



C/2024/1647

23.2.2024.

**Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b)
Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i
prehrambene proizvode**

(C/2024/1647)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„Vrbovečka pera”

EU br.: TSG-HR-02497 -12.5.2023

Država članica ili treća zemlja: Republika Hrvatska

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

„Vrbovečka pera”

2. Vrsta proizvoda [kao u Prilogu XI.]

Razred 2.27. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

3. Razlozi za registraciju

3.1. Proizvod

- koji je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod
- koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

Proizvod „Vrbovečka pera” tradicionalni je proizvod jer se pripremao u obiteljskim domaćinstvima u krušnim pećima od sastojaka koji su se proizvodili kod kuće i koristili kao osnovne prehrambene namirnice ili u pripremi složenijih jela. To su u prvom redu pšenično i kukuruzno brašno dobiveno meljavom na poljima uzgojenih tradicionalnih žitarica od kojeg se izrađuje tijesto, svježi sir i vrhnje, koji su se pripremali tradicionalnim načinom kako bi se iskoristilo mlijeko koje nije potrošeno u svježem stanju, kao i jaja od kokoši i ostale peradi koja se uzgajala na dvorištima seoskih domaćinstava, masnoće od uzgojenih životinja, svježe mlijeko, nešto soli, šećera i pekarskog kvasca. Svi sastojci nalazili su se tradicionalno u svakoj seoskoj kući, a vještina pripreme prenosila se usmenom predajom kroz generacije domaćica do današnjih dana.

Za pripremu proizvoda „Vrbovečka pera” upotrebljavaju se sljedeći tradicionalni sastojci/sirovine:

svježi kravliji sir, dobiven tradicionalnom metodom fermentacije, odnosno prirodnim, dvodnevnom kiseljenjem mlijeka bez dodatka sirila ili drugih dodataka

kiselo vrhnje, proizvedeno tradicionalnim načinom, odnosno obiranjem s kiselog mlijeka, bez pasterizacije ili drugog načina obrade

pšenično brašno, TIP 400–500, glatko

kukuruzna krupica

pekarski kvasac, svježi

mlijeko – svježe, sterilizirano ili pasterizirano

šećer – kristalni

sol – kuhinjska sitna

jaja – iz kontroliranog uzgoja.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.2. Naziv

- koji se tradicionalno koristi za označivanje specifičnog proizvoda
- koji opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda.

Naziv „pera” nalazimo u dijelovima sjeverozapadne Hrvatske (Zagorje, Prigorje), a označava proizvod pripremljen od tijesta, sira i vrhnja s dodacima ili bez dodataka, tako da se na komad tijesta namaže nadjev i stavi peći u krušnu peč. „Vrbovečka pera” posebna je po tome što se priprema od dizanog tijesta, dok se slični proizvodi, kao što su „perica”, „loperek” ili „tenka gibanica”, pripremaju od tankog tijesta. „Vrbovečka pera” karakterističnog je oblika: uvijek je okrugla, s blago uzdignutim rubom koji je u manjoj mjeri preklapljen preko nadjeva. Nadjev je uvijek sastavljen od sira, vrhnja, jaja, žlice kukuruzne krupice ili kukuruznog brašna (dozvoljeno je kao zamjenu koristiti pšenični griz ili rižu) te malo soli. Drugi sastojci nisu dopušteni. Naravno, za slatku varijantu u nadjev se dodaje žlica šećera. U kuharici hrvatskih tradicionalnih jela, koju je pripremio jedan od najpoznatijih kuhara s ovih područja, Stevo Karapandža, nalazi se i recept za pripremu „Vrbovečke pere” (S. Karapandža, „Hrvatska kuharica”, 1986.).

