C/2024/1647

23.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1647)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"Vrbovečka pera"

Nru tal-UE: TSG-HR-02497 -12.5.2023

Stat Membru jew pajjiż terz: Ir-Repubblika tal-Kroazja

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Vrbovečka pera"

2. **Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]**

Klassi 2.27. Ħobż, għaġina, kejkijiet, ħelu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

3.1. *Indika jekk il-prodott*

☐ jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew l-oġġett tal-ikel

☒ huwiex manifatturat minn materja prima jew ingredjenti li kienu jintużaw tradizzjonalment.

Il-prodott "Vrbovečka pera" huwa prodott tradizzjonali, peress li kien isir fid-djar tal-familji, fil-fran tal-ħobż, minn ingredjenti prodotti d-dar u użati bħala ikel bażiku bħala tali jew għall-preparazzjoni ta' platti aktar kumplessi. Dawn l-ingredjenti kienu jkunu, l-ewwel u qabel kollox, dqiq miksub mill-qamħ u mill-qamħirrum imkabbrin id-dar u mitħunin għall-għaġina, segwiti mill-cottage cheese u mill-krema ppreparata b'mod tradizzjonali, biex jintuża kwalunkwe ħalib mhux ikkunsmat frisk, kif ukoll bajd mit-tiġieġ u minn pollam ieħor imrobbi fl-irziezet, xaħam minn annimali mrobbija, ħalib frisk, u xi melħ, zokkor u ħmira tal-furnara. Tradizzjonalment dawn l-ingredjenti kollha kienu jinstabu f'kull razzett. Il-ħiliet tal-preparazzjoni ġew mgħoddija bil-fomm minn ġenerazzjoni għal oħra ta' nisa tad-dar sal-ġurnata tal-lum.

L-ingredjenti tradizzjonali/il-materja prima li ġejjin jintużaw għall-preparazzjoni tal-"Vrbovečka pera":

Il-cottage cheese magħmul mill-ħalib tal-baqra – miksub bl-użu tal-metodu tal-fermentazzjoni tradizzjonali, jiġifieri bl-aċidifikazzjoni naturali ta' jumejn tal-ħalib mingħajr iż-żieda ta' tames jew ta' addittivi oħra

Krema qarsa – prodotta b'mezzi tradizzjonali, jiġifieri bl-ixkumar tal-ħalib qares, mingħajr pastorizzazzjoni jew trattament ieħor

Dqiq tal-qamħ – tip 400-500, fin

Dqiq tal-qamħirrum

Ħmira tal-furnara – friska

Ħalib – frisk, sterilizzat jew pastorizzat

Zokkor – granulat

Melħ – melħ tal-mejda

Bajd – minn trobbija kkontrollata

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.2. *Indika jekk l-isem*

☒ kienx jintuża tradizzjonalment sabiex jirreferi għall-prodott speċifiku

☐ jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott

L-isem *pera* jintuża f'partijiet tal-Majjistral tal-Kroazja (Zagorje, Prigoje) u jindika prodott magħmul minn għaġina li fuqha jinfirex mili magħmul mill-ġobon u mill-krema, b'ingredjenti addizzjonali jew mingħajrhom, qabel ma jitqiegħed f'forn tal-ħobż għall-ħami. Il-"Vrbovečka pera" huwa distintiv inkwantu huwa magħmul minn għaġina tal-ħmira, filwaqt li prodotti simili, bħal *perica*, *loparek* jew *tenka gibanica*, huma magħmula minn għaġina rqiqa. Il-"Vrbovečka pera" għandu forma karatteristika: b'mod invarjabbli jkun tond, b'tarf kemxejn mgħolli li jintewa xi ftit fuq il-mili. Il-mili jikkonsisti b'mod invarjabbli f'ġobon, krema, bajd, kuċċarina grixa tal-qamħirrum jew dqiq tal-qamħirrum (li jistgħu jiġu sostitwiti bid-dqiq tal-qamħ durum jew bir-ross) u ftit melħ. Ma huwa permess l-ebda ingredjent ieħor. Naturalment, għall-varjant ħelu, tiżdied kuċċarina zokkor mal-mili. Ktieb tat-tisjir tal-platti tradizzjonali tal-Kroazja prodott minn wieħed mill-aktar kokijiet famużi tar-reġjun, Stevo Karapandža, jinkludi riċetta għall-"Vrbovečka pera" (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [Ktieb tat-Tisjir tal-Kroazja], 1986)

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1, inklużi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-"Vrbovečka pera" jaqa' taħt il-kategorija ta' prodotti tal-ħami. Huwa deskritt bl-aħjar mod bħala torta tonda mielħa jew ħelwa b'riċetta u forma proprji tagħha u b'dehra speċifika li tixbah l-aktar il-pizza tal-ġobon. Il-bażi u t-tarf mgħolli huma magħmula minn għaġina tal-ħmira prodotta minn dqiq artab, ħmira friska, ħalib u melħ, filwaqt li l-parti ta' ġewwa fiha mili magħmul mill-cottage cheese tal-ħalib tal-baqra, krema u bajd. Huwa permess ukoll varjant ħelu, fejn tiżdied kuċċarina zokkor mal-mili. Il-varjant ħelu kien jiġi ppreparat prinċipalment għat-tfal u għall-anzjani.

