



C/2024/1647

23.2.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1647)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„Vrbovečka pera”

Nr. UE: TSG-HR-02497 – 12.5.2023

Statul membru sau țara terță: Republica Croația

1. Denumirea (denumirile) propusă (proapse) pentru înregistrare

„Vrbovečka pera”

2. Tipul de produs [a se vedea Anexa XI]

Clasa 2.27. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3. Motive pentru înregistrare

3.1. Indicați dacă produsul

- rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv.
- este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Produsul „Vrbovečka pera” este un produs tradițional, deoarece obișnuia să se prepare în locuințe familiale, în cuptoare de pâine, din ingrediente produse acasă și folosite ca alimente de bază, ca atare sau pentru prepararea unor feluri de mâncare mai complexe. Aceste ingrediente obișnuiau să fie, înainte de toate, făina pentru aluat, obținută din grâu și porumb cultivate în gospodăria proprie și măcinate, urmată de brânză de vaci și smântână preparate după o metodă tradițională, pentru a folosi laptele care nu a fost consumat proaspăt, precum și ouă de la găini și de la alte păsări de curte crescute în ferme, grăsime provenită de la animale de fermă, lapte proaspăt și niște sare, zahăr și drojdie de panificație. Toate aceste ingrediente se găseau de obicei în mod tradițional în orice fermă. Aptitudinile pentru prepararea produsului au fost transmise pe cale orală de la o generație de gospodine la alta, până în zilele noastre.

Pentru prepararea produsului „Vrbovečka pera” se utilizează următoarele ingrediente/materii prime tradiționale:

brânză de vaci preparată din lapte de vacă – obținută prin metoda tradițională de fermentare, și anume prin acidificarea naturală, timp de două zile, a laptelui, fără adaos de cheag sau alți aditivi;

smântână – produsă prin metode tradiționale, și anume prin degresarea laptelui acru, fără pasteurizare sau alt tratament;

făină de grâu – tip 400-500, fină;

mălai;

drojdie de panificație – proaspătă;

lapte – proaspăt, sterilizat sau pasteurizat;

zahăr – granulat;

sare – sare de masă;

ouă – provenite din agricultura controlată.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.2. Indicați dacă denumirea

- a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific.
- arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Denumirea *pera* se folosește în unele părți din nord-vestul Croației (Zagorje, Prigorje) și desemnează un produs preparat din aluat pe care se întinde o umplutură din brânză și smântână, cu sau fără ingrediente suplimentare, înainte de a fi introdus într-un cuptor de pâine pentru coacere. Produsul „Vrbovečka pera” se distinge prin faptul că este preparat din aluat dospit, în timp ce produsele similare, cum ar fi *perica*, *loperek* sau *tenka gibanica*, sunt preparate dintr-un aluat subțire. „Vrbovečka pera” are o formă caracteristică: este întotdeauna rotund, cu o margine ușor ridicată care este oarecum pliată peste umplutură. Umplutura constă întotdeauna din brânză, smântână, ouă, o lingură de mălai sau de făină de porumb (care poate fi înlocuită cu griș sau orez) și puțină sare. Nu sunt permise alte ingrediente. În mod evident, pentru varianta dulce, în umplutură se adaugă o lingură de zahăr. O carte de bucate cu preparate tradiționale croate scrisă de unul dintre cei mai renumiți bucătari din regiune, Stevo Karapandža, include o rețetă pentru „Vrbovečka pera” [S. Karapandža, *Hrvatska kuharica* (Carte de bucate croată), 1986].

4. Descriere

4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din regulament]

„Vrbovečka pera” se încadrează în categoria produselor de brutărie. Este descris cel mai bine ca o plăcintă rotundă, sărată sau dulce, cu o rețetă și o formă proprii și un aspect specific care se aseamănă cel mai mult cu o pizza cu brânză. Baza și marginea ridicată sunt obținute dintr-un aluat dospit preparat din făină fină, drojdie proaspătă, lapte și sare, în timp ce interiorul plăcintei conține o umplutură compusă din brânză de vaci obținută din lapte de vacă, smântână și ouă. Este permisă și o variantă dulce, în cazul căreia în umplutură se adaugă o lingură de zahăr. Varianta dulce obișnuia să se prepare în principal pentru copii și persoanele în vârstă.

Specificitatea produsului este determinată de următoarele caracteristici organoleptice:

Aspect – „Vrbovečka pera” are o formă rotundă, cu un diametru de aproximativ 35 cm și o grosime de aproximativ 2 cm la mijloc și de până la 3 cm în zona marginilor. Atunci când produsul este feliat, aluatul și umplutura trebuie să aibă o grosime uniformă, iar umplutura nu trebuie să se separe de aluat. Umplutura este de culoare galben-auriu, lucioasă, cu pete rotunde caracteristice de culoare maro, formate de grăsimea rumenită.

Aromă – Tipică brânzei de vaci și smântânii, precum și aluatului dospit proaspăt copt.

Gust – „Vrbovečka pera” are un gust ușor sărat și acrișor, în timp ce varianta dulce are un gust dulceag și acrișor; aluatul și umplutura se completează reciproc și formează un întreg armonios. Nu ar trebui să predomină un singur gust; toate gusturile și aromele ar trebui să formeze un întreg armonios.

Textură – Aluatul trebuie să fie copt complet, să aibă o textură fină și să fie moale, ușor de mestecat.

4.2. Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din regulament]

Ingredientele necesare:

	pentru aluat
făină fină	300 g
lapte	0,2 l
drojdie	16 g
zahăr	8 g
untură	16 g
sare	8 g

pentru umplutură

brânză de vaci	400 g
smântână	140 g
sare	7 g
mălai	12 g
ouă	1 ou (+ 1 albuș de ou)
*zahăr	16 g

pentru stratul superior

smântână	50 g
ouă	1 ou (gălbenuș)

* numai pentru varianta dulce

* sunt permise diferențe de ± 5 g față de cantitățile indicate.

Pregătirea amestecului pentru fermentație

Se amestecă zahărul, drojdia proaspătă și o lingură de făină fină din cantitatea cântărită și se adaugă în lapte preîncălzit, pentru a fermenta într-un loc cald.

Pregătirea aluatului

Se amestecă făina fină, sarea, untura și un amestec cu drojdie fermentată și se lasă la dospit într-un loc cald timp de 5-15 minute, până când volumul aluatului se dublează.

Pregătirea umpluturii

Într-un recipient separat, se amestecă brânza, smântâna, ouăle (și albușul oului folosit pentru stratul superior), sarea și mălaiul (ori grișul sau orezul), pentru a forma o umplutură uniformă. Bucățile mai grosiere de brânză sunt lăsate în amestec.

Pregătirea stratului superior

Într-un recipient separat, se amestecă gălbenușul de ou și smântâna pentru a forma un amestec uniform pentru stratul superior.

Pregătirea pentru coacere

Aluatul se frământă și se întinde până la o grosime de aproximativ 1 cm și un diametru de aproximativ 45 cm. Marginile aluatului (aproximativ 4-5 cm) se aplatizează cu degetele, până când ajung la aproximativ jumătate din grosimea pe care o are aluatul la mijloc. Umplutura se întinde într-un strat uniform pe suprafața aluatului, până la marginea subțiată. După aceea, se pliază marginea peste umplutură, astfel încât să nu existe cute. Amestecul pentru stratul superior se toarnă inegal peste umplutură. „Vrbovečka pera” este gata pentru coacere.

Coacerea

Pe vremuri, plăcinta „Vrbovečka pera” era coaptă într-un cuptor de pâine. În zilele noastre, se permite și coacerea într-un cuptor de uz casnic sau cu convecție, preîncălzit la o temperatură de 180-200 °C. Plăcinta „Vrbovečka pera” este gata atunci când umplutura capătă aspectul tipic descris la punctul 4.1 din prezentul caiet de sarcini.

4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din regulament]

Plăcinta „Vrbovečka pera” are o tradiție îndelungată de producție, rețeta sa fiind transmisă din generație în generație.

