

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 272/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Vit färsksaltad Östgötaturka“

ЕС №: PGI-SE-02824 — 14.12.2021 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Vit färsksaltad Östgötaturka“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Vit färsksaltad Östgötaturka“ представлява бели оранжерийни корнишони, мариновани в саламура и подправки. Използват се следните съставки: Сол (NaCl), подправки, копър, консерванти (натриев бензоат, калиев сорбат) и лимонена киселина. Като се изключи задължителното добавяне на копър, съставът на подправките може да варира. Традиционно производителите определят съотношението между солта и водата в саламурата.

„Vit färsksaltad Östgötaturka“ е малотраен пресен продукт. „Vit färsksaltad Östgötaturka“ се продава в цялостно състояние или на резени.

„Vit färsksaltad Östgötaturka“ има следните характеристики.

Физични свойства

„Vit färsksaltad Östgötaturka“ в цялостно състояние:

Дължина: 120—150 mm

Диаметър: 30—50 mm

Тегло: 50—90 грама

„Vit färsksaltad Östgötaturka“ на резени:

Диаметър: 30—50 mm

Дебелина: 5—7 mm

Повърхност: набраздена

Следното се отнася както за „Vit färsksaltad Östgötaturka“ в цялостното му състояние, така и за продукта на резени:

Химични характеристики:

Съдържание на сол: 10—15 %

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Органолептични характеристики:

Цвят:

Кожица: Топло жълтеникаво бяло със зелени оттенъци (NSC S0520-G60Y до S0520-G50Y).

Вътрешна част: Еднороден цвят в същата цветова гама като външната страна на „Vit färksaltad Östgötagurka“. Месестата част на корнишоните е със зелено-жълт цвят, а сърцевината има малко по-тъмно зелен оттенък от кожицата.

Вкус: с ясно изразена соленост, смекчена от присъщата на белите корнишони сладост. Във вкуса също така има и плътна нотка, напомняща на копър и кимион.

Послевкус: солен с нотки на копър и пресен зелен грах.

Мирис: дълбока палитра от аромати с нотки на почва/подземна изба, както и нотки на грахови стръкове и неподправен дестилиран алкохол.

Консистенция: твърди и хрупкави, с малко по-мека сърцевина.

Усещане в устата: приятна структура и твърдост при отхапване. Отличителна соленост и изразена хрупкавост, в която характерната свежест на току-що набраните бели оранжерийни корнишони се е запазила в значителна степен.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

Суровина: бели оранжерийни корнишони от сорта Lilla Delikatessen. Белите оранжерийни корнишони са с дължина 120—150 mm и с диаметър 30—50 mm. Току-що набраните корнишони са беззникави, със светлозелен оттенък. По кожицата им, която е относително твърда, има малки изпъкнали части. Месестата част на белите оранжерийни корнишони е със зелено-жълт цвят, а относително малката сърцевина е със зеленикав цвят.

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Целият производствен процес — от отглеждането на белите корнишони в оранжерия до Мариноването им в саламура — трябва да се извършва в посочения в точка 4 географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на продукта „Vit färksaltad Östgötagurka“ се състои от провинцията Östergötland.

5. Връзка с географския район

Връзката между характеристиките на „Vit färksaltad Östgötagurka“ и географския район се основава на свързаните с географския район човешки фактори.

Специфични характеристики на продукта:

Също като току-що набраните бели оранжерийни корнишони „Vit färksaltad Östgötagurka“ имат кожица с топъл жълтеникавобял цвят, месеста част със зеленожълт цвят и сърцевина със зеленикав цвят. Вкусът и ароматът се отличават с характерната за току-що набраните бели корнишони свежест.

Поради относително твърдата си кожица и малката си сърцевина „Vit färksaltad Östgötagurka“ са много по-хрупкави от прясно осолените корнишони, които се приготвят от зелени корнишони. Твърдата и хрупкава консистенция на „Vit färksaltad Östgötagurka“ им придава приятна твърдост при отхапване.

Във „Vit färksaltad Östgötagurka“ присъщата на белите корнишони сладост се балансира от ясно изразена соленост. Ароматът е комплексен, с нотки на почва, пресни стръкчета грах и дестилиран алкохол.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ се различава от другите видове осолени корнишони, които обикновено се предлагат на пазара, тъй като използваната за мариноването саламура с подправки не съдържа добавена захар или оцет. „Vit färksaltad Östgötagurka“ се различава и от „ättiksgurka“ — киселите мариновани корнишони, които са много по-разпространени в Швеция и имат ясно изразен сладко-кисел вкус на оцет, захар и горчица.