Il-karattru speċifiku tiegħu huwa ddeterminat mill-karatteristiċi organolettiċi li ġejjin:

Id-dehra – Il-"Vrbovečka pera" huwa tond, b'dijametru ta' madwar 35 cm u bi ħxuna ta' madwar 2 cm fin-nofs u sa 3 cm madwar it-truf. Meta jiġi mqatta', l-għaġina u l-mili għandu jkollhom ħxuna uniformi, u l-mili ma għandux jinfiried mill-għaġina. Il-mili huwa ta' kulur isfar dehbi, ileqq, b'tikek kannella tondi karatteristiċi ffurmati mix-xaħam kannella.

L-aroma – Tipika tal-cottage cheese u tal-krema u tal-għaġina tal-ħmira moħmija friska.

It-togħma – Il-"Vrbovečka pera" għandu togħma kemxejn mielħa u kemxejn qarsa, filwaqt li l-varjant ħelu għandu togħma kemxejn ħelwa u kemxejn qarsa; l-għaġina u l-mili jikkumplimentaw lil xulxin u jiffurmaw unità sħiħa armonjuża. Ma għandha tiddomina l-ebda togħma individwali; it-togħmiet u l-aromi kollha għandhom jiffurmaw unità sħiħa armonjuża.

Il-konsistenza – L-għaġina trid tinħema kompletament, b'konsistenza fina u ratba meta tingidem.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li għandhom isegwu l-produtturi, inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jitħejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Ingredjenti meħtieġa:

	għall-għaġina
dqiq fin	300 g
ħalib	0,2 l
ħmira	16-il g
zokkor	8 g
xaħam	16-il g
melħ	8 g

għall-mili	
cottage cheese	400 g
krema qarsa	140 g
melħ	7 g
grixa tal-qamħirrum	12-il g
bajd	bajda waħda (+ l-abjad ta' bajda waħda)
*zokor	16-il g
għall-kisi tal-wiċċ	
krema qarsa	50 g
bajd	bajda waħda (l-isfar tal-bajd)

* għall-varjant ħelu biss

* huma permessi devjazzjonijiet ta' ± 5 g mill-kwantitajiet indikati.

Preparazzjoni tat-taħlita tal-fermentazzjoni

Iz-zokkor, il-ħmira friska u kuċċarina waħda ta' dqiq fin mill-kwantità li tintiżen jitħalltu flimkien u jitqiegħdu f'ħalib imsaħħan minn qabel biex jiffermentaw f'post sħun.

Tħejjija tal-għaġina

Dqiq fin, melħ, xaħam u taħlita ta' ħmira ffermentata jitħalltu flimkien u jitħallew jogħlew f'post sħun għal bejn 5 minuti sa 15-il minuta, sakemm l-għaġina tirdoppja fil-volum.

Preparazzjoni tal-mili

F'kontenitur separat, il-ġobon, il-krema, il-bajd (u l-abjad tal-bajd mill-kisi tal-wiċċ), il-melħ u l-grixa tal-qamħirrum (jew id-dqiq tal-qamħ durum jew ir-ross) jitħalltu biex jiffurmaw mili uniformi. Il-biċċiet ehxen tal-ġobon jitħallew fit-taħlita.

Tħejjija tal-kisi tal-wiċċ

F'kontenitur separat, l-isfar tal-bajd u l-krema jitħalltu biex jiffurmaw kisi tal-wiċċ uniformi.

Tħejjija għall-ħami

L-għaġina tintgħaġen u tiġi rrumblata għal ħxuna ta' madwar 1 cm u dijametru ta' madwar 45 cm. It-truf tal-għaġina (madwar 4–5 cm) jiġu ċċattjati bis-swaba' għal madwar nofs il-ħxuna tal-għaġina fin-nofs. Il-mili jitqiegħed f'saff uniformi fuq il-wiċċ tal-għaġina sat-tarf li jidjieq. It-tarf imbagħad jintewa fuq il-mili b'tali mod li ma jkunx hemm tikmix. Il-mili tal-wiċċ jitferra' b'mod mhux uniformi fuq il-mili. Il-"Vrbovečka pera" huwa lest għall-ħami.

Il-ħami

Dari, il-"Vrbovečka pera" kien jinħema f'forn tal-ħobż. Illum il-ġurnata, huwa permess ukoll il-ħami f'forn domestiku msaħħan minn qabel jew f'forn tal-konvezzjoni f'temperatura ta' 180–200 °C. Il-"Vrbovečka pera" jsir meta l-mili jieħu d-dehra tipika deskritta fil-punt 4.1 ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-"Vrbovečka pera" għandu tradizzjoni twila ta' produzzjoni, billi r-riċetta tiegħu ngħaddiet minn ġenerazzjoni għal ġenerazzjoni.

