

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2023/C 272/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Vit färksaltad Östgötagurka«

EU-nr.: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på en BOB eller BGB]**

»Vit färksaltad Östgötagurka«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Vit färksaltad Östgötagurka« er en drivhusdyrket hvid drueagurk, der syltes i saltlage og krydderier. Der anvendes følgende ingredienser: Salt (NaCl), krydderier, dild, konserveringsmidler (natriumbenzoat, kaliumsorbat) og citronsyre. Med undtagelse af den obligatoriske tilsætning af dild kan krydderiernes sammensætning variere. Forholdet mellem salt og vand for saltlage bestemmes traditionelt af producenterne.

»Vit färksaltad Östgötagurka« er et letfordærligt frisk produkt. »Vit färksaltad Östgötagurka« sælges hel eller i skiver.

»Vit färksaltad Östgötagurka« har følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber:

Hel »Vit färksaltad Östgötagurka«:

Længde: 120-150 mm

Diameter: 30-50 mm

Vægt: 50-90 gram

Skiveskåret »Vit färksaltad Östgötagurka«:

Diameter: 30-50 mm

Tykkelse: 5-7 mm

Overflade: Rillet

Følgende gælder for hel og skiveskåret »Vit färksaltad Östgötagurka«:

Kemiske egenskaber:

Saltindhold: 10-15 %

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiske egenskaber:

Farve:

Skind: Varm gullighvid med grønne toner (NSC S0520-G60Y til S0520-G50Y).

Indre: Ensartet farve på samme farveskala som ydersiden af »Vit färksaltad Östgötagurka«. Frugtkødet er limegul, mens kernen har en noget mørkere grøn farve end skindet.

Smag: En markant saltsmag, der afbalanceres af den hvide drueagurks iboende sødme. Smagen er også lettere fyldig og minder om dild og kommen.

Eftersmag: Saltet med antydninger af dild og friske grønne ærter.

Aroma: En dyb palet af aromaer med noter af jord/underjordisk kælder og af ærteskud og ukrydret destilleret alkohol.

Konsistens: Fast og sprød med en lidt mindre fast kerne.

Fornemmelse i munden: En behagelig struktur og fasthed i forhold til bid. En karakteristisk saltsmag og sprødhed, der har bevaret en stor del af den friskhed, der er karakteristisk for de nyhøstede drivhusdyrkede hvide drueagurker.

### 3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Råvarer: Drivhusdyrkede hvide drueagurker af sorten Lilla Delikatessen. Den drivhusdyrkede hvide drueagurke er 120-150 mm lang og har en diameter på 30-50 mm. Den nyhøstede drueagurke er hvidlig med en lysegrøn nuance. Skindet har fine buler og er forholdsvis hårdt. Kødet fra den drivhusdyrkede hvide drueagurk er limegul, mens den relativt lille kerne er grønlig.

### 3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktionsprocessen — fra dyrkning af de hvide drueagurker til syltning af de drivhusdyrkede hvide drueagurker i saltlage — skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

### 3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

### 3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

## 4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Vit färksaltad Östgötagurka« består af provinsen Östergötland.

## 5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem kendetegnene ved »Vit färksaltad Östgötagurka« og det geografiske område er baseret på de menneskelige faktorer, der er knyttet til det geografiske område.

Produktets egenart:

»Vit färksaltad Östgötagurka« har samme varme gullighvide yderside, limegule kød og grønne kerne som de nyhøstede drivhusdyrkede hvide agurker. Smagen og aromaen er kendetegnet ved den friskhed, der er typisk for den nyhøstede hvide drueagurk.

»Vit färksaltad Östgötagurka« er på grund af dens relativt hårde skind og den lille kerne meget sprødere end ferske, saltede asier. Den faste og hårde konsistens af »Vit färksaltad Östgötagurka« giver den et behageligt fast bid.

I »Vit färksaltad Östgötagurka« afbalanceres den hvide drueagurks naturlige sødme af en udtalt saltsmag. Aromaen er kompleks med noter af jord, friske ærteskud og destilleret alkohol.

»Vit färksaltad Östgötagurka« adskiller sig fra andre typer saltede agurker, der almindeligvis sælges, da den krydrede saltlage, der anvendes til syltningen, ikke indeholder tilsat sukker eller eddike. »Vit färksaltad Östgötagurka« adskiller sig også fra »ättiksgurka«, den sursyltede agurke, som er langt mere udbredt i Sverige og har en særlig sød og syrlig smag af eddike, sukker og sennep.

