Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2024/1647

23.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1647)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„Vrbovečka pera“

EÚ č.: TSG-HR-02497 – 12.5.2023

Členský štát alebo tretia krajina: Chorvátska republika

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

„Vrbovečka pera“

2. **Druh výrobku [podľa prílohy xi]**

Trieda 2.27. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3. **Dôvody zápisu do registra**

3.1. *Ide o výrobok, ktorý*

☐ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

☒ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad

„Vrbovečka pera“ je tradičný výrobok, keďže sa piekol doma v rodinách v peciach na chlieb z prísad domácej výroby a používaných osobitne ako základné potraviny alebo na prípravu zložitejších jedál. Medzi tieto prísady patrili predovšetkým múka na cesto získaná z doma vypestovanej a pomletej pšenice a kukurice, ďalej tvaroh a smotana pripravené tradičným spôsobom, aby sa využilo mlieko, ktoré sa nespotrebovalo za čerstva, ako aj vajcia od sliepok a inej hydiny chovanej na dvoroch, tuk od hospodárskych zvierat, čerstvé mlieko a trocha soli, cukru a pekárskeho droždia. Všetky tieto prísady sa tradične nachádzali na každom statku. Zručnosti spojené s prípravou si gazdiné odovzdávali ústnym podaním po generácie až do súčasnosti.

Na prípravu výrobku „Vrbovečka pera“ sa používajú tieto tradičné prísady/suroviny:

tvaroh z kravského mlieka – vyrobený tradičným spôsobom fermentácie, t. j. prirodzenou dvojdňovou acidifikáciou mlieka bez pridania syridla alebo iných doplnkových látok,

kyslá smotana – vyrobená tradičnými prostriedkami, t. j. odstredením kyslého mlieka bez pasterizácie alebo inej úpravy,

pšeničná múka – typ 400 – 500, hladká,

kukuričná strúhanka,

pekárske droždie – čerstvé,

mlieko – čerstvé, sterilizované alebo pasterizované,

cukor – kryštálový,

soľ – kuchynská,

vajcia – z kontrolovaného chovu.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.2. *Ide o názov, ktorý*

☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku

☐ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

Názov *pera* sa vyskytuje v niektorých častiach severozápadného Chorvátska (Zagorje, Prigorje) a označuje sa ním výrobok z cesta, na ktorý sa natiera plnka zo syra a smotany s ďalšími prísadami, alebo aj bez nich, a potom sa vloží do chlebovej pece na pečenie. Výrobok „Vrbovečka pera“ sa odlišuje tým, že sa vyrába z kysnutého cesta, kým podobné výrobky, ako sú *perica, loparek* alebo *tenka gibanica,* sa pripravujú z tenkého cesta. „Vrbovečka pera“ má charakteristický tvar: je vždy okrúhly s mierne zdvihnutým okrajom, ktorý je sčasti preložený cez plnku. Plnka vždy obsahuje syr, smotanu, vajcia, lyžicu kukuričnej strúhanky alebo kukuričnej múky (ktoré možno nahradiť aj krupicou alebo ryžou) a trochu soli. Žiadne iné prísady nie sú dovolené. V prípade sladkého variantu sa do plnky samozrejme pridáva lyžica cukru. Kuchárska kniha tradičných chorvátskych jedál, ktorú vydal jeden z najslávnejších šéfkuchárov tohto regiónu Stevo Karapandža, zahŕňa aj recept na výrobok „Vrbovečka pera“ [S. Karapandža, *Hrvatska kuharica* (Chorvátska kuchárka), 1986].

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Výrobok „Vrbovečka pera“ patrí do kategórie pekárskych výrobkov. Najlepšie sa dá opísať ako okrúhly slaný alebo sladký koláč charakteristický svojou receptúrou a tvarom a osobitným vzhľadom, ktorý najviac pripomína syrovú pizzu. Spodok a zvýšený okraj sú vyrobené z kysnutého cesta z hladkej múky, čerstvého droždia, mlieka a soli, zatiaľ čo vnútro obsahuje plnku zloženú z tvarohu z kravského mlieka, smotany a vajec. Existuje aj dovolený sladký variant, v prípade ktorého sa do plnky pridáva lyžica cukru. Sladký variant sa pripravoval hlavne pre deti a starších ľudí.

