

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2021/C 136/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL“**ELi nr: PGI-SE-02414 – 5.4.2018****KPN () KGT (X)****1. [KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Värmländskt skrädmjöl“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Rootsi

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Värmländskt skrädmjöl“ on käsikivi abil valmistatud jahu, mida toodetakse Värmlandis traditsiooniliselt kasvatatud kaera (botaaniline liik *Avena sativa* L) röstitud teradest.

Tootel „Värmländskt skrädmjöl“ on järgmised omadused.

Värvus: kahvatukollane – meenutab sibulakoore kahvatut värvivarjundit.

Lõhn: värskelt väljapekstud tera – ümar, täidlane ja pähkline, röstinootidega.

Maitse: ümar, röstinüansiga, pähkline ja pikaajalise meeldiva järelmaitsega.

Konsistents: jahu, mille osakeste suurus on 0,2-0,3 mm

Valgusisaldus: 9-14 %

Rasvasisaldus: 4-7 %

Süsivesikud: 60-75 %

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toorained: „Värmländskt skrädmjöl“ on valmistatud kaerast (*Avena sativa* L), mida kasvatatakse punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas. Praegu kasvatatava sordi nimetus on 'Symphony'; tegemist on varavalmiva sordiga, mille terad on suured, ühtlase suuruse ja keskmise rasvasisaldusega (tuhande tera kaal ligikaudu 45 grammi, toorrasva sisaldus ligikaudu 4,8 % ja valgusisaldus ligikaudu 10 % kuivainest).

Kaera rasvasisaldus ja terasuurus on jahu „Värmländskt skrädmjöl“ tootmise jaoks väga oluline.

Terade suurus ja varieeruvus on oluline eeskätt röstimise ja kroovimise seisukohast. Ühtlase röstimise tagamiseks peavad kaeraterad olema suuruselt võimalikult ühetaolised. Kasutatavate terade suurus on 2–4 mm ja veesisaldus ≤ 14 %.

Rasvasisaldus on oluline eeskätt jahvatamise seisukohast. Kaer on suhteliselt kõrge rasvasisaldusega teravili. Kõrge rasvasisalduse tõttu tõmbub jahu jahvatamisel klompi ja ummistab veskikivid. Seepärast kasutatakse jahu „Värmländskt skrädmjöl“ tootmiseks ainult neid sorte, mille rasvasisaldus kuivaines on alla 5 %.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kogu tootmisprotsess – alustades tooraine kasvatamisest kuni röstimise, kroovimise ja jahvatamiseni – peab toimuma punktis 4 märgitud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Värmländskt skrädmjöl“ tootmispiirkond on Värmlandi maakond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Seose aluseks on toote eristatavad omadused.

Geograafilise piirkonna konkreetset üksikasjad

Värmlandile on iseloomulik selgelt happeline, mineraalidevaene ja vähese orgaanilise aine sisaldusega pinnas. Oma struktuuri tõttu säilitavad mullad hästi vett. Kliimat iseloomustavad külmad ja lumised talved ning suhteliselt kuumad suved. Kevadel kõigub temperatuur õistest miinuskraadidest päevaste üksikute plusskraadideni. Hea veesäilitamismõime tingib jää tekkimise, mis omakorda lükkab sügisel külvatud teravilja külmunud pinnasest välja.

Värmlandis valitsevate füüsikaliste tingimuste tõttu muutus kaera kevadkülv teravilja valdavaks kasvatuseetodiks siis, kui idaprovintsidest (tänapäeva Soomest) pärit sisserändajad Värmlandi 16. sajandi lõpus koloniseerisid.

Jahu „Värmländskt skrädmjöl“ tootjate jaoks algab tootmine kaera kasvatamisest. See tähendab, et põllumajandustootja kasvatatakse kaera, mis on mõeldud spetsiaalselt jahu „Värmländskt skrädmjöl“ tootmiseks, ja selle tera suurus ning vee- ja rasvasisaldus on sobiv selle tootmiseks eri veskites.

Punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas kasvatatud kaer pekstakse ja kuivatatakse nii, et selle maksimaalne veesisaldus oleks 14 %. Jahu „Värmländskt skrädmjöl“ tootmiseks röstitakse kaerateri kasepuuga köetavates ahjudes, mis tagavad ühtlase temperatuurikõvera. Kõrvetamise vältimiseks segatakse teri röstimise ajal pidevalt. Terad peavad olema korralikult ja ühtlaselt röstitud, et tootele iseloomulikkude pähkliõhna ja -maitset esile tuua. Ühtlase röstimise tagamiseks peavad kaeraterad olema suuruselt võimalikult ühetaolised.

