Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1647

23.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1647)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Vrbovečka pera”

EU-nr.: TSG-HR-02497 — 12.5.2023

Lidstaat of derde land: Republiek Kroatië

1. **Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

“Vrbovečka pera”

2. **Productcategorie [zie bijlage xi]**

Categorie 2.27. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3. **Grond voor registratie**

3.1. *Het product is*

☐ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel

☒ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

Het product “Vrbovečka pera” is een traditioneel product, aangezien het thuis werd gemaakt in broodovens, met ter plaatse geproduceerde ingrediënten, die werden gebruikt als basisvoedingsmiddelen of voor de bereiding van complexere gerechten. Het hoofdingrediënt, voor het deeg, is tarwe- en maïsmeel van op de eigen velden geteelde traditionele granen; de andere ingrediënten zijn cottagecheese en room die op traditionele wijze werden bereid om melk die niet vers kon worden geconsumeerd, op te maken, eieren van op de boerderijen gehouden kippen en ander pluimvee, vet van landbouwhuisdieren, verse melk, een beetje zout, suiker en bakkersgist. Al deze ingrediënten waren traditioneel in elke boerderij aanwezig en de voor de bereiding vereiste knowhow wordt tot op de dag van vandaag door generaties huisvrouwen mondeling doorgegeven.

Voor de bereiding van “Vrbovečka pera” worden de volgende traditionele ingrediënten/grondstoffen gebruikt:

Cottagecheese van koemelk — gemaakt volgens de traditionele gistingsmethode, d.w.z. natuurlijke verzuring van de melk gedurende twee dagen, zonder toevoeging van stremsel of andere additieven

Zure room — gemaakt op traditionele wijze, d.w.z. door het afromen van zure melk, zonder pasteurisatie of andere behandeling

Tarwebloem — type 400-500, fijn

Maïsgriesmeel

Bakkersgist — vers

Melk — vers, gesteriliseerd of gepasteuriseerd

Suiker — kristalsuiker

Zout — tafelzout

Eieren — afkomstig van de gecontroleerde pluimveehouderij

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.2. *De naam*

☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam *pera* wordt gebruikt in delen van het noordwesten van Kroatië (Zagorje, Prigorje) en verwijst naar een product dat bestaat uit deeg met daarop een vulling van kaas en room, met of zonder aanvullende ingrediënten. Dit gevulde deeg wordt vervolgens in een broodoven gebakken. Kenmerkend voor "Vrbovečka pera" is dat het wordt bereid met gistdeeg, terwijl soortgelijke producten, zoals *perica*, *loparek* of *tenka gibanica*, van dun deeg worden gemaakt. "Vrbovečka pera" heeft een typische vorm: het is altijd rond, met een licht opstaande rand die enigszins over de vulling wordt gevouwen. De vulling bestaat altijd uit kaas, room, eieren, een lepel maïsgriesmeel of maïsmeel (kan eventueel worden vervangen door tarwegriesmeel of rijst) en een snufje zout. Andere ingrediënten zijn niet toegestaan. Uiteraard wordt voor de zoete variant een lepel suiker aan de vulling toegevoegd. Een recept voor "Vrbovečka pera" is te vinden in een kookboek met traditionele Kroatische gerechten, geschreven door een van de bekendste chefs van de regio, Stevo Karapandža (S. Karapandža, Hrvatska kuharica [Kroatisch kookboek], 1986).

4. **Beschrijving**

4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

"Vrbovečka pera" behoort tot de categorie bakkerijproducten. Het kan het best worden omschreven als een ronde hartige of zoete taart met een eigen recept en een eigen vorm. Het heeft een specifiek uiterlijk dat het meest lijkt op een kaaspizza. De basis en de opstaande rand worden gemaakt van een gistdeeg dat wordt bereid met zachte bloem, verse gist, melk en zout, terwijl de binnenkant bestaat uit een vulling die gemaakt wordt van cottagecheese van koemelk, room en eieren. Daarnaast is ook een zoete variant mogelijk, waarbij een lepel suiker aan de vulling wordt toegevoegd. De zoete variant werd vooral voor kinderen en ouderen bereid.

