

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2023/C 272/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Vit färksaltad Östgötagurka“**

**EU č: PGI-SE-02824 – 14.12.2021**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Vit färksaltad Östgötagurka“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**

**3.1. Druh produktu**

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

**3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

„Vit färksaltad Östgötagurka“ jsou bílé okurky pěstované ve skleníku, naložené ve slaném kořeněném nálevu. K výrobě se používá: sůl (NaCl), koření, kopr, konzervanty (benzoan sodný, sorban draselný) a kyselina citronová. S výjimkou kopru, jenž se přidat musí vždy, se složení koření může lišit. Poměr soli a vody pro nálev tradičně určují výrobci.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ je čerstvý produkt podléhající rychlé zkáze. „Vit färksaltad Östgötagurka“ se prodávají vcelku nebo nakrájené na plátky.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ má tyto vlastnosti:

Fyzikální vlastnosti:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ vcelku:

délka: 120–150 mm

průměr: 30–50 mm

hmotnost: 50–90 gramů

Plátky „Vit färksaltad Östgötagurka“:

průměr: 30–50 mm

tloušťka: 5–7 mm

povrch: hrbolatý

Následující údaje se vztahují jak na celý, tak na krájený produkt „Vit färksaltad Östgötagurka“:

Chemické vlastnosti:

Obsah soli: 10–15 %

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptické vlastnosti:

Barva:

Slupka: světlá, žlutobílá se zelenými odstíny (NSC S0520-G60Y až S0520-G50Y).

Vnitřní část: jednotná barva ve stejné barevné škále jako vnější strana „Vit färksaltad Östgötagurka“. Dužina okurky je limetkově žlutá, zatímco jádro má o něco tmavší zelený odstín než slupka.

Příchuť: výrazná slanost, která je zmírněna sladkostí, jíž se bílé okurky vyznačují. Chuť má také plný nádech připomínající kopr a kmín.

Dochuť: slaná s nádechem kopru a čerstvého zeleného hrášku.

Vůně: široká paleta vůní s tóny půdy/podzemního sklepa a tóny výhonků hrachu a nekořeněného destilátu.

Konzistence: pevná a křupavá, s mírně měkčím jádrem.

Pocit v ústech: příjemná struktura a pevnost při skusu. Výrazná slanost a křupavost, která si zachovává čerstvost charakteristickou pro čerstvě sklizené bílé okurky pěstované ve skleníku.

### 3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Surovina: skleníkové bílé okurky odrůdy Lilla Delikatessen. Bílá okurka pěstovaná ve skleníku je 120–150 mm dlouhá a má průměr 30–50 mm. Čerstvě sklizená okurka je bělavá, se světle zeleným leskem. Slupka má jemné hrbolky a je poměrně tvrdá. Dužina bílé okurky pěstované ve skleníku je limetkově žlutá; relativně malé jádro má nazelenalou barvu.

### 3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý proces produkce – od pěstování bílých okurek až po nakládání bílých okurek vypěstovaných ve skleníku do slaného nálevu – musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

### 3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

### 3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

## 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblastí produkce „Vit färksaltad Östgötagurka“ je provincie Östergötland.

## 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi charakteristikou „Vit färksaltad Östgötagurka“ a zeměpisnou oblastí je založena na lidských faktorech spojených se zeměpisnou oblastí.

Specifičnost produktu:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ má stejně teplou žlutobílou vnější stranu, limetkově žlutou dužinu a nazelenalé jádro jako nově sklizené bílé okurky pěstované ve skleníku. Chuť a vůně se vyznačují čerstvostí typickou pro čerstvě sklizené bílé okurky.

Díky poměrně tvrdé slupce a malému jádru je „Vit färksaltad Östgötagurka“ mnohem křupavější než čerstvě nasolené okurky vyrobené ze zelených okurek. Díky pevné a křupavé konzistenci je „Vit färksaltad Östgötagurka“ při skusu příjemně pevná.

Přirozená sladkost bílých okurek je ve „Vit färksaltad Östgötagurka“ vyvážena výraznou slaností. Aroma je komplexní, s tóny pudy, čerstvých výhonků hrachu a destilovaného alkoholu.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ se liší od ostatních druhů solených okurek, které jsou běžně v prodeji, protože kořeněný nálev používaný k nakládání neobsahuje přidaný cukr ani ocet. „Vit färksaltad Östgötagurka“ se také liší od „ättiksgurka“, kyselých nakládaných okurek, které jsou ve Švédsku mnohem rozšířenější a mají výraznou sladkokyselou chuť octa, cukru a hořčice.

