C/2024/1647

23.2.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1647)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar desta data.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES - ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«Vrbovečka pera»

N.º UE: TSG-HR-02497 – 12.5.2023

Estado-Membro ou país terceiro: República da Croácia

1. **Nome(s) a registar**

«Vrbovečka pera»

2. **Tipo de produto [em conformidade com o Anexo XI]**

Classe 2.27. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3. **Justificação do registo**

3.1. *Indicar se o produto*

☐ É o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício

☒ É produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

O produto «Vrbovečka pera» é um produto tradicional, uma vez que é confecionado em fornos de pão no ambiente familiar, a partir de ingredientes produzidos em casa e utilizados como alimentos de base propriamente ditos ou na preparação de pratos mais complexos. Estes ingredientes são, em primeiro lugar, a farinha obtida a partir de trigo e milho de cultivo e moagem caseiras que compõem a massa, a que se segue o queijo fresco e natas preparados de forma tradicional, para utilizar o leite não consumido fresco, bem como ovos de galinhas e outras aves de capoeira criadas em quinteiros, gordura de animais de criação, leite fresco e algum sal, açúcar e levedura de panificação. Todos estes ingredientes estão tradicionalmente presentes em qualquer quinta. As técnicas de preparação foram transmitidas oralmente através de gerações de donas de casa até aos dias de hoje.

Na preparação do «Vrbovečka pera» utilizam-se os seguintes ingredientes/matérias-primas tradicionais:

Queijo fresco fabricado com leite de vaca – obtido segundo o método tradicional de fermentação, ou seja, por acidificação natural do leite durante dois dias sem adição de coalho ou de outros aditivos

Nata ácida – produzida por meios tradicionais, ou seja, por desnatagem do leite coalhado, sem pasteurização ou qualquer outro tratamento

Farinha de trigo – tipo 400-500, fina

Farinha de milho

Levedura de panificação – fresca

Leite – fresco, esterilizado ou pasteurizado

Açúcar – granulado

Sal – sal de mesa

Ovos – de criação controlada

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.2. *Indicar se o nome*

☒ Foi tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico

☐ Identifica o caráter tradicional ou a especificidade do produto.

O nome «*pera*» surge em algumas regiões do noroeste da Croácia (Zagorje, Prigorje) e designa um produto fabricado a partir de massa sobre a qual é espalhado um recheio de queijo e natas, com ou sem ingredientes adicionais, antes de ser colocada num forno de panificação. O «Vrbovečka pera» distingue-se pelo facto de ser fabricado a partir de massa de levedura, enquanto produtos semelhantes, como *perica*, *loparek* ou *tenka gibanica*, são fabricados a partir de uma massa fina. O «Vrbovečka pera» apresenta uma forma característica: é invariavelmente redondo, com um rebordo ligeiramente sobrelevado que se dobra um pouco sobre o recheio. O recheio é sempre constituído por queijo, nata, ovos, uma colher de milho moído ou farinha de milho (que pode ser substituída por sêmola ou arroz) e um pouco de sal. Não são permitidos outros ingredientes. Obviamente, no caso da variante doce, adiciona-se uma colher de açúcar ao recheio. Um livro de receitas de pratos tradicionais croatas produzido por um dos *chefs* mais famosos da região, Stevo Karapandža, inclui uma receita para o «Vrbovečka pera» [S. Karapandža, Hrvatska kuharica (Livro de receitas croata), 1986]

4. **Descrição**

4.1. *Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)*

O «Vrbovečka pera» insere-se na categoria dos produtos de panificação. É mais bem descrito como uma tarte redonda, salgada ou doce, com uma receita e forma próprias e um aspeto específico que mais se assemelha a uma piza de queijo. A base e o rebordo sobrelevado são feitos de uma massa de levedura obtida a partir de farinha fina, levedura fresca, leite e sal, enquanto o interior contém um recheio composto por queijo fresco de leite de vaca, nata e ovos. Também é permitida uma variante doce, em que é adicionada uma colher de açúcar ao recheio. A variante doce terá sido preparada principalmente para crianças e idosos.

A sua especificidade é determinada pelas seguintes características organoléticas:

Aspeto – 'O «Vrbovečka pera» tem uma forma redonda, com um diâmetro de cerca de 35 cm e uma espessura aproximada de 2 cm no meio e até 3 cm no rebordo. Quando cortado, a massa e o recheio devem ter uma espessura uniforme e o recheio não deve separar-se da massa. O recheio apresenta uma cor amarela-dourada, brilhante, com manchas castanhas redondas características formadas pela gordura acastanhada.

Aroma – Típico de queijo fresco e natas e de massa de levedura acabada de cozer.

Sabor – O «Vrbovečka pera» tem um sabor ligeiramente salgado e acidulado, ao passo que a variante doce tem um sabor ligeiramente doce e acidulado; a massa confecionada e o recheio complementam-se e formam um conjunto harmonioso. Não deve prevalecer um único sabor; todos os sabores e aromas devem formar um conjunto harmonioso.

Textura – A massa confecionada deve estar bem cozida, com uma textura fina e tenra na mastigação.

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)*

Ingredientes necessários:

	para a massa
farinha fina	300 g
leite	0,2 l
levedura	16 g
açúcar	8 g
banha	16 g
sal	8 g

para o recheio	
queijo fresco	400 g
natas ácidas	140 g
sal	7 g
farinha de milho	12 g
Ovos	1 ovo (+ a clara de 1 ovo)
*Açúcar	16 g
para a cobertura	
natas ácidas	50 g
ovos	1 ovo (gema)

* apenas para a variante doce

* são permitidos desvios de ±5 g em relação às quantidades indicadas.

