C/2024/1647

23.2.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1647)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“Vrbovečka pera”

ES Nr.: TSG-HR-02497 – 12.5.2023.

Dalībvalsts vai trešā valsts: Horvātijas Republika

1. **Reģistrējamais nosaukums**

“Vrbovečka pera”

2. **Produkta veids [kā norādīts xi pielikumā]**

2.27. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts*

☐ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

☒ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Produkts “Vrbovečka pera” ir tradicionāls produkts, jo tas parasti tiktu gatavots mājās, maizes krāsnīs, no mājsaimniecībā iegūtām sastāvdaļām, ko izmanto kā pamatproduktus vai sarežģītāku ēdienu gatavošanai. Šīs sastāvdaļas pirmām un galvenām kārtām ir mīklai izmantotie milti, kas iegūti no pašu mājās audzētiem un maltiem kviešiem un kukurūzas, tad – biezpiens un krējums, kas tradicionālā veidā gatavots no neizlietotā svaigpiena, kā arī olas no saimniecību aplokos audzētām vistām un citiem mājputniem, lauksaimniecības dzīvnieku tauki, svaigpiens, nedaudz sāls, cukurs un maizes raugs. Visas minētās sastāvdaļas tradicionāli būtu bijušas atrodamas jebkurā lauku mājā. Produkta gatavošanas prasmes mājsaimnieces ir mutiski nodevušas no paaudzes paaudzē līdz pat mūsdienām.

Produkta “Vrbovečka pera” gatavošanai izmanto šādas tradicionālās sastāvdaļas/izejvielas:

no govs piena gatavots biezpiens, ko iegūst ar tradicionālo raudzēšanas metodi, t. i., divas dienas ilgu dabisku piena rūgšanu bez reneta vai citu piedevu pievienošanas;

skābais krējums, kas bez pasterizācijas vai citas apstrādes gatavots tradicionālā veidā, t. i., nokrejojot skābpienu;

400.–500. tipa smalkie kviešu milti;

kukurūzas milti;

svaigs maizes raugs;

svaigs, sterilizēts vai pasterizēts piens;

smalkais cukurs;

galda sāls;

olas, kas iegūtas kontrolētā lauksaimniecībā.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.2. *Nosaukums*

☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

☐ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Nosaukumu *pera* izmanto Horvātijas ziemeļrietumos (Zagorjē, Prigorjē), un ar to apzīmē no mīklas gatavotu produktu, kuram pirms ievietošanas cepeškrāsnī uzliek pildījumu, kas gatavots no biezpiena un krējuma ar papildu sastāvdaļām vai bez tām. Produkts "Vrbovečka pera" atšķiras ar to, ka to gatavo no rauga mīklas, savukārt līdzīgus produktus, piemēram, *perica*, *loparek* vai *tenka gibanica*, gatavo no plānas mīklas. Produktam "Vrbovečka pera" ir raksturīga forma, proti, tas vienmēr ir apaļš ar piepaceltu malu, kas nedaudz uzlocīta virs pildījuma. Pildījums vienmēr sastāv no biezpiena, krējuma, olām, karotes kukurūzas miltu (ko drīkst aizstāt ar mannu vai rīsiem) un nedaudz sāls. Citas sastāvdaļas nav atļautas. Gatavojot saldo variantu, pildījumam pievieno karoti cukura. Produkta "Vrbovečka pera" recepte ir iekļauta tradicionālo horvātu ēdienu pavārgrāmatā, ko sagatavojis viens no reģiona slavenākajiem šefpavāriem Stevo Karapandža (*Stevo Karapandža, Hrvatska kuharica* [Horvātu pavārgrāmata], 1986).

4. **Apraksts**

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifikas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Produkts "Vrbovečka pera" ietilpst maizes izstrādājumu kategorijā. To visprecīzāk var aprakstīt kā apaļas formas sāļu vai saldu plāceni, kurš gatavots pēc īpašas receptes un kura specifiskais izskats visdrīzāk atgādina picu. Pamatni un uzlocīto malu gatavo no rauga mīklas, kas pagatavota no smalkiem miltiem, svaiga rauga, piena un sāls, savukārt pildījums sastāv no govs piena biezpiena, krējuma un olām. Atļauts arī saldais variants, kura pildījumam pievieno karoti cukura. Tas ticis gatavots galvenokārt bērniem un veciem cilvēkiem.

