

# SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„VRBOVEČKA PERA ”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

„Hrvatska”

## 1. NAZIV(NAZIVI) KOJE JE POTREBNO UPISATI U REGISTAR

„Vrbovečka pera”

## 2. VRSTA PROIZVODA [KAO U PRILOGU XI.]

Razred 2.24. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

## 3. RAZLOZI ZA REGISTRACIJU

### 3.1. Proizvod:

je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

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 – neposredno ili u pripremi složenijih jela. U prvom redu to su pšenično i kukuruzno brašno koje se dobivalo meljavom na poljima uzgojenih tradicionalnih žitarica i od kojeg se izrađuje tijesto, zatim svježi sir i vrhnje koji su se pripremali tradicionalnim načinom kako bi se iskoristilo mlijeko koje nije potrošeno u svježem stanju, jaja od kokoši i ostale peradi koja se uzgajala u 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.

Tradicionalni sastojci/sirovine za pripremu „Vrbovečke pere“ su:

Svježi kravlji sir - dobiven tradicionalnom metodom fermentacije - prirodnim, dvodnevnom kiseljenjem mlijeka bez dodatka sirila ili drugih dodataka

Kiselo vrhnje - proizvedeno tradicionalnim načinom - obiranjem s kiselog mlijeka, bez pasterizacije ili drugog načina obrade

Brašno pšenično - TIP 400-500 glatko

Kukuruzna krupica

Kvasac pekarski - svježi

Mlijeko - svježe, sterilizirano ili pasterizirano

Šećer - kristalni šećer

Sol - kuhinjska sitna sol

Jaja - iz kontroliranog uzgoja.

### 3.2. Naziv:

tradicionalno se koristi za označivanje specifičnog proizvoda

opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

Naziv „pera“ nalazimo u dijelovima sjeverozapadne Hrvatske (Zagorje, Prigorje), a koristi se za proizvod pripremljen od tijesta, sira i vrhnja sa ili bez dodataka, koja imaju zajedničku karakteristiku da se na komad tijesta „*namaže*“ nadjev i stavi peći u krušnu peć. „Vrbovečka pera“ karakteristična je po tome što se za njenu pripremu koristi dizano tijesto, a slični proizvodi od tankog tijesta nazivaju se „*perica*“, „*loparek*“, „*tenka gibanica*“. „Vrbovečka pera“ karakteristična je i po svom obliku - uvijek je okrugla, s blago uzdignutim rubom koji je u manjoj mjeri preklopljen 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 dodaje se u nadjev žlica šećera.

## 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. ove Uredbe)

„Vrbovečka pera“ spada u pekarske proizvode, njezin najbliži opis je okrugli slani ili slatki kolač svojstvene recepture i oblika, specifičnog izgleda koji najviše podsjeća na *pizzu* od sira. Podloga i uzdignuti rub su od dizanog tijesta izrađenog od mekog brašna, svježeg kvasca, mlijeka i soli, a sredina se sastoji od nadjeva kojeg glavninu čine svježi kravlji sir, vrhnje i jaja. Postoji i dozvoljena je i slatka varijanta, u kojoj se u nadjev dodaje žlica šećera, a pripremala se većinom za djecu i starije osobe.

Senzorska svojstva koja određuju njen specifičan karakter su:

Izgled - „Vrbovečka pera“ okruglog je oblika, promjera oko 35 cm, na sredini je debljine oko 2 cm, dok je na rubovima debljine do 3 cm. 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, nastalim od zapečene masnoće.

Miris - tipičan po svježem siru i vrhnju i svježe pečenom dizanom tijestu.

Okus - „Vrbovečke pere“ je blago slan i blago kiseo, u slatkoj varijanti blago sladak i blago kiseo, a tijesto i nadjev se zajedno nadopunjuju i čine skladnu cjelinu okusa. Niti jedan 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. ove Uredbe)**

Potrebni sastojci:

za tijesto	
glatko brašno.....	300 gr
mlijeko.....	0,2 l
kvasac.....	16 g
šećer.....	8 g
svinjska mast.....	16 g
sol.....	8 g
za nadjev	
svježi sir.....	400 g
kiselu vrhnje.....	140 g
sol.....	7 g
kukuruzna krupica.....	12 g
jaja.....	1 komad (+1 bjelanjak)
*šećer.....	16 g
za preljev	
kiselu vrhnje.....	50 g
jaja.....	1 komad (žumanjak)

\* samo za slatku varijantu

\* dozvoljena su odstupanja od navedenih količina za +/- 5 grama

Priprema mješavine za fermentaciju

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

Priprema tijesta

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

Priprema nadjeva

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

Priprema preljeva

U zasebnoj posudi pomiješaju se u jednoličnu smjesu žumanjak i vrhnje.

Priprema za pečenje

Tijesto se izmijesi, razvalja na debljinu cca 1 cm, a promjera cca 45 cm. Rubovi tijesta (cca 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, potom se rub presavije preko nadjeva