4. Opis

4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. te uredbe)

„Vrbovečka pera” pripada kategoriji pekarskih proizvoda. Najbolje se može opisati kao okrugli slani ili slatki kolač svojstvene recepture i oblika i specifičnog izgleda koji najviše podsjeća na pizzu od sira. Podloga i uzdignuti rub pripremljeni su od dizanog tijesta izrađenog od mekog brašna, svježeg kvasca, mlijeka i soli, a sredina se sastoji od nadjeva koji čine svježi kravljji sir, vrhnje i jaja. Postoji i dozvoljena je i slatka varijanta, u čiji se u nadjev dodaje žlica šećera. Priprema se većinom za djecu i starije osobe.

Specifičan karakter proizvoda određuju sljedeća senzorska svojstva:

Izgled – „Vrbovečka pera” okruglog je oblika, promjera oko 35 cm i debljine oko 2 cm u sredini i do 3 cm na rubovima. Na prerezu tijesto i nadjev trebaju biti podjednake debljine, a nadjev se ne smije odvajati od tijesta. Nadjev je zlatnožute boje, sjajan, s karakterističnim okruglim mrljama smeđe boje nastalima od zapečene masnoće.

Miris – tipičan za svježi sir i vrhnje i svježe pečeno dizano tijesto.

Okus – „Vrbovečka pera” ima blago slan i blago kiseo okus, dok je slatka varijanta blago slatkog i blago kiselog okusa; tijesto i nadjev nadopunjuju se i čine skladnu cjelinu okusa. Nijedan okus ne smije prevladavati; svi okusi i mirisi trebaju činiti skladnu cjelinu.

Tekstura – tijesto mora biti žarko pečeno, fine teksture i meko na zagriz.

4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. te uredbe)

Potrebni sastojci:

za tijesto

glatko brašno	300 g
mlijeko	0,2 l
kvasac	16 g
šećer	8 g
svinjska mast	16 g
sol	8 g

za nadjev

svježi sir	400 g
kiselo vrhnje	140 g
sol	7 g
kukuruzna krupica	12 g
jaja	1 jaje (+ 1 bjelanjak)
*šećer	16 g

za preljev

kiselo vrhnje	50 g
jaja	1 jaje (žumanjak)

* samo za slatku varijantu

* dozvoljena su odstupanja od navedenih količina za ± 5 grama.

Priprema mješavine za fermentaciju

Šećer, svježi kvasac i jedna žlica glatkog brašna od izvagane količine pomiješaju se i stave u prethodno zagrijano mlijeko da mješavina fermentira na toplome mjestu.

Priprema tijesta

Glatko brašno, sol, mast i fermentirana mješavina kvasca pomiješaju se i stave na dizanje na toplo mjesto 5 – 15 minuta, dok tijesto ne udvostruči volumen.

Priprema nadjeva

Sir, vrhnje, jaja (i bjelanjak od jaja iz preljeva), sol i kukuruzna krupica (ili pšenični griz ili riža) u zasebnoj se posudi pomiješaju u jednolični nadjev. U smjesi se ostave krupniji komadića sira.

Priprema preljeva

Žumanjak i vrhnje u zasebnoj se posudi pomiješaju u jednolični preljev.

Priprema za pečenje

Tijesto se izmijesi i razvalja na debljinu od otprilike 1 cm i promjer od otprilike 45 cm. Rubovi tijesta (oko 4 – 5 cm) prstima se stanje na otprilike pola debljine tijesta u sredini. Nadjev se razmjesti u jednoličnom sloju po površini tijesta do istanjenog ruba, a potom se rub presavije preko nadjeva tako da ne bude nabora. Nadjev se nejednako pokapa preljevom. „Vrbovečka pera” spremna je za pečenje.

Pečenje

„Vrbovečka pera” nekada se pekla u krušnoj peći, a danas je prihvatljivo i pečenje u prethodno zagrijanoj kućnoj ili konvekcijskoj pećnici na temperaturi od 180 do 200 °C. „Vrbovečka pera” pečena je kada nadjev poprimi tipičan izgled opisan u točki 4.1. ove Specifikacije.

4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. te uredbe)

„Vrbovečka pera” ima dugu tradiciju proizvodnje, a njezina se receptura prenosi s koljena na koljeno.