Menneskelige faktorer, som kan tilskrives det geografiske område:

»Vit färksaltad Östgötagurka« er en meget typisk specialitet i Östergötland. I Östergötland er syltede drueagurker traditionelt hvide og tilberedt i saltlage, mens folk i resten af Sverige har foretrukket grønne asier, der syltes i en opløsning af eddike, sukker og salt.

Hagdahl-akademiet har tildelt producenterne af »Vit färksaltad Östgötagurka« en pris for deres arbejde med at bevare denne kulinariske tradition fra Östergötland.

Oprindelsen af den regionale præference for »Vit färksaltad Östgötagurka« i Östergötland er ukendt, men i slutningen af det 19. århundrede opdagede man, at den hvide drueagurk havde egenskaber (hårdere skind og mindre kerne), som gav en sprødere fersk, saltet agurk end grønne asier, forudsat at den håndteres korrekt under syltningen.

Den hvide drueagurke, der traditionelt dyrkes til fremstilling af »Vit färksaltad Östgötagurka«, er af typen Lilla Delikatessen. Drueragurken Lilla Delikatessen dyrkes i væksthuse i Östergötland og høstes mellem marts og oktober. »Vit färksaltad Östgötagurka« er således et sæsonprodukt, der kun fremstilles fra marts til oktober.

Dyrkningen af Lilla Delikatessen kræver en særlig indsats fra avlerens side. I modsætning til grønne asier er Lilla Delikatessen f.eks. ikke selvbestøvende. For at drueagurken kan sætte frugt, har den brug for avlerens hjælp til bestøvning, hvilket igen betyder, at drueagurkeplanten skal beskæres og espalieropbindes for at sætte avleren i stand til at bestøve blomsterne.

Producenterne forbereder frøene til det efterfølgende års produktion af Lilla Delikatessen fra selve bedriften ved at udvælge en række drueagurkeplanter til produktion af kimplanter. Udvalget er baseret på plantens evne til at producere en god høst af hvide drueagurker, der har de kvalitative egenskaber (drueragurkens farve, kød og kerne samt skindets hårdhed og kernens størrelse), der kræves til fremstilling af »Vit färksaltad Östgötagurka«.

Producenternes evne til at bevare den farve, sprødhed og friskhed, der er typisk for den nyhøstede hvide drivhusdyrkede drueagurk, er afgørende for de egenskaber, der er forbundet med »Vit färksaltad Östgötagurka«.

Til fremstilling af »Vit färksaltad Östgötagurka« skal de hvide drueagurker være nyhøstede. Den hvide drueagurk plukkes derfor dagligt. For at den hvide drueagurk kan opfylde kvalitetskravene til »Vit färksaltad Östgötagurka«, skal den nyhøstede drueagurk have en længde på 12-15 cm og en diameter på 3-5 cm.

De nyhøstede hvide drueagurker vaskes i vand og børstes, og der prikkes huller i dem, således at saltlagen lettere absorberes af hele agurken. Derefter sorteres de hvide agurker, og de kvalitetskontrolleres, før de — ved produktion af hele »Vit färksaltad Östgotagurka« — anbringes hele i saltlage, dild og krydderier.

Ved fremstilling af skiveskåret »Vit färksaltad Östgotagurka« skæres den vaskede hvide drueagurke i skiver med en bredde på ca. 6 mm ved brug af knive, der efterlader en rillet skåret overflade, hvorefter skiverne anbringes i saltlage, dild og krydderier.

Ved fremstillingen af »Vit färksaltad Östgotagurka« skal producenterne placere de nyhøstede hvide drueagurker i saltlage inden for 1-2 dage for at bevare den hvide drueagurks karakteristiske farve og sprødhed. Hvis den hvide drueagurk opbevares i længere tid, blødgøres den, og farven bliver gul.

Hver producent af »Vit färksaltad Östgotagurka« bruger sin egen opskrift ved fremstillingen af saltlagen. Saltlagen skal traditionelt indeholde tilstrækkeligt salt til, at et hønseæg kan flyde i den. Den del af ægget, der er over vandoverfladen, må dog ikke være større end en svensk 25-øre-mønt. Saltlagen indeholder altid dild, men krydderiernes nøjagtige sammensætning er fakultativ og baseret på gamle opskrifter, der ofte er blevet videregivet fra generation til generation.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

[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)

---