Preparação da mistura de fermentação

Mistura-se o açúcar, a levedura fresca e uma colher de farinha fina da quantidade pesada e coloca-se no leite pré-aquecido para fermentação num local quente.

Preparação da massa

Mistura-se a farinha fina, o sal, a banha e uma mistura de levedura fermentada e deixa-se levedar num local quente durante 5 a 15 minutos, até a massa duplicar de volume.

Preparação do recheio

Num recipiente à parte, mistura-se o queijo, as natas, os ovos (e a clara do ovo da cobertura), o sal e a farinha de milho (ou sêmola ou arroz) até obter um recheio uniforme. Os grumos mais grosseiros do queijo são deixados na mistura.

Preparação da cobertura

Num recipiente à parte, mistura-se a gema de ovo e as natas até obter uma cobertura uniforme.

Preparação para cozedura

A massa é amassada e estendida até atingir uma espessura de cerca de 1 cm e um diâmetro de cerca de 45 cm. O rebordo da massa (cerca de 4-5 cm) é achatado com os dedos até cerca de metade da espessura da massa no meio. Coloca-se o recheio numa camada uniforme sobre a superfície da massa até à secção decrescente do rebordo. Em seguida, o rebordo é dobrado por cima do recheio, de modo a não fazer refolhos. A cobertura é vertida de forma irregular sobre o recheio. O «Vrbovečka pera» está pronto para cozer.

Cozedura

Antigamente, o «Vrbovečka pera» era cozido num forno de pão. Hoje em dia, admite-se também a cozedura num forno doméstico pré-aquecido ou num forno de convecção a 180 °C–200 °C. O «Vrbovečka pera» está cozido quando o recheio adquire o aspeto típico descrito no ponto 4.1 do presente caderno de especificações.

4.3. *Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)*

O «Vrbovečka pera» tem uma longa tradição de produção, tendo a sua receita sido transmitida de geração em geração.

Embora existam poucos registos escritos sobre o «Vrbovečka pera», a sua história foi transmitida oralmente pelas mulheres encarregadas da confeção de pratos tradicionais num festival culinário intitulado *Kaj su JELI Naši stari* [O que comiam os nossos antepassados] Este evento tem lugar em Vrbovec desde o início da década de 1980 e contribuiu para preservar a receita do «Vrbovečka pera». O evento foi anunciado pela primeira vez no boletim informativo *Komuna*, em 1981, num artigo intitulado *Kaj su JELI Naši stari* [O que comiam os nossos antepassados], no qual se afirmava que, «empenhada em preservar a tradição de preparar pratos originais de outros tempos, Vrbovec acolherá pela primeira vez um festival culinário em 26 de setembro [...] O objetivo é apresentar e preservar a originalidade destes pratos, que serão servidos na sua louça de mesa original. Os pratos propostos incluirão os

famosos “pera”, tartes “invertidas” e sopas fáceis de preparar, para citar alguns exemplos.» (*Komuna*, artigo de um boletim informativo, 1981). O objetivo do evento é reavivar a tradição de preparar produtos originais de outros tempos da região de Vrbovec. No primeiro evento, realizado em Vrbovec em 1981, o «Vrbovečka pera» era confecionado segundo o método tradicional, utilizando ingredientes tradicionais. Era preparado por donas de casa de uma associação local de mulheres reformadas, com o objetivo de o apresentar como uma especialidade original distinta, bem conhecida e muito apreciada na região.

Ao longo das últimas décadas, foram recolhidas, registadas e publicadas várias receitas de *pera* em livros de receitas. A receita mais procurada e mais vendida tem sido a do «Vrbovečka pera». Por exemplo, em 1997, o autor Zlatan Nadvornik publicou várias receitas de *pera* num livro de receitas intitulado *Jela vrbovečkog kraja* [A comida da região de Vrbovec]. A mais famosa é a receita tradicional de «Vrbovečka pera», ainda hoje utilizada (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, livro de receitas, 1997). Do mesmo modo, o eminente *chef* croata Stevo Karapandža publicou uma receita de «Vrbovečka pera» no seu livro *Hrvatska kuharica* [Livro de receitas croata] (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). A especificidade do «Vrbovečka pera» reside no facto de ser confecionado a partir de uma massa de levedura e de o recheio ser feito exclusivamente a partir de ingredientes tradicionais: queijo, nata, ovos, sal, com adição de farinha ou sêmola, sem outras matérias-primas na mistura. A forma do «Vrbovečka pera» foi sempre redonda, como o pão tradicional e a *lopata*, ou pá, um instrumento tradicional utilizado para colocar o produto num forno de panificação.

O elemento essencial que torna este produto tradicional é a utilização de queijo fresco fabricado a partir de leite de vaca e natas, que são produzidos de forma tradicional em pequenas queijarias. O queijo fresco é obtido segundo o método tradicional de fermentação – por acidificação natural do leite durante dois dias, sem adição de coalho ou outros meios. Com este leite naturalmente acidificado, ao fim de dois dias, quando o leite adquire uma estrutura mais firme, é retirada a nata que vem à superfície. O leite azedo desnatado é suavemente aquecido e mexido, dando origem ao queijo fresco, que é deixado a escorrer num coador. O «Vrbovečka pera» só pode ser preparado a partir de queijo fresco feito com leite de vaca produzido segundo este método tradicional – sem outros métodos de proteção, como a pasteurização ou outros meios de prolongamento do prazo de validade. Do mesmo modo, só é permitida a produção tradicional de nata — por desnatagem do leite coalhado, sem outros métodos de proteção, como a pasteurização ou outros meios de prolongar o prazo de validade.