

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2021/C 136/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL“**EU-Nr.: PGI-SE-02414 — 5.4.2018****g. U. () g. g. A. (X)****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Värmländskt skrädmjöl“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Schweden

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Värmländskt skrädmjöl“ ist die Bezeichnung für Mehl, das aus geröstetem Hafer der Pflanzenart Saathafer (*Avena sativa* L.), einem traditionell in Värmland angebauten Getreide, mit Mühlsteinen gemahlen wird.

Das Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ hat folgende Merkmale:

Farbe: blassgelb – erinnert an den hellen Farbton von Zwiebelchalen

Duft: frisch gedroschenes Getreide, abgerundet, fleischig und nussig mit Röstaromen

Geschmack: harmonisch mit Röstnoten, Nuancen von Nüssen und einem langen, angenehmen Nachgeschmack

Beschaffenheit: Pulver mit einer Korngröße von 0,2–0,3 mm

Proteingehalt: 9–14 %

Fettgehalt: 4–7 %

Kohlenhydrate: 60–75 %

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Rohstoffe: „Värmländskt skrädmjöl“ wird aus Saathafer (*Avena sativa* L) hergestellt, der in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet angebaut wird. Die derzeit verwendete Sorte Symphony weist eine frühe Reife und große Körner mit geringen Größenunterschieden sowie einen mittleren Fettgehalt auf (Tausendkornmasse ca. 45 g, Rohfettgehalt ca. 4,8 % und Proteingehalt ca. 10 % in der Trockenmasse).

Für die Erzeugung von „Värmländskt skrädmjöl“ haben der Fettgehalt und die Korngröße entscheidende Bedeutung.

Die Größe und die Größenunterschiede der Körner sind vor allem wichtig für das Rösten und Entspelzen. Für eine gleichmäßige Röstung müssen die Haferkörner eine möglichst homogene Größe aufweisen. Der verwendete Hafer hat eine Korngröße von 2–4 mm und einen Wassergehalt ≤ 14 %.

Der Fettgehalt ist vor allem wichtig für das Mahlen. Hafer ist ein Getreide mit einem relativ hohen Fettgehalt. Ein hoher Fettgehalt bewirkt, dass das Mehl beim Mahlen verklumpt und die Mühlsteine verschmiert. Für die Herstellung von „Värmländskt skrädmjöl“ werden daher nur Sorten mit einem Fettgehalt unter 5 % in der Trockenmasse verwendet.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das gesamte Erzeugungsverfahren muss – vom Anbau der Rohstoffe bis zum Rösten, Entspelzen und Mahlen – in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ umfasst die Provinz Värmland.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang beruht auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses.

Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Provinz Värmland weist deutlich saure und karge Mineralböden mit einem geringen Anteil an organischer Substanz auf. Ihre Struktur verleiht diesen Böden ein gutes Wasserhaltevermögen. Das Klima zeichnet sich durch kalte, schneereiche Winter und relativ heiße Sommer aus. Im Frühjahr variieren die Temperaturen zwischen Werten unter dem Gefrierpunkt in der Nacht und über dem Gefrierpunkt am Tag. In Kombination mit dem Wasserhaltevermögen des Bodens führt dies zur Bildung von Eis, das im Herbst ausgesätes Getreide aus dem gefrorenen Boden drückt.

Aufgrund der natürlichen Bedingungen in Värmland entwickelte sich Ende des 16. Jahrhunderts, als sich Zuwanderer aus den östlichen Provinzen (dem heutigen Finnland) in Värmland ansiedelten, die Frühjahrssaat zur vorherrschenden Methode für den Getreideanbau.

Für die Erzeuger von „Värmländskt skrädmjöl“ beginnt die Herstellung mit dem Haferanbau. Das heißt, dass die Landwirte speziell für „Värmländskt skrädmjöl“ bestimmten Hafer mit einer Korngröße sowie einem Wasser- und Fettgehalt anbauen, der für die Erzeugung dieses Mehls in speziellen Mühlen geeignet ist.

Der Hafer, der in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet angebaut wird, wird gedroschen und bis auf einen maximalen Wassergehalt von 14 % getrocknet. Für die Herstellung von „Värmländskt skrädmjöl“ werden die Haferkörner in mit Birkenholz befeuerten Holzöfen geröstet, die eine gleichmäßige Temperaturkurve erzielen. Ständiges Rühren verhindert, dass die Körner während des Röstvorgangs anbrennen. Die Körner müssen kräftig und vollständig geröstet werden, damit das Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ seinen charakteristischen nussigen Duft und Geschmack erhält. Für eine gleichmäßige Röstung müssen die Haferkörner eine möglichst homogene Größe aufweisen.

Das in den Körnern verbliebene Wasser verdunstet während des Röstvorgangs, der etwa zwei Stunden dauert. Die exakte Dauer ist abhängig von der Temperatur und der Hafersorte. Am Ende des Röstvorgangs beträgt die Temperatur im Röstofen etwa 220 °C.

Nach dem Rösten werden die Körner entspelzt und die Kerne von den Spelzen getrennt. Zwischen zwei großen Mühlsteinen (deren Größe von Mühle zu Mühle variiert) werden die Kerne zu Mehl mit einer Partikelgröße zwischen 0,2 und 0,3 mm gemahlen. Der Müller prüft das Mehl mit der Hand und passt die Mühlsteine an, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Teil des Verarbeitungsprozesses, der am stärksten zu den Eigenschaften von „Värmländskt skrädmjöl“ beiträgt, ist das Rösten des Hafers. Durch das Rösten erhält „Värmländskt skrädmjöl“ seinen charakteristischen Duft nach frisch gedroschenem Getreide mit deutlichen Nussaromen sowie seinen abgerundeten und lange anhaltenden nussigen Geschmack mit ausgeprägten harmonischen Röstnoten. Wegen dieses Geschmacks ist „Värmländskt skrädmjöl“ heute als aromatische Zutat für verschiedene Gerichte und Backwaren gefragt.

Ursächlicher Zusammenhang:

Die Tradition des Haferanbaus geht auf das 16. Jahrhundert und die finnische Zuwanderung in Värmland zurück. Die Zuwanderer ließen sich in den dünn besiedelten Teilen der Provinz nieder und begannen Getreide einschließlich Hafer anzubauen. Aber Hafer zu mahlen, war schwierig. Zur Verbesserung der Mahlbarkeit musste Hafer entspelzt werden, wobei das Getreide zunächst von der Spreu getrennt wurde. Um die Spelzen zu entfernen, musste der Hafer getrocknet werden. Ursprünglich wurde er dazu in einem Brotbackofen oder in einer Sauna geröstet. Das Entspelzen verbesserte nicht nur die Mahlbarkeit des Hafers, sondern verlängerte auch die Haltbarkeit des Hafermehls.

Keyland (1919) berichtet in „Svensk vegetabilisk allmogekost“, dass mit dem Bau spezieller Mühlen für das Rösten, Entspelzen und Mahlen von Hafer in der Mitte des 19. Jahrhunderts begonnen wurde. Der Haferanbau und die Technik des Röstens, um das Entspelzen und Mahlen des Getreides zu vereinfachen, erlangte für die Ernährung der Menschen in Värmland große Bedeutung. Laut Keyland entwickelten sich das Entspelzen und die Verwendung von Hafer zu einer Spezialität der Provinz Värmland. „Vermutlich wurde Hafermehl in keiner anderen schwedischen Provinz in dem Maße für den menschlichen Verzehr verwendet wie hier.“

Die Erzeugung von „Värmländskt skrädmjöl“ ist abhängig von menschlichen Einflüssen, wobei die Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Müller für die Qualität des Erzeugnisses von entscheidender Bedeutung ist. Diese Zusammenarbeit besteht darin, dass der Landwirt speziell für die Erzeugung von „Värmländskt skrädmjöl“ bestimmten Hafer mit einer Korngröße sowie einem Wasser- und Fettgehalt anbaut, der für die Verarbeitung in den Skrädmjöl-Mühlen geeignet ist. Der Müller wiederum passt das Rösten, Entspelzen und Mahlen an die Merkmale des Hafers an und stimmt die verschiedenen Erzeugungsschritte so ab, dass sie ein einheitliches Ganzes bilden.

Der komplette Prozess des Röstens, Entspelzens und Mahlens ist ein eigenes Handwerk und die Kenntnis der Eigenschaften des Rohstoffs und seines Verhaltens während der Verarbeitung sind der Schlüssel für die besonderen Merkmale von „Värmländskt skrädmjöl“.

Die Müller erkennen das Ende des Röstvorgangs an der Konsistenz und am Geschmack des Hafers und an der Farbe des beim Rösten entstehenden Rauchs. Die Technik wird in alten Aufzeichnungen aus Värmland beschrieben: „Wenn der Hafer zu Mehl verarbeitet werden sollte, war es angebracht, das Getreide in der Sauna zu trocknen. Dabei durfte die Temperatur nicht zu hoch sein, das Getreide sollte vielmehr langsam getrocknet werden. Es konnte gemahlen werden, wenn der Kern bei der Bissprobe zwischen den Zähnen zersprang.“ Für die Erzeugung von Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ sind daher die Kenntnisse des Müllers und seine Erfahrungen mit dem Rohstoff und dessen Verhalten beim Rösten, Entspelzen und Mahlen unerlässlich.

„Värmländskt skrädmjöl“ erfährt eine breite lokale Unterstützung und steht mit den damit verbundenen kulinarischen Traditionen im Mittelpunkt von Veranstaltungen in den Dörfern vor Ort. Zudem hat das Mehl als aromatische Zutat für verschiedene Gerichte und Backwaren eine größere Verbreitung gefunden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.pdf