

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2023/C 272/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Vit färsksaltad Östgötagurka”

EU-nro: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

SAN () SMM (X)

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Vit färsksaltad Östgötagurka”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ruotsi

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Vit färsksaltad Östgötagurka” on kasvihuoneessa kasvatettava valkoinen avomaankurkku, joka säilötään suolaliemeen mausteiden kanssa. Säilöntään käytetään seuraavia aineksia: suola (NaCl), mausteet, tilli, säilöntäaineet (natriumbentsoaatti ja kaliumsorbaatti) ja sitruunahappo. Mausteiden yhdistelmä voi vaihdella, mutta tillin lisääminen on pakollista. Suolaliemen suolan ja veden suhteen määrittää perinteisesti tuottaja.

Vit färsksaltad Östgötagurka -kurkku on helposti pilaantuva tuoretuote. Vit färsksaltad Östgötagurka -kurkkuja myydään kokonaisina tai viipaloituina.

Vit färsksaltad Östgötagurka -kurkuilla on seuraavat ominaisuudet.

Fysikaaliset ominaisuudet:

Kokonaiset Vit färsksaltad Östgötagurka -kurkut:

Pituus: 120–150 mm

Halkaisija: 30–50 mm

Paino: 50–90 g

Viipaloidut Vit färsksaltad Östgötagurka -kurkut:

Halkaisija: 30–50 mm

Paksuus: 5–7 mm

Pinta: nystyräinen

Seuraava koskee sekä kokonaisia että viipaloituja Vit färsksaltad Östgötagurka -kurkkuja:

Kemialliset ominaisuudet:

Suolapitoisuus: 10–15 %

(¹) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri:

Kuori: Lämpimän kellertävänvalkoinen, vihreitä vivahteita (NSC S0520-G60Y–S0520-G50Y).

Sisus: Yhtenäinen väri, väriasteikko sama kuin Vit färksaltad Östgötagurka -kurkun kuoren. Avomaankurkun malto on limenkeltainen, ja ydinosa sävy on hieman tummemman vihreä kuin kuoren.

Maku: Selvästi suolainen, mitä vähentää valkoiselle avomaankurkulle ominainen makeus. Maussa on myös hiven täyteläisyyttä, jossa on aistittavissa häivähdys tilliä ja kuminaa.

Jälkimaku: Suolainen, tillin ja tuoreiden vihreiden herneiden vivahteita.

Aromi: Runsas tuoksujen paletti, jossa on mullan/maakellarin sävyjä sekä herneenversojen ja maustamattoman tislattun alkoholin vivahteita.

Koostumus: Kiinteä ja rapea, ydinosa hieman vähemmän kiinteä.

Suutuntuma: Miellyttävä rakenne ja kiinteä purutuntuma. Selvästi erottuva suolaisuus ja rapeus, ja jäljellä on paljon vastakorjatuille kasvihuoneessa kasvatetuille valkoisille avomaankurkuille ominaisesta tuoreudesta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Raaka-aine: Kasvihuoneessa kasvatettavien valkoisten avomaankurkkujen Lilla Delikatessen -lajike. Kasvihuoneessa kasvatettava valkoinen avomaankurkku on 120–150 mm pitkä, ja sen halkaisija on 30–50 mm. Vastakorjattu kurkku on valkoinen, ja siinä on vaaleanvihreä kiilto. Kuori on nystyräinen ja suhteellisen kova. Kasvihuoneessa kasvatettavan valkoisen avomaankurkun malto on limenkeltainen, ja sen suhteellisen pieni ydinosa on vihertävä.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Koko tuotantoprosessi kasvihuoneessa kasvatettavan valkoisen avomaankurkun viljelystä suolaliemessä säilömiseen asti on tapahduttava 4 kohdassa mainitulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoalue on Itä-Götanmaan (Östergötland) maakunta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen ominaisuuksien ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu maantieteelliseen alueeseen liittyviin inhimillisiin tekijöihin.

Tuotteen erityisyys:

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkun kuoren lämpimän kellertävänvalkoinen, mallon limenkeltainen ja ydinosa vihertävä väri on sama kuin vastakorjatun kasvihuoneessa kasvatettavan valkoisen avomaankurkun. Maku ja tuoksu ovat leimallisesti tuoreita, mikä on tyypillistä vastakorjatuille valkoisille avomaankurkuille.

Suhteellisen kovan kuoren ja pienen ydinosa vuoksi Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut ovat paljon rapeampia kuin vihreistä avomaankurkuista valmistetut tuoresuolatut avomaankurkut. Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen purutuntuma on niiden kiinteän ja rapean koostumuksen ansiosta miellyttävä.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkuissa valkoiselle avomaankurkulle ominaista makeutta tasapainottaa selvä suolaisuus. Aromi on monitahoinen: siinä on mullan, tuoreiden herneenversojen ja tislattun alkoholin vivahteita.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut poikkeavat muun tyyppisistä myynnissä olevista suolakurkuista siinä, että säilöntään käytetty maustettu suolaliemi ei sisällä sokeria tai etikkaa. Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut eroavat myös etikkakurkuista, jotka ovat Ruotsissa paljon yleisempiä hapansäilöttyjä kurkkuja ja joiden tyyppillinen makean hapan maku syntyy etikasta, sokerista ja sinapista.