Jeho osobitný charakter určujú tieto organoleptické vlastnosti:

Vzhľad – výrobok „Vrbovečka pera“ má tvar kruhu s priemerom približne 35 cm a hrúbkou približne 2 cm v strede a do 3 cm okolo okraja. Po nakrájaní by mali cesto aj plnka mať jednotnú hrúbku a plnka by sa od cesta nemala oddeľovať. Plnka sa vyznačuje zlatistou žltou farbou, je lesklá, s príznačnými okrúhlymi hnedými škvrnami, ktoré vytvára zhnednutý tuk.

Vôňa – typická vôňa tvarohu a smotany a čerstvo upečeného kysnutého cesta.

Chuť – výrobok „Vrbovečka pera“ má mierne slanú a kyslastú chuť, pričom sladký variant je zas mierne sladký a kyslastý; cesto aj plnka sa vzájomne dopĺňajú a tvoria harmonický celok. Žiadna z chutí by nemala prevládať; všetky chute a vône by mali tvoriť harmonický celok.

Štruktúra – cesto musí byť prepečené, musí mať jemnú štruktúru a byť mäkké na zahryznutie.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Požadované prísady:

	na cesto
hladká múka	300 g
mlieko	0,2 l
droždie	16 g
cukor	8 g
masť	16 g
soľ	8 g

na plnku	
tvaroh	400 g
kyslá smotana	140 g
soľ	7 g
kukuričná strúhanka	12 g
vajcia	1 vajce (+ bielok z 1 vajca)
*cukor	16 g
na vrchnú vrstvu	
kyslá smotana	50 g
vajcia	1 vajce (žĺtok)

* len v prípade sladkého variantu

* povoľuje sa odchýlka ± 5 g z uvedených množstiev

Príprava zmesi na kysnutie

Odvážené množstvo cukru, čerstvého droždia a lyžica hladkej múky sa zmiešajú, nasypú do vopred zohriateho mlieka a zmes sa odloží na teplé miesto vykysnúť.

Príprava cesta

Hladká múka, soľ, masť a vykysnutá zmes z droždia sa zmiešajú a cesto sa nechá rásť na teplom mieste 5 až 15 minút, až kým nenadobudne dvojnásobný objem.

Príprava plnky

Syr, smotana, vajcia (a bielok z vajca použitého na vrchnú vrstvu), soľ a kukuričná strúhanka (alebo krupica či ryža) sa zmiešajú v samostatnej nádobe tak, aby vznikla homogénna náplň. Hrubšie hrudky syra sa ponechajú v zmesi.

Príprava vrchnej vrstvy

Žĺtok a smotana sa zmiešajú v samostatnej nádobe tak, aby vznikla homogénna vrchná vrstva.

Príprava na pečenie

Cesto sa vymiesi a vyvaľká na hrúbku približne 1 cm a priemer približne 45 cm. Okraje cesta (približne 4 – 5 cm) sa prstami stlačia na približne polovičnú hrúbku cesta v strede. Rovnomerná vrstva plnky sa rozotrie po povrchu cesta až po znížený okraj. Okraj sa následne preloží cez plnku tak, aby na ňom neboli záhyby. Na plnku sa nerovnomerne naleje vrchná vrstva. Koláč „Vrbovečka pera“ je pripravený na pečenie.

Pečenie

Kedysi sa koláč „Vrbovečka pera“ piekol v peci na chlieb. Dnes je povolené aj pečenie vo vopred zohriatej domácej rúre alebo v konvektomate pri teplote 180 – 200 °C. Výrobok „Vrbovečka pera“ je hotový, keď plnka nadobudne charakteristický vzhľad opísaný v bode 4.1 tejto špecifikácie.

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Príprava výrobku „Vrbovečka pera“ má dlhú tradíciu, recept naň sa odovzdáva z generácie na generáciu.