Човешки фактори, свързани с географския район:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ представлява изключително характерен за Östergötland специалитет. В Östergötland маринованите корнишони традиционно са бели и се приготвят в саламура, докато в останалата част на Швеция хората предпочитат зелените корнишони, мариновани в разтвор от оцет, захар и сол.

Академията Hagdahl присъжда награда на производителите на „Vit färksaltad Östgötagurka“ за дейността им по опазването на тази кулинарна традиция от Östergötland.

Не е известна причината за предпочитанието към „Vit färksaltad Östgötagurka“ в Östergötland, но в края на XIX век се установява, че белите корнишони имат характеристики (по-твърда кожица и по-малка сърцевина), благодарение на които при правилна обработка по време на процеса на мариноване прясно осолените корнишони са по-хрупкави в сравнение със зелените корнишони.

Белите корнишони, традиционно отглеждани за производството на „Vit färksaltad Östgötagurka“, са от вида Lilla Delikatessen. Корнишоните от вида Lilla Delikatessen се отглеждат в оранжерии в Östergötland и се берат между март и октомври. Следователно „Vit färksaltad Östgötagurka“ е сезонен продукт, който се произвежда единствено между март и октомври.

При отглеждането на Lilla Delikatessen се изискват особени усилия от страна на производителя. Например, за разлика от зелените корнишони, Lilla Delikatessen не е самоопрашващ се вид. За да могат корнишоните да плододават, те се нуждаят от помощта на производителя при опрашването, което от своя страна означава, че растенията корнишони трябва да бъдат подрязани и формирани по начин, който да позволи на производителя да опрашва цветовете.

Производителите подготвят семената за предстоящото производство на Lilla Delikatessen през следващата година в самото стопанство, като избират определен брой корнишони за производство на разсад. Подборът се основава на способността на растението да даде добра реколта от бели корнишони с качествените характеристики (цвят на корнишоните, месеста част и сърцевина, както и твърдост на кожицата и размер на сърцевината), необходими за производството на „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Способността на производителите да запазят по време на мариноването цвета, хрупкавостта и свежестта, които са характерни за току-що набраните бели оранжерийни корнишони, е от съществено значение за свързаните с „Vit färksaltad Östgötagurka“ характеристики.

При производството на „Vit färksaltad Östgötagurka“ е необходимо белите корнишони да са току-що набрани. Поради тази причина белите корнишони се берат ежедневно. За да са в съответствие с изискванията за качество на „Vit färksaltad Östgötagurka“, току-що набраните бели корнишони трябва да са с дължина от 12 до 15 cm и диаметър от 3 до 5 cm.

Току-що набраните бели корнишони се измиват с вода, почистват се и се правят дупчици, за да може саламурата да се поеме по-лесно от цялата краставичка. При производството на цели „Vit färksaltad Östgotagurka“ белите корнишони се сортират и се подлагат на качествен контрол, след което се поставят цели в саламура, копър и подправки.

При производството на „Vit färksaltad Östgotagurka“ на резени измитите бели корнишони се нарязват на резени с приблизителна ширина 6 милиметра с помощта на ножове, които оставят набраздена повърхност, след което резените се поставят в саламура, копър и подправки.

При производството на „Vit färksaltad Östgotagurka“ производителите трябва в рамките на 1—2 дни да поставят току-що набраните бели корнишони в саламура, за да се запазят характерните за тях цвят и хрупкавост. Белите корнишони омекват и пожълтяват при по-дълго съхранение.

Всеки производител на „Vit färksaltad Östgotagurka“ използва собствена рецепта при приготвянето на саламурата. Традиционно саламурата трябва да съдържа такова количество сол, че в нея да не може да потъне изцяло яйце от кокошка. Частта от яйцето, която остава над повърхността на водата обаче, не може да е по-голяма от монета от 25 йоре. Саламурата винаги съдържа копър, но точният състав на подправките е с незадължителен характер и се основава на стари рецепти, които често се предават от поколение на поколение.

Препратка към публикуваната спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farxsaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf
