

**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**

(2023/C 272/07)

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

KOONDDOKUMENT

**„Vit färsksaltad Östgötagurka“**

**ELi nr: PGI-SE-02824 – 14.12.2021**

**KPN ( ) KGT (X)**

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

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*

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ on soolvees ja vürtsidega hapendatud valge kasvuhoonekurk. Kasutatakse järgmisi koostisaineid: sool (NaCl), vürtsid, till, säilitusained (naatriumbensoaat, kaaliumsorbaat) ja sidrunhape. Vürtside poolest võib koostis varieeruda, välja arvatud tilli osas, mis peab kindlasti olema lisatud. Soola ja vee vahekorra soolvees määravad tavaliselt tootjad.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ on riknev värske toode. Kurke „Vit färsksaltad Östgötagurka“ müüakse tervelt või viilutatult.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ on järgmiste omadustega.

Füüsikalised omadused

Terve „Vit färsksaltad Östgötagurka“

Pikkus: 120–150 mm

Läbimõõt: 30–50 mm

Kaal: 50–90 grammi

Viilutatud „Vit färsksaltad Östgötagurka“

Läbimõõt: 30–50 mm

Paksus: 5–7 mm

Pealispind: krobeline

Järgnev kehtib nii tervete kui ka viilutatud kurkide „Vit färsksaltad Östgötagurka“ kohta:

Keemilised omadused

Soolasisaldus: 10–15 %

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Organoleptilised omadused

Värvus:

Koor: soe kollakasvalge roheliste toonidega (NSC S0520-G60Y kuni S0520-G50Y).

Seestpoolt: ühtlane värvus samal värviskaalal nagu toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ välispind. Kurgi viljaliha on sidrunkollane, samas kui südamik on mõnevõrra tumedamat rohelist tooni kui koor.

Maitse: tuntav soolasus, mille tugevust mahendab valgele kurgile omane magusus. Maitstes on ka tilli ja köömneid meenutav täidlane nüanss.

Järelmaitse: soolane tilli ja värskelise herne maiguga.

Lõhn: sügav lõhnapalett mulla / maakeldri ning hernevõrsete ja vürtsitamata destilleeritud alkoholi nootidega.

Konsistents: tihke ja krõmps, veidi vähem tihke südamikuga.

Suus tekkiv tunne: meeldiv struktuur ja kõvadus hammustamisel. Eriomane soolasus ja tuntav krõmpsuvus, mis on suures osas säilitanud värskelt korjatud valgele kasvuhoonekurgile iseloomuliku värskuse.

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

Tooraine: Sordist „Lilla Delikatessen“ valged kasvuhoonekurgid. Valge kasvuhoonekurk on 120–150 mm pikk ja läbimõelduga 30–50 mm. Värskelt korjatud kurk on valkjas kergelt roheka läikega. Kurgi koor on peenelt mügarlik ja suhteliselt kõva. Valge kasvuhoonekurgi viljaliha on sidrunkollane, samas kui suhteliselt väike südamik on värvuselt rohekas.

### 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Terve tootmisprotsess – alates valge kurgi kasvatamisest kuni valge kasvuhoonekurgi hapendamiseni soolvees – peab toimuma punktis 4 märgitud geograafilises piirkonnas.

### 3.5. Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad

-

### 3.6. Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad

-

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmise piirkond on Östergötlandi lään.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Vit färksaltad Östgötagurka“ omaduste ja geograafilise piirkonna seos põhineb geograafilise piirkonnaga seotud inimteguritel.

Toote eripära

„Vit färksaltad Östgötagurka“ on väljast sama sooja kollakasvalget värvi, sidrunkollase viljalihaga ja roheka südamikuga nagu värskelt korjatud valge kasvuhoonekurk. Maitset ja lõhna iseloomustab värskelt korjatud valge kurgi tüüpiline värskus.

Suhteliselt kõva koore ja väikese südamiküü tõttu on „Vit färksaltad Östgötagurka“ palju krõmpsum kui värskelt soolatud rohelised kurgid. Toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ tihke ja krõmpsum konsistents muudab selle kurgi hammustamisel meeldivalt kõvaks.

Tootes „Vit färksaltad Östgötagurka“ on valgele kurgile omane magusus tasakaalustatud rõhutatud soolasusega. Lõhn on külluslik, mulla, värskete hernevõrsete ja destilleeritud alkoholi nootidega.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ erineb tavapäraselt müüdavatest muud tüüpi soolakurkidest, sest hapendamiseks kasutatavasse vürtsikasse soolvette ei ole lisatud suhkrut ega äädikat. „Vit färksaltad Östgötagurka“ erineb ka äädikakurgist (*ättiksgurka*), mis on Rootsis palju enam levinud hapukurk ja millel on eriomane magushapukas äädika-, suhkru- ja sinepimaitse.

Geograafilise piirkonnaga seotud inimtegurid

„Vit färksaltad Östgötagurka“ on väga tüüpiline Östergötlandi spetsialiteet. Östergötlandis on hapendatud kurgid traditsiooniliselt valged ja valmistatud soolvees, samas kui mujal Rootsis on rahvas eelistanud äädika-, suhkru- ja soolalahuses hapendatud rohelisi kurke.

Hagdahli Akadeemia on andnud „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootjatele auhinna nende töö eest selle Östergötlandist pärit kulinaarse traditsiooni säilitamisel.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ piirkondliku eelistuse päritolu Östergötlandis ei ole teada, kuid 19. sajandi lõpus avastati, et valgel kurgil on omadused (kõvem koor ja väiksem südamik), millest saab krõmpsumamad värskelt soolatud kurgid kui rohelistest kurkidest, tingimusel et kurke käsitsetakse hapendamisprotsessi vältel õigesti.

Valge kurk, mida traditsiooniliselt kasvatatakse „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmiseks, on sordist „Lilla Delikatessen“. Kurke sordist „Lilla Delikatessen“ kasvatatakse Östergötlandi kasvahoonetes ja korjatakse märtsist oktoobrini. Seepärast on „Vit färksaltad Östgötagurka“ hooajaline toode, mida toodetakse ainult märtsist oktoobrini.

Sordist „Lilla Delikatesseni“ kurgi kasvatamine nõuab kasvatajalt erilist tööd. Erinevalt rohelistest kurkidest näiteks ei ole „Lilla Delikatessen“ isetolmlev. Selleks et kurk kannaks vilja, on tolmeldamisel vaja kasvataja abi, mis omakorda tähendab, et kurgitaimi tuleb tagasi lõigata ja viljeleda, et kasvataja saaks õisi tolmeldada.

Kasvatajad valmistavad seemned sordi „Lilla Delikatessen“ järgneval aastal tootmiseks põllumajandusettevõttes ise ette, valides teatava hulga kurgitaimi seemnete kasvatamiseks välja. Taimed valitakse välja selle järgi, kui head valge kurgi saaki suudab taim anda selliste kvaliteediomadustega (kurgi, viljaliha ja südamiküü värvus ning koore kõvadus ja südamiküü suurus), mis on nõutav „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmiseks.

Kurkidega „Vit färksaltad Östgötagurka“ seostatud omaduste jaoks on väga oluline tootjate võime säilitada hapendamise ajal värskelt korjatud valge kasvahoonekurgi tüüpiline värvus, krõmpsumus ja värskus.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmiseks peavad valged kurgid olema värskelt korjatud. Seepärast hapendatakse valgeid kurke iga päev. Selleks et valge kurk vastaks toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ kvaliteedinõuetele, peab värskelt korjatud kurk olema 12–15 cm pikk ja läbimõõduga 3–5 cm.

Värskelt korjatud valged kurgid pestakse veega, harjatakse puhtaks ja neisse torgatakse augud, nii et soolvesi imenduks kergemini tervesse kurki. Pärast seda valged kurgid sorteeritakse ja kontrollitakse nende kvaliteeti – tervete „Vit färksaltad Östgötagurka“ kurkide tootmisel –, ning seejärel asetatakse tervelt tilli ja vürtsidega soolvette.

Viilutatud „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmisel lõigatakse pestud valged kurgid umbes 6 millimeetri paksusteks viiludeks noaga, mis jätab kurrulise löikepinna. Seejärel pannakse viilud tilli ja vürtsidega soolvette.

Valge kurgi iseloomuliku värvuse ja krõmpsuvuse säilitamiseks peavad tootjad „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmisel panema värskelt korjatud valged kurgid soolvette ühe kuni kahe päeva jooksul. Kui valget kurki säilitatakse kauem, muutub see pehmeks ja värvuselt kollaseks.

Iga „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootja kasutab soolvee valmistamisel oma enda retsepti. Soolvesi peab traditsiooniliselt sisaldama piisavalt soola selleks, et kanamuna jääks soolvees pinnale ujuma. Veepinnast välja ulatuv muna osa ei tohtinud aga olla suurem kui 25-öörine münt. Soolvesi sisaldab alati tilli, kuid täpne koostis vürtside osas on valikuline ja põhineb vanadel retseptidel, mida on sageli põlvest põlve edasi antud.

#### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

[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)

---