

**Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2023/C 272/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Vit färsksaltad Östgötagurka”**

**EU br.: PGI-SE-02824 — 14/12/2021.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

Vit färsksaltad Östgötagurka

**2. Država članica ili treća zemlja**

Švedska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” bijeli je kornišon iz plasteničkog uzgoja ukiseljen u salamuri i začinima. Upotrebljavaju se sljedeći sastojci: sol (NaCl), začini, kopar, konzervansi (natrijev benzoat, kalijev sorbat) i limunska kiselina. Osim obaveznog dodavanja kopra, sastav začina može varirati. Omjer soli i vode u salamuri tradicionalno određuju proizvođači.

Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” je pokvarljivi svježi proizvod. Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” prodaje se cijeli ili narezan.

Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” ima sljedeća svojstva:

fizikalna svojstva:

cijeli proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

duljina: 120–150 mm

promjer: 30–50 mm

masa: 50–90 grama

narezani proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

promjer: 30–50 mm

debljina: 5–7 mm

površina: neravna

Sljedeća svojstva odnose se i na cijeli i na narezani proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

kemijska svojstva:

udio soli: 10–15 %

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

organoleptička svojstva:

boja:

kora: topla žućkasto-bijela s nijansama zelene (NSC S0520-G60Y do S0520-G50Y).

unutrašnjost: jednaka boja s iste ljestvice boja kao i vanjski dio proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka”. Mesnati dio kornišona je limeta-žut, dok je jezgra nešto tamnije nijanse zelene nego kora.

okus: izražena slanoća koju ublažava slatkoća svojstvena bijelom kornišonu. Okus ima i dašak punoće koja podsjeća na kopar i kim.

završni okus: slan s naznakama kopra i svježeg graška.

miris: duboka paleta aroma s notama tla/podzemnog podruma te notama izdanaka graška i nezačinjenog destiliranog alkohola.

konzistencija: tvrd i hrskav, s malo manje tvrdom jezgrom.

osjet u ustima: ugodna struktura i tvrdoća pri ugrizu. Izražena slanoća i prepoznatljiva hrskavost pri kojoj je zadržan velik dio svježine svojstvene svježe ubranom bijelom kornišonu iz plasteničkog uzgoja.

### 3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovine: bijeli kornišoni sorte Lilla Delikatessen iz plasteničkog uzgoja. Bijeli kornišon iz plasteničkog uzgoja dugačak je 120–150 mm te ima promjer 30–50 mm. Svježe ubrani kornišon je bjelkast, s blago zelenim sjajem. Kora ima fine izbočine i relativno je tvrda. Mesnati dio bijelog kornišona iz plasteničkog uzgoja je limeta-žut, s relativno malom jezgrom zelenkaste boje.

### 3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Cjelokupan postupak proizvodnje – od uzgoja bijelog kornišona do kiseljenja bijelog kornišona iz plasteničkog uzgoja u salamuri – mora se provesti unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4.

### 3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

### 3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

## 4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” sastoji se od pokrajine Östergötland.

## 5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost između obilježja proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” i zemljopisnog područja temelji se na ljudskim čimbenicima povezanim sa zemljopisnim područjem.

Posebnosti proizvoda:

Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” ima topli žućkasto-bijeli vanjski dio, limeta-žuti mesnati dio i zelenkastu jezgru, isto kao i svježe ubrani bijeli kornišon iz plasteničkog uzgoja. Okus i miris obilježeni su svježinom tipičnom za svježe ubrani bijeli kornišon.

Zahvaljujući svojoj relativno tvrdoj kori i maloj jezgri proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” puno je hrskaviji od svježe soljenih kornišona proizvedenih od zelenih kornišona. Tvrda i hrskava konzistencija proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” daje mu ugodnu tvrdoću pri ugrizu.

U proizvodu „Vit färksaltad Östgötagurka” slatkoća svojstvena bijelom kornišonu uravnotežena je izraženom slanoćom. Miris je složen, s notama tla, svježih izdanaka graška i destiliranog alkohola.

Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” razlikuje se od drugih vrsta soljenih kornišona koji se obično prodaju jer začinjena salamura koja se koristi za kiseljenje ne sadržava dodani šećer ni ocat. Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” razlikuje se i od proizvoda „ättiksgurka”, kiselog ukiseljenog kornišona koji je puno učestaliji u Švedskoj i ima poseban slatko-kiseli okus octa, šećera i senfa.