Lidské faktory spojené s danou zeměpisnou oblastí:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ je velmi typickou specialitou provincie Östergötland. V provincii Östergötland jsou nakládané okurky tradičně bílé a připravují se ve slaném nálevu, zatímco ve zbytku Švédska dávají lidé přednost zeleným okurkám nakládaným v nálevu z octa, cukru a soli.

Práci pěstitelů „Vit färksaltad Östgötagurka“ vyzdvihla akademie Hagdahl, která jim udělila ocenění za jejich úsilí o zachování této kulinářské tradice z provincie Östergötland.

Původ regionální oblíbenosti „Vit färksaltad Östgötagurka“ v provincii Östergötland není znám, ale na konci 19. století se zjistilo, že bílé okurky mají vlastnosti (tvrdší slupku a menší jádro), díky nimž mají čerstvě nasolené okurky při správném zacházení během nakládání lepší křupavost než zelené okurky.

Bílou okurkou tradičně pěstovanou pro výrobu „Vit färksaltad Östgötagurka“ je odrůda Lilla Delikatessen. Okurky Lilla Delikatessen se pěstují ve sklenících v provincii Östergötland a sklízí se od března do října. „Vit färksaltad Östgötagurka“ je tedy sezónním produktem vyráběným pouze od března do října.

Pěstování odrůdy Lilla Delikatessen vyžaduje zvláštní úsilí pěstitelů. Na rozdíl například od zelených okurek není Lilla Delikatessen samosprašná. Aby okurky mohly plodit, potřebují při opylování pomoc pěstitele, což znamená, že rostliny okurky je třeba zaštipovat a připravit jejich vertikální vedení tak, aby pěstitel mohl květy opylovat.

Pěstitelé připravují semena pro produkci Lilla Delikatessen v následujícím roce přímo na farmě, a to tak, že vyberou potřebný počet rostlin okurek, z nichž vyrostou sazenice. Výběr je založen na schopnosti rostliny poskytovat dobrou úrodu bílých okurek s kvalitativními vlastnostmi (barva okurek, dužiny a jádra, jakož i tvrdost slupky a velikost jádra) požadovanými pro výrobu produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Pro vlastnosti produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“ je zásadní, aby se výrobcům podařilo během nakládání zachovat barvu, křupavost a čerstvost typickou pro čerstvě sklizené bílé okurky pěstované ve skleníku.

Pro výrobu produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“ musí být bílé okurky čerstvě sklizené. Bílé okurky se proto sklízí denně. Aby bílá okurka splňovala požadavky na jakost produktu „Vit färksaltad Östgötagurka“, musí mít čerstvě sklizená okurka délku 12 až 15 cm a průměr 3 až 5 cm.

Čerstvě sklizené bílé okurky se omyjí ve vodě, očistí kartáčem a propíchnou, aby slaný nálev lépe pronikl do celé okurky. Poté se bílé okurky třídí a kontroluje se jejich kvalita, načež se, při výrobě celé „Vit färsksaltad Östgotagurka“, naloží celé do slaného nálevu, koprů a koření.

Při výrobě krájené okurky „Vit färsksaltad Östgotagurka“ se omytá bílá okurka nakrájí na plátky široké přibližně 6 milimetrů pomocí nožů, které zanechají rýhovaný řezný povrch, a poté se plátky vloží do slaného nálevu, koprů a koření.

Při výrobě produktu „Vit färsksaltad Östgotagurka“ musí výrobci čerstvě sklizené bílé okurky naložit do slaného nálevu během jednoho až dvou dnů, aby se zachovala jejich charakteristická barva a křupavost. Při delším skladování bílá okurka změkne a zežloutne.

Každý výrobce produktu „Vit färsksaltad Östgotagurka“ používá při přípravě nálevu vlastní recepturu. Solný nálev musí tradičně obsahovat tolik soli, aby v něm mohlo plavat slepičí vejce. Část vejce nad vodní hladinou však nesměla být nikdy větší než mince 25 öre. Slaný nálev vždy obsahuje kopr, ale přesné složení koření je volitelné a vychází ze starých receptů, které se často předávají z generace na generaci.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_vit\\_farsksaltad-ostgotagurka\\_23-02-08.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf)

---