Filwaqt li ftit hemm rekords bil-miktub tal-"Vrbovečka pera", l-istorja tiegħu ngħaddiet bil-fomm min-nisa li jħejju l-platti tradizzjonali f'festival tal-ikel imsejjaħ *Kaj su jeli naši sari* [X'kienu jieklu l-antenati tagħna]. Dan l-avveniment ilu jsir f'Vrbovec sa mill-bidu tas-snin 80 u għen biex tiġi ppreservata r-riċetta għall-"Vrbovečka pera". L-avveniment ġie mħabbar l-ewwel darba fil-bullettin *Komuna* fl-1981, taħt artiklu intitolat *Kaj su jeli naši stari* [X'kienu jieklu l-antenati tagħna], li qal li, *"ħerqana li tippreserva t-tradizzjoni li tħejji platti oriġinali minn żmien il-qedem, Vrbovec se tospita festival tal-ikel għall-ewwel darba fis-26 ta' Settembru [...] L-għan huwa li tiġi ppreżentata u ppreservata l-oriġinalità ta' dawn il-platti, li se jiġu servuti fl-oġġetti tal-mejda oriġinali tagħhom. Il-platti offruti se jinkludu l-famużi 'pera', torti 'ta' taħt fuq' u*

sopop faċli biex jiġu ppreparati, biex insemmu ftit.” (*Komuna*, artiklu tal-bullettin, 1981). L-għan tal-avveniment huwa li jerġa' jqajjem it-tradizzjoni li jiġu ppreparati prodotti oriġinali minn żmien il-qedem mir-reġjun ta' Vrbovec. Fl-ewwel avveniment, li sar f'Vrbovec fl-1981, il-“Vrbovečka pera” sar bil-mod tradizzjonali, bl-użu ta' ingredjenti tradizzjonali. Dan ġie ppreparat minn nisa tad-dar minn assoċjazzjoni lokali ta' nisa rtirati, bl-għan li jiġi ppreżentat bħala speċjalità distinta u oriġinali li hija magħrufa u maħbuba sew fir-reġjun.

F'dawn l-aħħar ftit deċennji, inġabru u ġew irreġistrati diversi riċetti għall-*pera* f'kotba tat-tisjir. L-aktar riċetta mfittxija u li nbiegħet l-aktar kienet dik tal-“Vrbovečka pera”. Pereżempju, fl-1997, l-awtur Zlatan Nadvornik ippubblika diversi riċetti tal-*pera* fi ktieb tat-tisjir bl-isem *Jela vrbovečkog kraja* [L-ikel tar-reġjun ta' Vrbovec]. L-aktar waħda famuża hija r-riċetta tradizzjonali għall-“Vrbovečka pera”, li għadha tintuża sal-lum (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, ktieb tat-tisjir, 1997). Bl-istess mod, il-kok Kroat magħruf Stevo Karapandža ppubblika riċetta tal-“Vrbovečka pera” fil-ktieb tiegħu *Hrvatska kuharica* [Ktieb tat-Tisjir tal-Kroazja] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). L-ispeċifiċità tal-“Vrbovečka pera” hija li ssir minn għaġina tal-ħmira u li l-mili jsir esklussivament minn ingredjenti tradizzjonali: ġobon, krema, bajd, melħ, biż-żieda ta' dqiq jew grixa, mingħajr ebda materja prima oħra fit-taħlita. Il-forma tal-“Vrbovečka pera” minn dejjem kienet tonda, bħall-ħobż tradizzjonali u l-*lopata*, jew il-qoxra tal-furnara, għodda tradizzjonali użata biex il-prodott jitqiegħed f'forn tal-ħobż għall-ħami.

L-element ewlieni li jagħmel dan il-prodott tradizzjonali huwa l-użu tal-cottage cheese magħmul mill-ħalib tal-baqra u mill-krema, li jiġu prodotti bil-mod tradizzjonali fl-imħaleb żgħar tal-ġobon. Il-cottage cheese jinkiseb bl-użu tal-metodu tal-fermentazzjoni tradizzjonali – bl-aċidifikazzjoni naturali ta' jumejn tal-ħalib mingħajr iż-żieda ta' tames jew ta' mezzi oħra. B'dan il-ħalib aċidifikat b'mod naturali, wara jumejn, meta l-ħalib jieħu struttura aktar soda, il-krema li tkun telgħet fil-wiċċ tiġi xkumata. Il-ħalib qares xkumat jissaħħan u jiġi mħawwad bil-mod, biex jiġi prodott il-cottage cheese, li jitħalla jitqattar f'passatur. Il-“Vrbovečka pera” jista' jiġi ppreparat biss minn cottage cheese magħmul mill-ħalib tal-baqra prodott bl-użu ta' dan il-metodu tradizzjonali – mingħajr metodi addizzjonali ta' protezzjoni bħall-pastorizzazzjoni jew mezzi oħra biex tittawwal il-ħajja tal-prodott fuq l-ixkaffa. Bl-istess mod, hija permessa biss krema prodotta bil-mod tradizzjonali – bl-ixkumar tal-ħalib qares, mingħajr metodi addizzjonali ta' protezzjoni bħall-pastorizzazzjoni jew mezzi oħra biex tittawwal il-ħajja tal-prodott fuq l-ixkaffa.