Pisanih je izvora o „Vrbovečkoj peri” malo, no njezinu priču usmenom predajom prenose žene koje pripremaju nekadašnja tradicionalna jela na kulinarskoj smotri „Kaj su jeli naši stari” (odnosno „Što su jeli naši preci”). Ta se manifestacija održava u Vrbovcu od početka 80-ih godina prošlog stoljeća, a recept za „Vrbovečku peru” ostao je sačuvan upravo zahvaljujući njoj. Prvi je put najavljena u časopisu „Komuna” 1981. u članku „Kaj su jeli naši stari”: „[...] sa željom da se oživi tradicija pripremanja starih izvornih jela, Vrbovec će po prvi puta 26. rujna biti domaćin kulinarske smotre [...] Cilj je da se pokaže i zadrži originalnost jela, a tome će pomoći i serviranje u starim

originalnim posudama. Naći će se tu: poznata pera, prevrtanci, trena juha i tko bi sve nabrojio [...]” (članak u časopisu „Komuna”, 1981.). Cilj je manifestacije oživjeti tradiciju pripreme starih izvornih proizvoda vrbovečkog kraja. Na prvoj manifestaciji održanoj u Vrbovcu 1981. upravo se „Vrbovečka pera” izrađivala na tradicionalan način koristeći tradicionalne sastojke. Pripremile su je domaćice iz lokalne udruge umirovljenica s ciljem da je se predstavi kao poseban, izvoran i u tom kraju poznat i omiljen specijalitet.

Proteklih nekoliko desetljeća prikupljeno je i zapisano nekoliko recepata za pripremu „pere”, koji su objavljeni u kuharicama. Najtraženiji i najprodavaniji bio je upravo recept za „Vrbovečku peru”. Tako je u kuharici „Jela vrbovečkog kraja” autor Zlatan Nadvornik 1997. objavio nekoliko recepata za „peru”, a najpoznatiji je tradicionalni recept za „Vrbovečku peru”, koji se i danas koristi (Z. Nadvornik, kuharica „Jela vrbovečkog kraja”, 1997.). Usto, eminentni hrvatski kuhar Stevo Karapandža u svojoj je „Hrvatskoj kuharici” objavio recept za „Vrbovečku peru” (S. Karapandža, „Hrvatska kuharica”, 1986.). Posebnost „Vrbovečke pere” leži u tome što se priprema od dizanog tijesta, a nadjev isključivo od tradicionalnih sastojaka: sira, vrhnja, jaja, soli s dodatkom brašna ili krupice, bez drugih sirovina u smjesi. „Vrbovečka pera” oduvijek je imala okrugao oblik, kao i tradicionalni kruh i lopata, tradicionalni alat s pomoću kojeg se proizvod stavljao u krušnu peć na pečenje.

Najvažniji element koji ovaj proizvod čini tradicionalnim uporaba je svježeg kravljeg sira i vrhnja, koji su proizvedeni na tradicionalan način u malim siranama. Svježi kravli sir dobiva se tradicionalnom metodom fermentacije, odnosno prirodnim, dvodnevnim kiseljenjem mlijeka bez dodatka sirila ili drugih sredstava. S tako prirodno ukiseljenog mlijeka nakon dva dana, kada mlijeko poprimi čvršću strukturu, obire se vrhnje koje se diglo na površinu. Od obranog kiselog mlijeka laganim zagrijavanjem i miješanjem dobiva se svježi sir, koji se ostavi u cjedilu da se ocijedi. Za pripremu „Vrbovečke pere” prihvatljiv je samo svježi kravli sir proizveden tom tradicionalnom metodom, bez dodatnih metoda zaštite kao što su pasterizacija ili drugi načini produljenja roka trajanja. Jednako tako, prihvatljivo je samo vrhnje proizvedeno tradicionalnim načinom, odnosno obiranjem kiselog mlijeka, bez dodatnih metoda zaštite kao što su pasterizacija ili drugi načini produljenja roka trajanja.