Maantieteelliseen alueeseen liittyvät inhimilliset tekijät:

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut ovat hyvin tyyppillinen Itä-Götanmaan erikoisuus. Itä-Götanmaalla säilötyt avomaankurkut ovat perinteisesti valkoisia, ja ne säilötään suolaliemeen, kun taas muualla Ruotsissa syödään etupäässä vihreitä avomaankurkkuja, jotka on säilötty etikasta, sokerista ja suolasta valmistettuun liemeen.

Hagdahlsakademien on myöntänyt Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuottajille palkinnon niiden työstä tämän Itä-Götanmaan kulinaarisen perinnön säilyttämiseksi.

Tiedossa ei ole, miksi Itä-Götanmaalla on alun perin suosittu Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkuja, mutta 1800-luvun lopussa havaittiin, että valkoisten avomaankurkkujen ominaisuudet (kovempi kuori ja pienempi ydinosa) tekevät niistä valmistetuista tuoresuolatuista avomaankurkuista rapeampia kuin vihreistä avomaankurkuista valmistetuista, kun niitä käsitellään tietyllä tavalla säilöntäprosessin aikana.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoa varten perinteisesti kasvatettu valkoinen avomaankurkkulajike on ”Lilla Delikatessen”. Lilla Delikatessen -kurkkuja kasvatetaan Itä-Götanmaalla kasvihuoneissa, ja niiden satoa korjataan maaliskuusta lokakuuhun. ”Vit färksaltad Östgötagurka” on siten kausituote, jota tuotetaan vain maaliskuusta lokakuuhun.

Lilla Delikatessen -lajikkeen kasvatus edellyttää viljelijältä erityisiä toimia. Esimerkiksi toisin kuin vihreät avomaankurkut Lilla Delikatessen ei ole itsepölytyvä. Jotta avomaankurkku tuottaa hedelmää, se tarvitsee viljelijän apua pölytykseen, mikä puolestaan tarkoittaa, että kurkkukasvit on leikattava ja sidottava niin, että viljelijä pystyy pölyttämään kukat.

Viljelijät saavat Lilla Delikatessen -kylvösiemenet seuraavan vuoden tuotantoa varten omalta tilaltaan valitsemalla siementuotantoa varten sopivat kurkkukasvit. Valinta perustuu kasvin kykyyn tuottaa hyvä sato valkoisista avomaankurkuista, joilla on Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoon vaadittavat laatuominaisuudet (kurkun väri, malto ja ydinosa sekä kuoren kovuus ja ydinosa koko).

Tuottajien kyky säilyttää vastakorjattujen valkoisten kasvihuoneessa kasvatettavien avomaankurkkujen väri, rapeus ja tuoreus säilömisajan aikana on Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkuihin liitettävien ominaisuuksien kannalta olennaista.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoon käytettävien valkoisten avomaankurkkujen on oltava vastakorjattuja. Siksi valkoisten avomaankurkkujen satoa korjataan päivittäin. Jotta valkoinen avomaankurkku täyttäisi Vit färksaltad Östgötagurka -kurkun laatuvaatimukset, vastakorjattujen kurkkujen pituuden on oltava 12–15 cm ja halkaisijan 3–5 cm.

Vastakorjatut valkoiset kurkut pestään vedessä ja harjataan, ja niihin pistellään reikiä, jotta suolaliemi imeytyy helpommin koko kurkkuun. Tämän jälkeen valkoiset avomaankurkut lajitellaan ja niiden laatu tarkastetaan. Kokonaisia Vit färksaltad Östgotagurka -kurkkuja valmistettaessa kurkut säilötään kokonaisina tiliä ja mausteita sisältävään suolaliemeen.

Kun valmistetaan viipaloituja Vit färksaltad Östgotagurka -kurkkuja, pestyt valkoiset avomaankurkut leikataan noin 6 millimetrin paksuisiksi viipaleiksi veitsellä, josta jää sahalaitainen leikkauspinta, minkä jälkeen viipaleet säilötään tiliä ja mausteita sisältävään suolaliemeen.

Vit färksaltad Östgotagurka -kurkkuja valmistettaessa tuottajien on säilytettävä vastakorjattuja valkoisia avomaankurkkuja suolaliemessä 1–2 vuorokautta, jotta valkoisten avomaankurkkujen ominainen väri ja rapeus säilyvät. Jos valkoisia avomaankurkkuja säilytetään pidempään, ne pehmenevät ja muuttuvat keltaisiksi.

Vit färksaltad Östgotagurka -kurkkujen tuottajat käyttävät suolaliemen valmistukseen omia reseptejään. Suolaliemessä on perinteen mukaan oltava niin paljon suolaa, että kananmuna kelluu siinä. Vedenpinnan yläpuolella saa kuitenkin olla enintään 25 äyrin kolikon kokoinen osa kananmunasta. Suolaliemi sisältää aina tiliä, mutta mausteiden tarkka yhdistelmä on valinnainen ja perustuu vanhoihin resepteihin, jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle.

Eritelmän julkaisutiedot

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf
