



C/2024/1647

23.2.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/1647)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do govora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Vrbovečka pera“

EU št.: TSG-HR-02497 – 12. maj 2023

Država članica ali tretja država: Republika Hrvaška

1. Ime za registracijo

„Vrbovečka pera“

2. Vrsta proizvoda [v skladu s priloženo xi]

Skupina 2.27 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3. Razlogi za registracijo

3.1. Gre za proizvod

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Proizvod „Vrbovečka pera“ je tradicionalni proizvod, saj se je proizvajal v družinskih domovih, v krušnih pečeh in iz doma proizvedenih sestavin, ki so se uporabljale kot osnovna živila kot taka ali za pripravo kompleksnejših jedi. Te sestavine so bile predvsem moka, pridobljena iz doma pridelane in mlete pšenice in koruze, iz katere se je izdelalo testo, nato skuta in smetana, pripravljene na tradicionalen način, da bi se porabilo mleko, ki se ni zaužilo sveže, ter jajca kokoši in druge perutnine, rejene na kmečkih dvoriščih, maščoba rejnih živali, sveže mleko in nekaj soli, sladkorja in pekovskega kvasa. Vse te sestavine so bile tradicionalno na voljo na vsaki domačiji. Veščine priprave so gospodinje ustno prenašale iz roda v rod vse do danes.

Za pripravo proizvoda „Vrbovečka pera“ se uporabljajo naslednje tradicionalne sestavine/surovine:

skuta iz kravjega mleka – pridobljena s tradicionalno metodo fermentacije, tj. z naravnim dvodnevним kisanjem mleka brez dodajanja sirila ali drugih dodatkov;

kisla smetana – tradicionalno proizvedena, tj. s posnemanjem kislega mleka, brez pasterizacije ali druge obdelave;

pšenična moka – tip 400–500, gladka;

koruzni zdrob;

pekovski kvas – svež;

mleko – sveže, sterilizirano ali pasterizirano;

sladkor – kristalni;

sol – jedilna sol;

jajca – iz nadzorovane reje.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.2. Gre za ime

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime *pera* se pojavlja v delih severozahodne Hrvaške (Zagorje, Prigorje) in označuje proizvod iz testa, na katero se nanese nadev iz skute in smetane z dodatnimi sestavinami ali brez njih ter se speče v krušni peči. Proizvod „Vrbovečka pera“ je razpoznaven po tem, da je izdelan iz kvašenega testa, medtem ko so podobni proizvodi, kot so *perica*, *loperek* ali *tenka gibanica*, izdelani iz tankega testa. Proizvod „Vrbovečka pera“ ima značilno obliko: je vedno okrogel, z rahlo dvignjenim robom, ki je nekoliko prepognjen čez nadev. Nadev je vedno izdelan iz skute, smetane, jajc, žlice koruznega zdroba ali koruzne moke (ki se lahko nadomesti s pšeničnim zdrobom ali rižem) in malo soli. Druge sestavine niso dovoljene. Za sladko različico se nadevu doda tudi žlica sladkorja. Eden od najbolj znanih kuharjev v regiji Stevo Karapandža je v svojo kuharsko knjigo tradicionalnih hrvaških jedi vključil recept za proizvod „Vrbovečka pera“ (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica* (Hrvaška kuharica), 1986).

4. Opis

4.1. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Proizvod „Vrbovečka pera“ spada v kategorijo pekovskih izdelkov. Najbolje ga je mogoče opisati kot okroglo slano ali sladko pito, ki ima poseben način priprave in obliko ter videz, ki je najbolj podoben pici s sirom. Podlaga in dvignjeni rob sta izdelana iz kvašenega testa iz mehke moke, svežega kvasa, mleka in soli, notranji del pa vsebuje nadev iz skute iz kravjega mleka, smetane in jajc. Dovoljena je tudi sladka različica, pri kateri se nadevu doda žlica sladkorja. Sladka različica se je pripravljala predvsem za otroke in starejše.

Posebne lastnosti proizvoda izhajajo iz naslednjih organoleptičnih lastnosti.

Videz – proizvod „Vrbovečka pera“ je okrogle oblike s premerom približno 35 cm, na sredini je debel približno 2 cm, ob robovih pa do 3 cm. Pri razrezu morata biti testo in nadev enakomerno debela, nadev pa se ne sme ločiti od testa. Nadev je zlato rumene barve, svetleč in ima značilne okrogle rjave lise, ki jih tvori zapečena maščoba.

Vonj – značilen vonj skute, smetane in sveže pečene kvašenega testa.

Okus – „Vrbovečka pera“ ima rahlo slan in kiselkast okus, sladka različica pa je rahlo sladka in kiselkasta; testo in nadev se dopolnjujeta in tvorita usklajeno celoto. Noben okus ne sme prevladati; vsi okusi in vonji morajo tvoriti usklajeno celoto.

Tekstura – testo mora biti povsem zapečeno, imeti mora fino teksturo in biti mehko na ugriz.

4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Potrebne sestavine:

za testo

gladka moka	300 g
mleko	0,2 l
kvas	16 g
sladkor	8 g
svinjska mast	16 g
sol	8 g

za nadev

skuta	400 g
kisla smetana	140 g
sol	7 g
koruzni zdrob	12 g
jajca	1 jajce (+ beljak enega jajca)
*sladkor	16 g

za preliv

kisla smetana	50 g
jajca	>1 jajce (rumenjaki)

* Samo za sladko različico.

* Dovoljena so odstopanja ± 5 g od navedenih količin.

Priprava fermentacijske mešanice

Sladkor, svež kvas in ena žlica gladke moka iz stehtane količine se zmešajo in dajo v predhodno segreto mleko ter se pustijo fermentirati na toplem mestu.

Priprava testa

Gladka moka, sol, svinjska mast in fermentirana mešanica kvasa se zmešajo in pustijo vzhajati na toplem mestu 5–15 minut, dokler se velikost testa ne podvoji.

Priprava nadeva

V ločeni posodi se zmešajo skuta, smetana, jajca (in beljak jajca za preliv), sol in koruzni zdrob (ali pšenični zdrob ali riž), da se dobi enoten nadev. V mešanici se pustijo večji kosi skute.

Priprava preliva

V ločeni posodi se zmešata jajčni rumenjaki in smetana, da se dobi enoten preliv.

Priprava za peko

Testo se zgneto in razvalja na debelino približno 1 cm in premer približno 45 cm. Robovi testa (približno 4–5 cm) se s prsti sploščijo na približno polovico debeline testa na sredini. Po površini testa se do sploščenege roba v enakomernem sloju nanese nadev. Rob se nato prepogne čez nadev, pri čemer ne sme biti gub. Po nadevu se neenakomerno zlije preliv. Proizvod „Vrbovečka pera“ je pripravljen na peko.

Peka

V starih časih se je proizvod „Vrbovečka pera“ peklo v krušni peči. Danes se lahko peče tudi v predgreti kuhinjski ali konvekcijski pečici pri 180–200 °C. Proizvod „Vrbovečka pera“ je pečen, ko ima nadev značilen videz, opisan v točki 4.1 te specifikacije proizvoda.

4.3. Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Proizvod „Vrbovečka pera“ ima dolgo tradicijo proizvodnje, saj se je njegov recept prenašal iz roda v rod.

Čeprav je o proizvodu „Vrbovečka pera“ le malo pisnih virov, njegovo zgodbo ustno prenašajo ženske, ki pripravljajo tradicionalne jedi na kulinaricnem festivalu *Kaj su jeli naši stari* (Kaj so jedli naši predniki). Ta dogodek v Vrbovcu poteka od začetka 80. let prejšnjega stoletja in prispeva k ohranjanju recepta proizvoda „Vrbovečka pera“. Dogodek je bil prvič napovedan v časopisu *Komuna* leta 1981, in sicer v članku z naslovom *Kaj su jeli naši stari* (Kaj so jedli naši predniki), v katerem je pisalo, da bo „26. septembra v Vrbovcu prvič potekal kulinaricni festival, katerega namen je ohraniti tradicijo priprave izvornih jedi iz starih časov [...]“. Cilj festivala je predstaviti in ohraniti izvornost teh jedi, ki bodo

postrežene v izvorni posodi. Med ponujenimi jedmi bodo med drugim znamenita jed pera, obrnjene tortice in enostavne juhe.“ (Komuna, časopisni članek, 1981). Namen dogodka je oživiti tradicijo priprave izvirnih proizvodov iz Vrbovca iz starih časov. Na prvem dogodku, ki je potekal leta 1981 v Vrbovcu, je bil proizvod „Vrbovečka pera“ pripravljen na tradicionalen način in s tradicionalnimi sestavinami. Pripravile so ga gospodinje iz lokalnega združenja upokojenk, da bi ga predstavile kot posebno, izvorno specialiteto, ki je v regiji dobro znana in priljubljena.

V zadnjih nekaj desetletjih je bilo zbranih in zapisanih več receptov za *pero*, ki so bili objavljeni v kuharskih knjigah. Najbolj iskan in prodajan recept je bil recept za proizvod „Vrbovečka pera“. Leta 1997 je na primer avtor Zlatan Nadvornik v kuharski knjigi z naslovom *Jela vrbovečkog kraja* (Vrbovske jedi) objavil več receptov za *pero*. Najbolj znan je tradicionalni recept za proizvod „Vrbovečka pera“, ki se uporablja še danes (Z. Nadvornik, *Jela vrbovečkog kraja*, kuharska knjiga, 1997). Podobno je recept za proizvod „Vrbovečka pera“ objavil tudi ugledni hrvaški kuhar Stevo Karapandža v svoji knjigi *Hrvatska kuharica* (S. Karapandža, *Hrvatska kuharica*, 1986). Posebnost proizvoda „Vrbovečka pera“ je, da je izdelan iz kvašenega testa in da je nadev izdelan izključno iz tradicionalnih sestavin: skute, smetane, jajc in soli z dodatkom moke ali zdroba ter brez drugih surovin v zmesi. Oblika proizvoda „Vrbovečka pera“ je bila vedno okrogla, tako kot tradicionalni kruh, okrogla pa je bila tudi pekarska lopata – tradicionalno orodje, s katerim se proizvod vstavi v krušno peč.

Ključni element, zaradi katerega je ta proizvod tradicionalen, je uporaba skute iz kravjega mleka in smetane, ki se tradicionalno proizvajata v majhnih sirarnah. Skuta se pridobiva s tradicionalno metodo fermentacije – z naravnim dvodnevним kisanjem mleka brez dodatka sirila ali drugih sredstev. Pri tako naravno zakisanem mleku se po dveh dneh, ko mleko postane čvrstješe, posname smetana, ki se je dvignila na površje. Posneto kislo mleko se rahlo segreje in meša, da nastane skuta, ki se odcedi v cedilu. „Vrbovečka pera“ se lahko pripravi samo iz skute iz kravjega mleka, proizvedene po tej tradicionalni metodi – brez dodatnih metod zaščite, kot so pasterizacija ali drugi načini podaljšanja roka uporabnosti. Prav tako je dovoljena le smetana, proizvedena na tradicionalen način – in sicer s posnemanjem kislega mleka, brez dodatnih metod zaščite, kot so pasterizacija ali drugi načini podaljšanja roka uporabnosti.