Kaeras sisalduv ülejäänud vesi aurustub röstimisprotsessi käigus, mis kestab umbes kaks tundi. Täpne röstimise aeg sõltub temperatuurist ja kaerasordist. Röstimise lõppedes on temperatuur röstimisahjus umbes 220 °C.

Pärast röstimist kaeraterad kroovitakse ja tangud (terad) eraldatakse kestadest. Tangud jahvatatakse kahe suure veskikivi vahel (veskikivide suurus on eri veskites erinev) jahuks, mille osakesed on 0,2–0,3 mm. Mölder katsub jahu ja reguleerib veskikive soovitud konsistentsi saavutamiseks.

Toote eripära

Toote „Värmländskt skrädmjöl“ omadusi kõige olulisemal määral mõjutav rafineerimisprotsessi osa on kaera röstimine. Just röstimine annab jahule eriomase värskelt pekstud teravilja selgelt pähklise lõhna ning ümara, kauakestva pähklit meenutava maitse selgesti tajutavate ümarate röstinootidega. Sellesama maitse pärast on toote „Värmländskt skrädmjöl“ järele tänapäeval nõudlus nii maitse- ja lõhnanüansi andjana kui ka eri roogade ja küpsetiste koostisosana.

Põhjuslik seos

Kaera kasvatamise traditsioon sai alguse 16. sajandil Soome sisserändajate saabumisega Värmlandi. Sisserändajad seadsid end sisse riigi hõredalt asustatud piirkondades ja hakkasid kasvatama teravilja, muu hulgas kaera. Kaera puhul seisnes probleem selles, et seda oli raske jahvatada. Hõlpsamaks jahvatamiseks tuli kaeraterad kõigepealt kroovida, see tähendab terad eraldada sökaldest. Kestade eemaldamiseks tuli kaer kõigepealt kuivatada. Seda tehti algselt kaera röstimisega leivaahjus või saunas. Kestade eemaldamine mitte ainult ei muutnud jahvatamist lihtsamaks, vaid pikendas ka kaerajahu säilivusaega.

Keyland (1919) kirjutab raamatus „Svensk vegetabilisk allmogekost“, et spetsiaalsete veskite ehitamine kaera röstimiseks, kroovimiseks ja jahvatamiseks algas 19. sajandi keskpaigas. Kaera kasvatamisest ja terade röstimisest kroovimise ja jahvatamise hõlbustamiseks sai väga oluline osa Värmlandi inimeste toitumises. Keylandi sõnul muutus kaera kroovimine ja kasutamine Värmlandi eripäraks. „Mitte üheski teises Rootsi provintsis ei kasutatud kaera inimtoiduks ilmselt nii palju kui seal“.

Toote „Värmländskt skrädmjöl“ tootmine sõltub inimtegurist – koostöö põllumajandustootja ja möldri vahel on toote kvaliteedi seisukohast ülioluline. See koostöö tähendab, et põllumajandustootja kasvatab kaera, mis on spetsiaalselt mõeldud jahu „Värmländskt skrädmjöl“ tootmiseks ja kaeraterade suurus ning vee- ja rasvasisaldus on sobiv sellise jahu edasise tootmisprotsessi jaoks. Mölder peab omakorda kaera omadusi arvesse võttes röstimist, kroovimist ja jahvatamist mugandama ning erinevaid tootmisetappe kohandama selleks, et moodustuks ühtne tervik.

Kogu röstimise, kroovimise ja jahvatamise protsess on oskustöö ning teadmised tooraine omadustest ja sellest, kuidas see rafineerimisprotsessis käitub, on toote „Värmländskt skrädmjöl“ tunnusjoonte jaoks üliolulised.

Möldrid oskavad kaera konsistentsi ja maitse ning röstimisprotsessi ajal tekkiva suitsu värvi järgi öelda, millal kaera röstimisprotsess on lõppenud. Seda meetodit on kirjeldatud Värmlandi vanades kroonikates. „Kui kaera taheti jahuks jahvatada, oli mõistlik teri saunas kuivatada. Saun ei tohtinud olla liiga kuum; pigem oli parem tera aeglasemalt kuivatada. Kui tera oli jahvatamiseks piisavalt kuiv, läks tera kest hammaste vahel tera küljest lahti ja tera oli võimalik hammustada“. Toote „Värmländskt skrädmjöl“ tootmine sõltub seega täielikult möldri teadmistest ja tema kogemustest tooraine ja selle käitumisega röstimis-, kroovimis- ja jahvatamisprotsessi ajal.

Tootel on märkimisväärne kohapealne toetus; kohalikel üritustel tõstetakse esile nii jahu ennast kui ka sellega seotud toiduvalmistamistraditsioone. Jahul on ka laiem tarbijaskond – seda kasutakse eri roogadele ja küpsetistele lõhna- ja maitseenüansi andmiseks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjöl_2020_05_28.pdf