Produkta specifisko raksturu nosaka turpmāk aprakstītās organoleptiskās īpašības.

Izskats. Produktam "Vrbovečka pera" ir apaļa forma, tā diametrs ir aptuveni 35 cm un biezums – aptuveni 2 cm vidū un līdz 3 cm malās. Pārgriezta produkta mīklas un pildījuma kārtām jābūt vienādā biezumā, un pildījumam nevajadzētu atdalīties no mīklas. Pildījums ir zeltaini dzeltenā krāsā, spīdīgs, ar raksturīgiem apaļiem brūniem plankumiem, ko radījuši apbrūnējušie tauki.

Smarža. Tipiska biezpiena un krējuma un svaigi ceptas rauga mīklas smarža.

Garša. Produktam "Vrbovečka pera" ir nedaudz sāļa un skābena garša, savukārt saldajam variantam ir saldskābena garša; mīkla un pildījums viens otru papildina un veido harmonisku veselumu. Nedrīkst dominēt viena atsevišķa garša, visām garšām un smaržām jāveido harmonisks veselums.

Konsistence. Mīklai jābūt pilnīgi izceptai, ar smalku struktūru un mīkstai.

4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Vajadzīgās sastāvdaļas

mīklai:	
smalkie milti	300 g
piens	0,2 l
raugs	16 g
cukurs	8 g
cūku tauki	16 g
sāls	8 g

pildījumam:	
biezpiens	400 g
skābais krējums	140 g
sāls	7 g
kukurūzas milti	12 g
olas	1 ola (un 1 olas baltums)
*cukurs	16 g
virskārtai:	
skābais krējums	50 g
olas	1 ola (tikai dzeltenums)

* Tikai saldajam variantam.

* Pieļaujamas ± 5 g novirzes no norādītajiem daudzumiem.

Ierauga maisījuma pagatavošana

Cukuru, svaigu raugu un vienu karoti smalko miltu no nosvērtā daudzuma sajauc, iemaisa iepriekš uzsildītā pienā un novieto siltumā uzrūgt.

Mīklas gatavošana

Smalkos miltus, sāli, cūku taukus un uzrūgušo maisījumu sajauc un mīklu uz 5–15 minūtēm atstāj siltumā uzrūgt, līdz tās apjoms divkāršojies.

Pildījuma gatavošana

Atsevišķā traukā sajauc biezpienu, krējumu, olas (un olas baltumu, kas nav izmantots virskārtai), sāli un kukurūzas miltus (vai mannu, vai rīsu miltus), izveidojot viendabīgu pildījumu. Maisījumā var palikt arī lielāki biezpiena gabali.

Virskārtas gatavošana

Atsevišķā traukā sajauc olas dzeltenumu ar krējumu, līdz iegūta viendabīga konsistence.

Sagatavošana cepšanai

Mīklu samīca un izveltnē, līdz tās biezums ir aptuveni 1 cm un diametrs aptuveni 45 cm. Mīklas malas (aptuveni 4–5 cm) ar pirkstiem saplacina, līdz to biezums ir aptuveni puse no mīklas biezuma plāceņa vidū. Uz mīklas virsmas vienmērīgā slānī uzliek pildījumu līdz saplacinātajai malai. Tad malu pārloka pāri pildījumam, raugoties, lai neveidotos krokas. Virs pildījuma nevienmērīgi uzlej virskārtas masu. Produkts "Vrbovečka pera" ir gatavs cepšanai.

Cepšana

Senāk produktu "Vrbovečka pera" cepa maizes krāsnī. Mūsdienās to drīkst darīt arī iepriekš uzkarsētā sadzīves cepeškrāsnī vai konvekcijas cepeškrāsnī 180–200 °C temperatūrā. Produkts "Vrbovečka pera" ir gatavs, kad pildījums ieguvis tipisko izskatu, kas aprakstīts šīs specifikācijas 4.1. punktā.

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Produktam "Vrbovečka pera" ir senas ražošanas tradīcijas, un tā recepte ir nodota no paaudzes paaudzē.

