C/2024/1647
23.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1647)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”Vrbovečka pera”

EU-nr: TSG-HR-02497 – 12 maj 2023

Medlemsstat eller tredjeland: Republiken Kroatien

1. **Namn som ska registreras**

”Vrbovečka pera”

2. **Produkttyp [se bilaga xi]**

Klass 2.27 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3. **Skäl till registreringen**

3.1. *Det rör sig om en produkt som*

☐ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

☒ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

”Vrbovečka pera” är en traditionell hembakad produkt, som brukade gräddas i bakugn och bestod av ingredienser som kom från det egna hushållet. Samtliga ingredienser användes som basvaror antingen i sig själva eller för att laga mer komplexa maträtter. Främst av dem var mjölet, som maldes av vete och majs som odlats på gården och användes till degen. Därefter följde färskost och grädde som framställts på traditionellt sätt för att ta vara på den mjölk som inte konsumerats färsk, samt ägg från gårdens höns och andra fjäderfän, fett från tamdjur, färsk mjölk och slutligen lite salt, socker och bagerijäst. Dessa var ingredienser som brukade finnas hemma på alla gårdar. Konsten att baka ”Vrbovečka pera” har förts vidare muntligen från en generation husmödrar till nästa, ända fram till vår tid.

Följande traditionella ingredienser/råvaror används för att baka ”Vrbovečka pera”:

Grynig färskost (cottage cheese) gjord på komjölk med den traditionella fermenteringsmetoden, där syrningen av mjölken sker naturligt under två dagar utan att man tillsätter löpe eller andra tillsatser.

Syrad grädde som framställts på traditionellt vis, dvs. genom att skumma grädden av surmjölk, utan pastörisering eller annan behandling.

Vetemjöl av typ 400–500, finmalet.

Majsmjöl.

Bagerijäst (färsk).

Mjölk (färsk, steriliserad eller pastöriserad).

Strösocker.

Bordssalt.

Ägg (från kontrollerade jordbruk).

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.2. *Det rör sig om ett namn som*

☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

☐ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Namnet *pera* förekommer i delar av nordvästra Kroatien (Zagorje, Prigorje) och betecknar en produkt av deg som breds med en fyllning av ost och grädde, med eller utan ytterligare ingredienser, och därefter gräddas i en brödugn. ”Vrbovečka pera” särskiljer sig genom att den görs med jästdeg, medan liknande produkter såsom *perica*, *loparek* eller *tenka gibanica* görs med tunnare deg. ”Vrbovečka pera” har dessutom en karakteristisk form: den är alltid rund, med en kant som är något upphöjd och lite vikt över fyllningen. Fyllningen består alltid av ost, grädde, ägg, en sked majsmjöl (kan ersättas med mannagryn eller ris) och lite salt. Inga andra ingredienser är tillåtna, förutom att en sked socker givetvis tillsätts till fyllningen för den söta varianten av pajen. Ett recept på ”Vrbovečka pera” ingår i en kokbok med traditionella kroatiska maträtter skriven av en av regionens mest berömda kockar, Stevo Karapandža (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica* (Kroatisk kokbok), 1986).

4. **Beskrivning**

4.1. *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)*

”Vrbovečka pera” tillhör kategorin bageriprodukter. Den kan bäst beskrivas som en rund matpaj eller söt paj som bakas efter ett särskilt recept och har en särskild form, som till utseendet mest liknar en pizza med ost på. Pajbotten och den uppvikta kanten är gjorda av jästdeg bakad på finmalet mjöl, färsk jäst, mjölk och salt. Inuti pajen finns en fyllning av grynig färskost gjord på komjölk samt grädde och ägg. Det finns även en tillåten söt variant som görs genom att en sked socker tillsätts till fyllningen. Denna söta variant bakades ursprungligen framför allt till barn och äldre.

Pajens särart utgörs av följande organoleptiska egenskaper:

Utseende: ”Vrbovečka pera” är rund till formen, med en diameter på cirka 35 cm och en tjocklek på cirka 2 cm i mitten och upp till 3 cm runt kanterna. När pajen skärs upp ska pajskalet och fyllningen ha en jämn tjocklek, och fyllningen ska inte släppa från pajskalet. Fyllningen är blank och har en gyllengul färg, med karakteristiska runda bruna fläckar som bildats av det brynta fettet.

Arom: Typisk för färskost och grädde och nybakad jästdeg.

Smak: ”Vrbovečka pera” har en lätt sälta och en något syrlig smak. Den söta varianten har en lätt sötma och en något syrlig smak. Pajskalet och fyllningen kompletterar varandra och bildar en harmonisk helhet. Ingen enskild smak bör ta överhanden, utan alla smaker och aromer bör ge ett harmoniskt helhetsintryck.

Konsistens: Pajskalet måste vara genombakat med fin konsistens och mjukt att bita i.

4.2. *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Ingredienser:

Till degen:	
finmalet mjöl	300 g
mjölk	2 dl
jäst	16 g
socker	8 g
ister	16 g
salt	8 g

Till fyllningen:	
färskost (cottage cheese)	400 g
syrad grädde	140 g
salt	7 g
majsmjöl	12 g
ägg	.1 ägg (+ 1 äggvita)
*socker	16 g
Till topplagret:	
syrad grädde	50 g
ägg	1 ägg (äggula)

* Endast för den söta varianten.

* Avvikelser på ± 5 g från de angivna mängderna är tillåtna.

Beredning av jästblandningen

Socker, färsk jäst och en sked finmalet mjöl från den uppvägda mängden blandas, hälls i värmd mjölk och får sedan stå varmt för att fermenteras.