Písomných záznamov o výrobku „Vrbovečka pera“ je málo, zato jeho príbeh si ústnym podaním odovzdávajú ženy, ktoré pripravujú tradičné pokrmy na kulinárskom festivale s názvom *Kaj su jeli naši stari* (Čo jedli naši predkovia). Toto podujatie sa koná vo Vrbovci od začiatku osemdesiatych rokov 20. storočia a recept na koláč „Vrbovečka pera“ sa vďaka nemu zachoval. Podujatie po prvýkrát ohlásili v informačnom bulletine *Komuna* v roku 1981 v článku s názvom *Kaj su jeli naši stari* (Čo jedli naši predkovia), v ktorom sa uvádzalo, že *„v snahe zachovať tradíciu prípravy pôvodných jedál z dávnych čias sa 26. septembra vo Vrbovci po prvýkrát uskutoční kulinársky festival […]. Cieľom je prezentovať a zachovať originalitu týchto pokrmov, ktoré sa budú podávať na pôvodnom jedálenskom servise. Ponúkať sa budú slávne pokrmy*

‚pera', ‚obrátené' koláče, jednoduché polievky a podobne." (*Komuna*, článok v informačnom bulletine, 1981). Účelom podujatia je oživiť tradíciu prípravy pôvodných starodávnych výrobkov z vrboveckého regiónu. Počas prvého ročníka, ktorý sa konal vo Vrbovci v roku 1981, sa koláč „Vrbovečka pera" pripravoval tradičným spôsobom s použitím tradičných prísad. Pripravili ho gazdiné z miestneho spolku senioriek, aby ho prezentovali ako jedinečnú, pôvodnú špecialitu, ktorú v tomto regióne dobre poznajú a milujú.

Počas niekoľkých minulých desaťročí sa zozbieralo, spísalo a uverejnilo v kuchárskych knihách niekoľko receptov na koláč *pera*. Najvyhľadávanejší a najpredávanejší recept bol na výrobok „Vrbovečka pera". Napríklad v roku 1997 autor Zlatan Nadvornik zverejnil niekoľko receptov na koláč *pera* v kuchárskej knihe s názvom *Jela vrbovečkog kraja* (Pokrmy z vrboveckého kraja). Najslávnejší z nich je tradičný recept na výrobok „Vrbovečka pera", ktorý sa používa dodnes (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, kuchárska kniha, 1997). Podobne aj popredný chorvátsky šéfkuchár Stevo Karapandža vydal recept na koláč „Vrbovečka pera" vo svojej knihe *Hrvatska kuharica* (Chorvátska kuchárka) (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Špecifickosť výrobku „Vrbovečka pera" spočíva v tom, že sa pripravuje z kysnutého cesta a že plnka sa robí výlučne z tradičných prísad: zo syra, smotany, z vajec, soli, pridáva sa kukuričná múka alebo strúhanka, bez použitia ďalších surovín v zmesi. Tvar výrobku „Vrbovečka pera" bol vždy okrúhly ako tradičný chlieb alebo tzv. *lopata*, čiže pekárska sádzacia lopata, tradičný nástroj na sádzanie výrobku do pece na pečenie chleba.

Hlavným prvkom, vďaka ktorému ide o tradičný výrobok, je použitie tvarohu z kravského mlieka a použitie smotany, ktoré sa vyrábajú tradičným spôsobom v malých syrárňach. Tvaroh sa vyrába tradičným spôsobom fermentácie – prirodzenou dvojdňovou acidifikáciou mlieka bez pridania syridla alebo iných prostriedkov. Pri takto prirodzene acidifikovanom mlieku sa po dvoch dňoch, keď mlieko nadobudne pevnejšiu štruktúru, zozbiera smotana, ktorá vystúpila na povrch. Odstredené kyslé mlieko sa jemne ohreje a mieša, aby vznikol tvaroh, ktorý sa nechá v cedidle odkvapkať. Výrobok „Vrbovečka pera" možno pripravovať iba z tvarohu vyrobeného z kravského mlieka s použitím tohto tradičného postupu – bez doplnkových postupov ako pasterizácia alebo iných prostriedkov predlžujúcich trvanlivosť. Podobne je povolená iba smotana vyrobená tradičným spôsobom – odstredením kyslého mlieka bez doplnkových ochranných postupov ako pasterizácia alebo iných prostriedkov predlžujúcich trvanlivosť.