

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 272/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Vit färsksaltad Östgötaturka»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Vit färsksaltad Östgötaturka»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Σουηδία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το «Vit färsksaltad Östgötaturka» είναι ένα λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου που έχει παρασκευαστεί σε τουρσί σε μείγμα άλμης και μπαχαρικών. Χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα συστατικά: αλάτι (NaCl), μπαχαρικά, άνηθος, συντηρητικά (βενζοϊκό νάτριο, σορβικό κάλιο) και κιτρικό οξύ. Εκτός από την υποχρεωτική προσθήκη του άνηθου, το μείγμα των μπαχαρικών μπορεί να ποικίλλει. Η αναλογία του αλατιού προς την άλμη καθορίζεται παραδοσιακά από τους παραγωγούς.

Το «Vit färsksaltad Östgötaturka» είναι ένα ευπαθές νωπό προϊόν, που πωλείται ολόκληρο ή τεμαχισμένο σε φέτες.

Το «Vit färsksaltad Östgötaturka» έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

Φυσικές ιδιότητες:

Ολόκληρα «Vit färsksaltad Östgötaturka»:

Μήκος: 120-150 mm

Διάμετρος: 30-50 mm

Βάρος: 50-90 γραμμάρια

«Vit färsksaltad Östgötaturka» τεμαχισμένα σε φέτες:

Διάμετρος: 30-50 mm

Πάχος: 5-7 mm

Επιφάνεια: ραβδωτή

Τα ακόλουθα ισχύουν τόσο για τα ολόκληρα όσο και για τα τεμαχισμένα σε φέτες «Vit färsksaltad Östgötaturka»:

Χημικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε αλάτι: 10-15 %

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα:

Φλοιός: Θερμό λευκοκίτρινο με πράσινους τόνους (NSC S0520-G60Y έως S0520-G50Y).

Εσωτερικό: Ομοιόμορφο χρώμα στην ίδια χρωματική κλίμακα με την εξωτερική όψη του «Vit färksaltad Östgötaturka». Η σάρκα του αγγουριού είναι κιτρινοπράσινη, ενώ ο πυρήνας έχει μια κάπως πιο σκούρα πράσινη απόχρωση σε σχέση με τον φλοιό.

Γεύση: Έντονα αλατισμένη που αμβλύνεται από την εγγενή γλυκύτητα του λευκού αγγουριού. Η γεύση χαρακτηρίζεται επίσης από νότες άνηθου και κύμινου.

Επίγευση: Αλμυρή με νότες άνηθου και μπιζελιού.

Άρωμα: Αρωματική παλέτα με βάθος, με γήινες νότες που θυμίζουν υπόγειο κελάρι και νότες από μπιζέλι και αποσταγμένη αλκοόλη χωρίς μπαχαρικά.

Σύσταση: Σκληρό και τραγανό, με κάπως λιγότερο σκληρό πυρήνα.

Αίσθηση στο στόμα: Ευχάριστη δομή και καλό κράτημα. Χαρακτηριστική αλμυρή γεύση και ξεχωριστή τραγανότητα που διατηρεί μεγάλο μέρος της φρεσκάδας η οποία αποτελεί γνώρισμα του λευκού αγγουριού θερμοκηπίου που έχει μόλις συγκομιστεί.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Πρώτη ύλη: Λευκά αγγουράκια θερμοκηπίου της ποικιλίας Lilla Delikatessen. Το λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου έχει μήκος 120-150 mm και διάμετρο 30-50 mm. Το μόλις συγκομισμένο αγγουράκι είναι υπόλευκο με ανοιχτοπράσινη γυαλάδα. Ο φλοιός φέρει μικρά εξογκώματα και είναι σχετικά σκληρός. Η σάρκα του είναι κιτρινοπράσινη, ενώ ο σχετικά μικρός πυρήνας έχει πρασινωπό χρώμα.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής —από την καλλιέργεια του λευκού αγγουριού έως την παρασκευή του τουρσιού σε άλμη— πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Vit färksaltad Östgötaturka» είναι η επαρχία Östergötland.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών του «Vit färksaltad Östgötaturka» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στους ανθρωπογενείς παράγοντες που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος:

Το «Vit färksaltad Östgötaturka» έχει φλοιό με το ίδιο θερμό λευκοκίτρινο χρώμα, την ίδια κιτρινοπράσινη σάρκα και τον ίδιο πρασινωπό πυρήνα με το μόλις συγκομισμένο λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου. Η γεύση και το άρωμα διατηρούν τη χαρακτηριστική φρεσκάδα του μόλις συγκομισμένου λευκού αγγουριού.