Lai gan rakstisku liecību par produktu "Vrbovečka pera" ir maz, tā stāstu mutiski nodevušas sievietes, kas gatavojušas tradicionālos ēdienus kulinārijas festivālā "Kaj su jeli naši stari" [Ko ēda mūsu senči]. Šis pasākums Vrbovecā [*Vrbovec*] notiek kopš 20. gs. 80. gadu sākuma un ir palīdzējis saglabāt produkta "Vrbovečka pera" recepti. Šis pasākums pirmo reizi izziņots 1981. gadā biļetena *Komuna* rakstā "Kaj su jeli naši stari" [Ko ēda mūsu senči], kurā teikts, ka, *"vēloties saglabāt tradīciju gatavot senos oriģinālos ēdienus, Vrbovecā pirmo reizi 26. septembrī tiks rīkots kulinārijas festivāls (..) Mērķis ir parādīt un saglabāt šo ēdienu oriģinalitāti, un to pasniegšanā tiks izmantoti oriģinālie galda piederumi. Daži no piedāvātajiem*

ēdieniem būs slavenie "pera", "apgrieztās" tartes un viegli pagatavojamas zupas." (*Komuna*, biļetena raksts, 1981). Pasākuma mērķis ir atdzīvināt Vrbovecas reģiona oriģinālo ēdienu senās gatavošanas tradīcijas. Pirmajā pasākumā, kas Vrbovecā notika 1981. gadā, tradicionālajā veidā no tradicionālajām sastāvdaļām tika gatavots plācenis "Vrbovečka pera". Vietējās pensionēto sieviešu apvienības mājsaimnieces šo produktu gatavoja ar mērķi to pasniegt kā savdabīgu, oriģinālu ēdienu, kas reģionā ir labi pazīstams un iemīļots.

Pēdējo desmitgažu laikā ir savāktas un pierakstītas, kā arī publicētas pavārgrāmatās vairākas *pera* receptes. Vispieprasītākā un visvairāk pārdotā recepte ir produkta "Vrbovečka pera" recepte. Piemēram, 1997. gadā Zlatans Nadvorniks savā pavārgrāmatā "Jela vrbovečkog kraja" [Vrbovecas reģiona ēdieni] publicēja vairākas *pera* receptes. Slavenākā no tām ir tradicionālā "Vrbovečka pera" recepte, kas tiek izmantota līdz šai dienai (*Zlatan Nadvornik, Jela vrbovečkog kraja*, pavārgrāmata, 1997). Produkta "Vrbovečka pera" recepti publicējis arī ievērojamais Horvātijas šefpavārs Stevo Karapandža savā grāmatā "Hrvatska kuharica" [Horvātu pavārgrāmata] (*Stevo Karapandža, Hrvatska kuharica*, 1986). Produkta "Vrbovečka pera" specifika ir tāda, ka to gatavo no rauga mīklas un ka pildījumu gatavo tikai no tradicionālām sastāvdaļām, proti, biezpiena, krējuma, olām, sāls un miltiem, nepievienojot citas izejvielas. Produktam "Vrbovečka pera" vienmēr ir bijusi apaļa forma, tāpat kā tradicionālajai maizei un *lopata* jeb lizei, kas ir tradicionāls rīks, ar kuru produktu ievieto maizes krāsnī.

Galvenais elements, kas šo produktu padara tradicionālu, ir tāds, ka tam izmanto no govs piena iegūtu biezpienu un krējumu, ko tradicionālā veidā gatavo mazās pienotavās. Biezpienu iegūst, izmantojot tradicionālo raudzēšanas metodi – divas dienas ilgu dabisku piena skābšanu bez reneta vai citu piedevu pievienošanas. Pēc divām dienām, kad piens ieguvis stingrāku konsistenci, no šāda dabiski raudzēta piena virsmas nosmeļ nostājušos krējumu. Nokrejoto skābpienu viegli uzkarsē un samaisa, lai iegūtu biezpienu, ko caurdurī notecina. Produktu "Vrbovečka pera" drīkst gatavot tikai no govs piena biezpiena, kas iegūts ar šo tradicionālo metodi, neizmantojot papildu metodes, piemēram, pasterizāciju vai citas metodes glabāšanas laika pagarināšanai. Tāpat ir atļauts izmantot tikai tādu krējumu, kas iegūts tradicionālā veidā, nokrejojot skābpienu un neizmantojot papildu metodes, piemēram, pasterizāciju vai citas metodes glabāšanas laika pagarināšanai.