Het specifieke karakter wordt bepaald door de volgende organoleptische kenmerken:

Uitzicht — "Vrbovečka pera" heeft een ronde vorm, een diameter van ongeveer 35 cm en een dikte van ongeveer 2 cm in het midden en tot 3 cm aan de rand. Wanneer het product wordt aangesneden, moeten het deeg en de vulling even dik zijn en mag de vulling niet loskomen van het deeg. De vulling is goudgeel van kleur, glanzend, met kenmerkende ronde, bruine vlekken die door het gebruinde vet worden gevormd.

Geur — Typische geur van cottagecheese, room en vers gebakken gistdeeg.

Smaak — "Vrbovečka pera" heeft een licht zoute en licht zure smaak, terwijl de zoete variant een licht zoete en licht zure smaak heeft; het deeg en de vulling vullen elkaar aan en vormen een harmonieus geheel. Geen enkele smaak mag overheersen; alle smaken en aroma's moeten een harmonieus geheel vormen.

Textuur — Het deeg moet doorbakken zijn, een fijne textuur hebben en zacht zijn om in te bijten.

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Ingrediënten:

	voor het deeg
fijne bloem	300 g
melk	0,2 l
gist	16 g
suiker	8 g
reuzel	16 g
zout	8 g

voor de vulling	
cottagecheese	400 g
zure room	140 g
zout	7 g
maïsgriesmeel	12 g
eieren	1 ei (+ het eiwit van 1 ei)
*suiker	16 g
voor de topping	
zure room	50 g
eieren	1 ei (eigeel)

* enkel voor de zoete variant

* afwijkingen van ± 5 g van de aangegeven hoeveelheden zijn toegestaan.

Bereiding van het gistmengsel

Suiker, verse gist en een lepel fijne bloem uit de afgewogen hoeveelheid worden gemengd en toegevoegd aan de voorverwarmde melk. Daarna wordt het mengsel in een warme ruimte geplaatst om te gisten.

Bereiding van het deeg

Fijne bloem, zout, reuzel en een gefermenteerd gistmengsel worden gemengd en rijzen gedurende 5-15 minuten op een warme plaats, totdat het deeg in volume verdubbelt.

Bereiding van de vulling

In een afzonderlijke recipiënt worden de cottagecheese, de room, de eieren (en het eiwit voor de topping), het zout en het maïsgriesmeel (of het tarwegriesmeel of de rijst) gemengd tot een egaal mengsel. Het mengsel mag grovere stukjes cottagecheese bevatten.

Bereiding van de topping

In een afzonderlijke recipiënt worden het eigeel en de room gemengd tot een egale topping.

Voorbereiding van het bakken

Het deeg wordt gekneed en uitgerold tot het een dikte van ongeveer 1 cm en een diameter van ongeveer 45 cm heeft. De randen van het deeg (ongeveer 4-5 cm) worden met de vingers dunner gemaakt tot ongeveer de helft van de dikte die het deeg in het midden heeft. De vulling wordt gelijk over het deegoppervlak verspreid tot aan de verdunde rand. De rand wordt vervolgens over de vulling gevouwen zonder dat er plooien ontstaan. De topping wordt ongelijkmatig over de vulling gegoten. "Vrbovečka pera" is klaar om te worden gebakken.

Bakken

Vroeger werd "Vrbovečka pera" gebakken in een broodoven. Tegenwoordig mag ook een voorverwarmde, gewone oven of een heteluchtoven bij 180-200 °C worden gebruikt. "Vrbovečka pera" is klaar wanneer de vulling het in punt 4.1 van dit productdossier beschreven typische uitzicht krijgt.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

"Vrbovečka pera" wordt al van oudsher bereid en het recept is van generatie op generatie doorgegeven.

