinėje knygoje, pavadintoje *„Jela vrbovečkog kraja*“ („Vrboveco regiono maistas“) paskelbė rašytojas Zlatanas Nadvornikas. Garsiausias receptas yra iki šių dienų naudojamas tradicinis „Vrbovečka pera“ receptas (Z. Nadvornikas, *Jela vrbovečkog kraja*, kulinarinė knyga, 1997 m.). Plačiai žinomas Kroatijos virėjas Stevas Karapandža knygoje *„Hrvatska kuharica*“ („Kroatijos kulinarijos knyga“) taip pat paskelbė gaminio „Vrbovečka pera“ receptą (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986 m.). Gaminiui „Vrbovečka pera“ būdinga tai, kad jis gaminamas iš mielinės tešlos, o įdaras – tik iš tradicinių sudedamųjų dalių: varškės, grietinės, kiaušinių ir druskos, į mišinį taip pat pridedama miltų arba kukurūzų rupinių, bet jokių kitų žaliavų. Gaminys „Vrbovečka pera“ visada buvo apvalios formos, t. y. tradicinės duonos arba *lopata*, t. y. ližės, tradicinio įrankio, naudojamas gaminiui pašauti į duonkepę, formos.

Pagrindinis šio produkto tradicinės gamybos elementas yra karvės pieno grūdėtoji varškė ir grietinė, tradiciniu būdu gaminamos nedidelėse sūrinėse. Grūdėtoji varškė gaminama tradicinės fermentacijos būdu, t. y. dvi dienas natūraliai rauginant pieną, į kurį nededama šliužo fermento ar kitų priedų. Po dviejų dienų, kai natūraliai rauginamas pienas sutirštėja, nuo jo paviršiaus nugriebiama į paviršių pakilusi grietinė. Gaminant grūdėtąją varškę nugriebtas pienas lėtai šildomas ir maišomas, o gauta varškė paliekama kiaurasamtyje nuvarvėti. Gaminys „Vrbovečka pera“ gali būti gaminamas tik iš karvės pieno grūdėtos varškės, pagamintos taikant šį tradicinį metodą, netaikant papildomų apsaugos priemonių, pvz., pasterizavimo ar kitų laikymo trukmės pratęsimo priemonių. Panašiu tradiciniu būdu leidžiama gaminti tik grietinę, t. y. nugriebiant rūgpienį ir netaikant papildomų apsaugos priemonių, pvz., pasterizavimo ar kitų laikymo trukmės pratęsimo priemonių.