Beredning av degen

Finmalet mjöl, salt och ister blandas med den fermenterade jästblandningen. Degen får jäsa på en varm plats i 5–15 minuter, tills dess volym har fördubblats.

Beredning av fyllningen

Osten, grädden, äggen (och äggvitan från ägget till topplagret), salt och majsmjöl (eller mannagryn eller ris) blandas i en separat bunke till en enhetlig fyllning. Större ostgryn lämnas kvar i smeten.

Beredning av topplagret

Äggulan och grädden blandas till en jämn smet i en separat bunke för att användas som topplager på pajen.

Förberedelser inför gräddning

Degen knådas och kavlas ut tills den är cirka 1 cm tjock och ungefär 45 cm i diameter. Degkanterna (cirka 4–5 cm) plattas ut med fingrarna tills de är ungefär hälften så tjocka som degen i mitten. Fyllningen breds ut i ett jämnt lager över degytan fram till den avsmalnande kanten. Därefter viks kanten in över fyllningen utan att det bildas några rynkor. Smeten till topplagret hälls ojämnt över fyllningen. ”Vrbovečka pera” är nu färdig att gräddas.

Gräddning

Förr i tiden gräddades ”Vrbovečka pera” i gammaldags bakugn. Numera tillåts även gräddning i en i förväg uppvärmd hushållsugn eller varmluftsugn på 180–200 °C. ”Vrbovečka pera” är färdig när fyllningen har fått det typiska utseende som beskrivs i punkt 4.1 i denna specifikation.

4.3. *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)*

Det finns en lång tradition av att baka ”Vrbovečka pera” enligt recept som har förts vidare från generation till generation.

Få skriftliga uppgifter finns bevarade om ”Vrbovečka pera”, men pajens historia har förts vidare genom muntlig tradition och lever vidare bland de kvinnor som lagar traditionella maträtter vid den kulinariska festivalen *Kaj su jeli naši stari* (Vad våra förfäder åt). Detta evenemang har anordnats i Vrbovec sedan början av 1980-talet och har bidragit till att bevara receptet på ”Vrbovečka pera”. Evenemanget tillkännagavs för första gången i nyhetsbrevet *Komuna* 1981, i en artikel med titeln *Kaj su jeli naši stari* (Vad våra förfäder åt) där man kunde läsa att ”i Vrbovec, där man månar om att bevara traditionen att laga ursprungliga maträtter från förr, kommer en kulinarisk festival för första gången att anordnas den 26 september (...) Syftet är att visa upp och bevara dessa maträtters egenart genom att tillaga och servera dem på ursprungligt vis. Bland de många rätter som bjuds kommer man exempelvis att kunna hitta den

berömda 'pera', 'upp-och-nedvända' pajer och lättlagade soppor." (*Komuna*, artikel i nyhetsbrev, 1981). Syftet med evenemanget är att återuppliva traditionen att framställa gammaldags, ursprungliga produkter från Vrbovec-regionen. Vid den första festivalen, som anordnades i Vrbovec 1981, bakades "Vrbovečka pera" på traditionellt vis och med traditionella ingredienser. Husmödrar från en lokal förening för kvinnliga pensionärer stod för bakningen, i syfte att presentera bakverket som en särskild ursprunglig specialitet som är välkänd och älskad i regionen.

Under de senaste årtiondena har flera recept på *pera* samlats in, nedtecknats och publicerats i kokböcker. Det mest eftertraktade och sålda receptet har varit det på "Vrbovečka pera". Exempelvis publicerade författaren Zlatan Nadvornik flera recept på *pera* i en kokbok med titeln *Jela vrbovečkog kraja* (Maten i Vrbovec-regionen) som kom ut 1997. Det mest berömda av dessa är det traditionella receptet på "Vrbovečka pera", som används än i dag (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, kokbok, 1997). Även den framstående kroatiske kocken Stevo Karapandža har publicerat ett recept på "Vrbovečka pera" i sin bok *Hrvatska kuharica* (Kroatisk kokbok) (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Det som är speciellt med "Vrbovečka pera" är att den är gjord på jästdeg och att fyllningen uteslutande består av de traditionella ingredienserna ost, grädde, ägg, salt samt mjöl. Inga andra råvaror blandas i fyllningen. "Vrbovečka pera" har också alltid haft den runda form som kännetecknar såväl traditionellt bröd som den *lopata* eller brödspade som är det traditionella redskapet för att sätta in pajen i en bakugn för gräddning.

Den viktigaste faktorn som gör "Vrbovečka pera" till en traditionell produkt är användningen av färskost (gjord på komjölk) och grädde vilka har framställts på traditionellt vis i små ostmejerier. Färskosten tillverkas genom den traditionella fermenteringsmetoden – naturlig syrning av mjölken i två dagar utan att löpe eller andra medel tillsätts. När sådan naturligt syrad mjölk efter två dagar får en fastare konsistens skummas grädden som har stigit till ytan av. Den syrade skummjölken värms varsamt upp under omrörning så att färskost bildas. Ostmassan läggs i ett durkslag för att rinna av. "Vrbovečka pera" får enbart beredas med färskost som har tillverkats av komjölk enligt denna traditionella metod, utan ytterligare skyddsmetoder såsom pastörisering eller andra sätt att förlänga hållbarheten. På samma sätt tillåts endast grädde som har erhållits på traditionellt vis – genom att skumma av surmjölk, utan ytterligare skyddsmetoder såsom pastörisering eller andra sätt att förlänga hållbarheten.