Er zijn weinig schriftelijke bronnen over "Vrbovečka pera", maar er bestaat een mondelinge traditie die werd doorgegeven door vrouwen die traditionele gerechten bereidden op een culinair festival met de naam *Kaj su jeli Naši stari* [Wat onze voorouders aten]. Dit evenement wordt sinds het begin van de jaren 1980 in Vrbovec georganiseerd en heeft er mede voor gezorgd dat het recept van "Vrbovečka pera" bewaard is gebleven. Het evenement werd voor het eerst in 1981 aangekondigd in de krant *Komuna* in een artikel met de titel *Kaj su jeli naši stari* [Wat onze voorouders aten], waarin het volgende werd vermeld: "*Om de traditie van het bereiden van gerechten van vroeger in stand te*

houden, organiseert Vrbovec op 26 september voor het eerst een culinair festival […]. Het doel is om de oorspronkelijkheid van deze gerechten, die geserveerd zullen worden met authentiek tafelgerei, te tonen en te bewaren, Ook zullen de bekende "pera", "omgekeerde" gebakjes en gemakkelijk te bereiden soepen geserveerd worden, om er maar enkele te noemen." (*Komuna*, krantenartikel, 1981) Het doel van het evenement is om de traditie van het bereiden van oorspronkelijke gerechten van de regio rond Vrbovec nieuw leven in te blazen. Tijdens de eerste editie, die in 1981 in Vrbovec plaatsvond, werd "Vrbovečka pera" op de traditionele manier met traditionele ingrediënten bereid. Het werd gemaakt door huisvrouwen die aangesloten waren bij een lokale vereniging van gepensioneerde vrouwen, met als doel het gerecht te presenteren als een typische, oorspronkelijke specialiteit die welbekend en geliefd is in de regio.

De afgelopen decennia zijn verschillende recepten voor *pera* verzameld en in kookboeken gepubliceerd. Het meest gezochte en populairste recept was dat van "Vrbovečka pera". Zo publiceerde de auteur Zlatan Nadvornik in 1997 verschillende recepten voor *pera* in een kookboek met de titel *Jela vrbovečkog kraja* [Gerechten van de regio Vrbovec]. Het bekendste is het traditionele recept voor "Vrbovečka pera", dat tot op heden wordt gebruikt (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, kookboek, 1997). Ook de vooraanstaande Kroatische kok Stevo Karapandža publiceerde een recept voor "Vrbovečka pera" in zijn boek *Hrvatska kuharica* [Kroatisch kookboek] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Kenmerkend voor "Vrbovečka pera" is dat het van gistdeeg wordt gemaakt en dat de vulling uitsluitend wordt gemaakt met traditionele ingrediënten: kaas, room, eieren, zout, met toevoeging van bloem of griesmeel, zonder andere grondstoffen in het mengsel. "Vrbovečka pera" is altijd rond, zoals het traditionele brood en de *lopata* of ovenpaal, een traditioneel stuk gereedschap waarmee het product in een broodoven werd geplaatst om te bakken.

Het belangrijkste element dat van dit product een traditioneel product maakt, is de cottagecheese van koemelk en room, ingrediënten die op traditionele wijze worden geproduceerd in kleine kaasmakerijen. De cottagecheese wordt gemaakt volgens de traditionele gistingsmethode, door natuurlijke verzuring van de melk gedurende twee dagen, zonder toevoeging van stremsel of andere middelen. Bij zulke natuurlijk verzuurde melk wordt na twee dagen, wanneer de melk een vastere structuur heeft gekregen, de bovendrijvende room verwijderd. De afgeroomde, zure melk wordt licht opgewarmd en gemengd om de cottagecheese te maken, die daarna in een vergiet wordt geplaatst om uit te lekken. "Vrbovečka pera" mag enkel worden bereid met cottagecheese die op deze traditionele wijze van koemelk is gemaakt, zonder aanvullende beschermingsmethoden zoals pasteurisatie of andere middelen om de houdbaarheid te verlengen. Evenzo is alleen room toegestaan die op traditionele wijze wordt geproduceerd, namelijk door het afromen van zure melk en zonder aanvullende beschermingsmethoden zoals pasteurisatie of andere middelen om de houdbaarheidstermijn te verlengen.