Ljudski čimbenici povezani sa zemljopisnim područjem:

Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” vrlo je tipičan specijalitet pokrajine Östergötland. U pokrajini Östergötland ukiseljeni kornišoni tradicionalno su bijeli i pripremani u salamuri, dok ljudi u ostatku Švedske preferiraju zelene kornišone ukiseljene u otopini octa, soli i šećera.

Akademija Hagdahl dodijelila je nagradu proizvođačima proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” za njihov rad na očuvanju te kulinarske tradicije pokrajine Östergötland.

Izvor te regionalne sklonosti proizvodu „Vit färksaltad Östgötagurka” u pokrajini Östergötland nije poznat, ali krajem 19. stoljeća otkriveno je da bijeli kornišon ima svojstva (tvrđa kora i manja jezgra) koja dovode do veće hrskavosti svježe soljenog kornišona u odnosu na zeleni kornišon, pod uvjetom da se s njime ispravno postupa tijekom postupka kiseljenja.

Bijeli kornišon koji se tradicionalno uzgaja za proizvodnju proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” sorte je Lilla Delikatessen. Kornišon sorte Lilla Delikatessen uzgaja se u plastenicima u pokrajini Östergötland i bere od ožujka do listopada. Stoga je „Vit färksaltad Östgötagurka” sezonski proizvod koji se proizvodi samo od ožujka do listopada.

Uzgajivači moraju uložiti poseban trud za uzgoj sorte Lilla Delikatessen. Primjerice, za razliku od zelenih kornišona, sorta Lilla Delikatessen nije samooplodna. Da bi kornišon dao plodove, potrebna je pomoć uzgajivača pri oprašivanju, što znači da je biljke kornišona potrebno obrezati i učvrstiti kako bi uzgajivač mogao oprašiti cvjetove.

Uzgajivači pripremaju sjeme za sljedeću godinu proizvodnje sorte Lilla Delikatessen na samom gospodarstvu odabirom nekoliko biljaka kornišona za proizvodnju sadnica. Odabir se temelji na sposobnosti biljke da da dobar urod bijelih kornišona koji imaju kvalitativna svojstva (boja kornišona, mesnatog dijela i jezgre, tvrdoća kore, veličina jezgre) potrebna za proizvodnju proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Sposobnost proizvođača da tijekom kiseljenja očuva boju, hrskavost i svježinu tipične za svježe ubrani bijeli kornišon iz plastičkog uzgoja ključna je za svojstva povezana s proizvodom „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Za proizvodnju proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” bijeli kornišoni moraju biti svježe ubrani, stoga se beru svakodnevno. Da bi bijeli kornišon ispunio zahtjeve za kvalitetu za proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka”, svježe ubrani kornišon mora biti dugačak od 12 do 15 cm te imati promjer od 3 do 5 cm.

Svježe ubrani bijeli kornišoni peru se u vodi, četkaju i buše kako bi cijeli krastavac lakše upio salamuru. Zatim se bijeli kornišoni sortiraju te se kontrolira njihova kvaliteta, prije nego što se u proizvodnji cijelog proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” cijeli urone u salamuru, kopar i začine.

U proizvodnji narezanog proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” oprani bijeli kornišoni reže se na ploške široke približno 6 milimetara s noževima čiji rez ostavlja neravnu površinu, nakon čega se ploške uranjaju u salamuru, kopar i začine.

Pri proizvodnji proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” proizvođači moraju uroniti svježe ubrane bijele kornišone u salamuru u roku od jednog do dva dana kako bi se očuvali karakteristična boja i hrskavost bijelog kornišona. Ako se bijeli kornišoni duže čuva, omekša i boja mu požuti.

Svaki proizvođač proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” upotrebljava vlastiti recept za pripremu salamure. Salamura tradicionalno mora sadržavati dovoljno soli da bi kokošje jaje plutalo u njoj. Međutim, dio jajeta iznad površine vode nije smio biti veći od novčića od 25 öra. Salamura uvijek sadržava kopar, ali točan sastav začina proizvoljan je i temelji se na starim receptima koji su se često prenosili s generacije na generaciju.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

[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)

---