Λόγω του σχετικά σκληρού φλοιού και μικρού πυρήνα του, το «Vit färksaltad Östgötagurka» είναι πολύ πιο τραγανό από τα νωπά αγγουράκια σε αλάτι που παρασκευάζονται από πράσινα αγγουράκια. Η σφικτή και τραγανή υφή του «Vit färksaltad Östgötagurka» προσδίδει στο προϊόν μια ευχάριστη σκληρότητα κατά τη μάσηση.

Η εγγενής γλυκύτητα του «Vit färksaltad Östgötagurka» εξισορροπείται από έντονα αλμυρή γεύση. Το άρωμα είναι σύνθετο, με γήινες νότες και νότες από φρέσκο μπιζέλι και αποσταγμένη αλκοόλη.

Το «Vit färksaltad Östgötagurka» διαφέρει από άλλα είδη αγγουριών σε αλάτι που διατίθενται ευρέως στην αγορά, καθώς η εμπλουτισμένη με μπαχαρικά άλμη που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τουρσιού δεν περιέχει πρόσθετα σάκχαρα ή ξύδι. Το «Vit färksaltad Östgötagurka» διακρίνεται επίσης από το «ättiksgurka», το ξινό αγγουράκι τουρσί που είναι πολύ πιο διαδεδομένο στη Σουηδία και έχει χαρακτηριστική γλυκόξινη γεύση ξυδιού, ζάχαρης και μουστάρδας.

Ανθρωπογενείς παράγοντες που σχετίζονται με τη γεωγραφική περιοχή:

Το «Vit färksaltad Östgötagurka» αποτελεί τυπικό προϊόν της περιοχής Östergötland. Στο Östergötland, τα αγγουράκια τουρσί είναι παραδοσιακά λευκά και μαριναρισμένα σε άλμη, ενώ στην υπόλοιπη Σουηδία προτιμώνται τα πράσινα αγγουράκια τουρσί σε διάλυμα ξυδιού, ζάχαρης και αλατιού.

Η Ακαδημία Hagdahl έχει απονείμει βραβείο στους παραγωγούς του «Vit färksaltad Östgötagurka» για τη συμβολή τους στη διατήρηση της γαστρονομικής αυτής παράδοσης της περιοχής Östergötland.

Οι απαρχές της τοπικής προτίμησης για το «Vit färksaltad Östgötagurka» στο Östergötland παραμένουν ασαφείς, αλλά στα τέλη του 19ου αιώνα, ανακαλύφθηκε ότι το λευκό αγγουράκι είχε χαρακτηριστικά (σκληρότερο φλοιό και μικρότερο πυρήνα) που έδιναν ένα πιο τραγανό νωπό αγγουράκι σε αλάτι έναντι του πράσινου αγγουριού, υπό την προϋπόθεση της καλής διαχείρισής του κατά την παρασκευή του τουρσιού.

Το λευκό αγγουράκι που παραδοσιακά καλλιεργείται για την παραγωγή του «Vit färksaltad Östgötagurka» είναι της ποικιλίας Lilla Delikatessen. Το αγγουράκι Lilla Delikatessen καλλιεργείται σε θερμοκήπια στο Östergötland και συγκομίζεται μεταξύ Μαρτίου και Οκτωβρίου. Το «Vit färksaltad Östgötagurka» είναι επομένως ένα εποχιακό προϊόν που παράγεται μόνον από τον Μάρτιο έως τον Οκτώβριο.

Η καλλιέργεια της Lilla Delikatessen απαιτεί ιδιαίτερη προσπάθεια από την πλευρά του παραγωγού. Σε αντίθεση με τα πράσινα αγγουράκια, π.χ., η Lilla Delikatessen δεν αυτοεπικονιάζεται. Για να δώσει καρπό, το αγγουράκι χρειάζεται τη βοήθεια του καλλιεργητή για την επικονίαση, το οποίο σημαίνει ότι τα φυτά αγγουριάς πρέπει να κλαδεύονται και να μορφώνονται με τρόπο που να επιτρέπει στον καλλιεργητή να επικονιάζει τα άνθη.

Οι καλλιεργητές προετοιμάζουν σπόρους Lilla Delikatessen για την παραγωγή του επόμενου έτους από το ίδιο το αγρόκτημά τους επιλέγοντας έναν αριθμό φυτών αγγουριάς για την παραγωγή σπορόφυτων. Η επιλογή βασίζεται στην ικανότητα του φυτού να δώσει ικανοποιητική συγκομιδή από λευκά αγγουράκια με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά (χρώμα του αγγουριού, της σάρκας και του πυρήνα καθώς και σκληρότητα του φλοιού και μέγεθος του πυρήνα) που απαιτούνται για την παραγωγή του «Vit färksaltad Östgötagurka».

Η ικανότητα των παραγωγών να διατηρούν το χρώμα, την τραγανότητα και τη φρεσκάδα που χαρακτηρίζουν το λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου που μόλις έχει συγκομιστεί κατά την παρασκευή του τουρσιού είναι κρίσιμης σημασίας για τις ιδιότητες που σχετίζονται με το «Vit färksaltad Östgötagurka».

Για την παραγωγή του «Vit färksaltad Östgötagurka», τα λευκά αγγουράκια πρέπει μόλις να έχουν συγκομιστεί. Έτσι, η συγκομιδή τους γίνεται καθημερινά. Για να πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας για το «Vit färksaltad Östgötagurka», το μόλις συγκομισμένο λευκό αγγουράκι πρέπει να έχει μήκος 12 cm έως 15 cm και διάμετρο 3 cm έως 5 cm.

Οι παραγωγοί πλένουν τα λευκά αγγουράκια που έχουν συγκομίσει με νερό, τα βουρτσίζουν και τα τρυπούν ώστε η άλμη να απορροφηθεί πιο γρήγορα από ολόκληρο το αγγουράκι. Ακολουθεί διαλογή και έλεγχος ποιότητας και στη συνέχεια —για την παραγωγή ολόκληρων «Vit färsksaltad Östgötaturka»— τα λευκά αγγουράκια τοποθετούνται ολόκληρα σε μείγμα άλμης, άνηθου και μπαχαρικών.

Για την παραγωγή «Vit färsksaltad Östgötaturka» σε φέτες, τα πλυμένα λευκά αγγουράκια τεμαχίζονται σε φέτες πλάτους περίπου 6 χιλιοστών χρησιμοποιώντας μαχαιρία που αφήνουν ραβδώσεις στην κομμένη επιφάνεια και, κατόπιν οι φέτες αυτές τοποθετούνται στο μείγμα άλμης, άνηθου και μπαχαρικών.

Κατά την παρασκευή του «Vit färsksaltad Östgötaturka», οι παραγωγοί πρέπει να τοποθετήσουν τα λευκά αγγουράκια στην άλμη μέσα σε 1 έως 2 ημέρες από τη συγκομιδή προκειμένου να διατηρηθεί το χαρακτηριστικό χρώμα και η τραγανότητα τους. Αν αποθηκευτεί για μεγαλύτερο διάστημα, το λευκό αγγουράκι μαλακώνει και κιτρινίζει.

Κάθε παραγωγός «Vit färsksaltad Östgötaturka» χρησιμοποιεί τη δική του συνταγή κατά την παρασκευή της άλμης. Η άλμη πρέπει παραδοσιακά να περιέχει αρκετό αλάτι ώστε να μπορεί να επιπλέει σε αυτή ένα αβγό κότας. Ωστόσο, το τμήμα του αβγού που βρίσκεται πάνω από την επιφάνεια του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει το κέρμα των 25 öre. Η άλμη περιέχει πάντοτε άνηθο, αλλά η ακριβής σύνθεση του μείγματος μπαχαρικών είναι προαιρετική και βασίζεται σε παλαιές συνταγές που έχουν επιβιώσει από γενιά σε γενιά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotaturka_23-02-08.pdf