Deși există puține consemnări scrise ale „Vrbovečka pera”, povestea sa a fost transmisă pe cale orală de către femeile care găteau preparate tradiționale la un festival culinar numit *Kaj su jeli naši stari* (Ce mâncau strămoșii noștri). Acest eveniment are loc la Vrbovec de la începutul anilor 1980 și a contribuit la conservarea rețetei de „Vrbovečka pera”. Evenimentul a fost anunțat pentru prima dată în buletinul informativ *Komuna* în 1981, într-un articol intitulat *Kaj su jeli naši stari* (Ce mâncau strămoșii noștri), în care scria că „din dorința de a conserva tradiția de a găti preparatele originale de odinioară, Vrbovec va găzdui pentru prima dată un festival culinar, la 26 septembrie [...] Scopul este de a prezenta și de a conserva originalitatea acestor preparate, care vor fi servite cu vesela originală. Printre preparatele oferite se vor număra faimoasele

«pera», tartele «răsturnate», supe ușor de preparat și multe altele.» (Komuna, articol din buletinul informativ, 1981). Scopul evenimentului este de a readuce la viață tradiția de a prepara produsele originale de odinioară din regiunea Vrbovec. La primul eveniment, organizat la Vrbovec în 1981, plăcinta „Vrbovečka pera” a fost preparată după metoda tradițională, utilizându-se ingrediente tradiționale. Produsul a fost preparat de gospodinele dintr-o asociație locală de femei pensionate, cu scopul de a-l prezenta ca o specialitate distinctă, originală, care este bine-cunoscută și iubită în regiune.

În ultimele decenii, mai multe rețete de *pera* au fost adunate, consemnate și publicate în cărți de bucate. Cea mai căutată rețetă, care a înregistrat cele mai bune vânzări, a fost cea de „Vrbovečka pera”. De exemplu, în 1997, autorul Zlatan Nadvornik a publicat mai multe rețete de *pera* într-o carte de bucate intitulată *Jela vrbovečkog kraja* (Mâncarea regiunii Vrbovec). Cea mai renumită dintre acestea este rețeta tradițională de „Vrbovečka pera”, fiind utilizată până în zilele noastre (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, carte de bucate, 1997). În mod similar, ilustrul bucătar croat Stevo Karapandža a publicat o rețetă de „Vrbovečka pera” în cartea sa *Hrvatska kuharica* (Carte de bucate croată) (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Specificitatea produsului „Vrbovečka pera” constă în faptul că este preparat dintr-un aluat dospit și că umplutura este preparată exclusiv din ingrediente tradiționale: brânză, smântână, ouă, sare, la care se adaugă făină sau mălai, fără alte materii prime în amestec. Forma „Vrbovečka pera” a fost întotdeauna rotundă, la fel ca pâinea tradițională și *lopata* sau paleta brutarului, o unealtă tradițională folosită pentru a introduce produsul într-un cuptor de pâine pentru coacere.

Elementul esențial care face ca acest produs să fie tradițional este utilizarea brânzei de vaci obținute din lapte de vacă și a smântâni, care sunt produse după metoda tradițională în micile fabrici de brânzeturi. Brânză de vaci este obținută prin metoda tradițională de fermentare – prin acidificarea naturală, timp de două zile, a laptelui, fără adaos de cheag sau alte mijloace. În urma obținerii acestui lapte acrit în mod natural, după 2 zile, când laptele capătă o structură mai fermă, se îndepărtează smântâna care s-a ridicat la suprafață. Laptele acru degresat este încălzit și amestecat ușor, pentru a produce brânză de vaci, care este lăsată într-o strecurătoare pentru a se scurge. Produsul „Vrbovečka pera” poate fi preparat numai din brânză de vaci produsă din lapte de vacă prin această metodă tradițională – fără metode suplimentare de protecție, cum ar fi pasteurizarea sau alte mijloace de prelungire a termenului de valabilitate. În mod similar, este permisă numai smântâna produsă după metoda tradițională – prin degresarea laptelui acru, fără metode suplimentare de protecție, cum ar fi pasteurizarea sau alte mijloace de prelungire a termenului de valabilitate.