

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

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

(2021/C 136/07)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL”**EU br.: PGI-SE-02414 – 5.4.2018.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Värmländskt skrädmjöl”

2. Država članica ili treća zemlja

Švedska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u svježem ili prerađenom obliku

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

„Värmländskt skrädmjöl” naziv je brašna mljevenog u kamenom mlinu koje se proizvodi od pržene zobi (*Avena sativa* L), žitarice koja se tradicionalno uzgaja u Värmlandu.

„Värmländskt skrädmjöl” ima sljedeće značajke:

Boja: blijedožuta – podsjeća na blijedu nijansu kore luka.

Miris: svježe vršeno zrnje, zaokružen, mesnat i orašast s notama prženja.

Okus: zaokružen, s nijansama prženja, orašastim notama i dugotrajnim, ugodnim naknadnim okusom.

Konzistencija: prah veličine zrna 0,2–0,3 mm.

Udio bjelančevina: 9–14 %.

Udio masti: 4–7 %.

Ugljikohidrati: 60–75 %.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Sirovine: „Värmländskt skrädmjöl” proizvodi se od zobi (*Avena sativa* L) koja se uzgaja na zemljopisnom području opisanom u točki 4. Trenutačno se uzgaja sorta *Symphony*, koja rano sazrijeva i ima velika zrna, neznatne razlike u veličini zrnâ i srednji udio masti (masa tisuću zrna približno 45 g, udio sirove masti približno 4,8 % a udio bjelančevina približno 10 % suhe tvari).

Udio masti i veličina zrna zobi ključni su za proizvodnju brašna „Värmländskt skrädmjöl”.

Veličina zrna i razlike u veličini zrna iznimno su važne pri prženju i ljuštenju. Da bi se osiguralo njihovo ravnomjerno prženje, zrna zobi moraju biti što ujednačenije veličine. Zrna zobi koja se koriste veličine su 2–4 mm i imaju udio vode koji nije veći od 14 %.

Udio masti važan je u prvom redu pri mljevenju. Zob je žitarica s relativno visokim udjelom masti. Visok udio masti uzrokuje stvaranje grudica brašna tijekom mljevenja, zbog čega dolazi do zaglavljivanja mlinskih kamenova. Stoga se za proizvodnju brašna „Värmländskt skrädmjöl” koriste samo sorte s udjelom masti manjim od 5 % suhe tvari.

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

Cjelokupni proces proizvodnje – od uzgoja sirovina do prženja, ljuštenja i mljevenja – mora se provesti na zemljopisnom području navedenom 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**

Područje proizvodnje brašna „Värmländskt skrädmjöl” je pokrajina Värmland.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost se temelji na prepoznatljivim značajkama proizvoda.

Posebne pojedinosti zemljopisnog područja:

Värmland ima izrazito kisela i siromašna mineralna tla s niskim udjelom organskih tvari. Zbog svoje strukture, tla imaju dobru sposobnost zadržavanja vode. Klima se odlikuje hladnim, snježnim zimama i relativno vrućim ljetima. U proljeće, raspon dnevnih temperatura kreće se od ispod 0° C noću do iznad 0° C danju. Zajedno sa sposobnošću tla da zadržava vodu, takve temperature uzrokuju stvaranje leda, koji pak iz zamrznutog tla istiskuje usjeve posijane u jesen.

Zbog fizičkih uvjeta u Värmlandu, proljetna sjetva zobi postala je glavni način uzgoja žitarica kada su doseljenici iz istočnih pokrajina (današnje Finske) naselili Värmland krajem 16. stoljeća.

Za proizvođače brašna „Värmländskt skrädmjöl”, proizvodnja započinje uzgojem zobi. To znači da poljoprivrednici uzgajaju zob koja je posebno namijenjena proizvodnji brašna „Värmländskt skrädmjöl”, s veličinom zrna te udjelom vode i masti primjerenima proizvodnji tog brašna u njihovim mlinovima.

Zob uzgojena na zemljopisnom području opisanom u točki 4. vrši se a potom suši sve dok se ne postigne da udio vode u zrnu nije veći od 14 %. Da bi se proizvelo brašno „Värmländskt skrädmjöl”, zob se prži u pećima koje se lože brezovim drvom, čime se postiže ujednačena temperaturna krivulja. Zob se tijekom prženja stalno miješa kako ne bi zagorjela. Da bi se postigao karakterističan orašasti miris i okus brašna „Värmländskt skrädmjöl”, zob je potrebno duboko i temeljito ispržiti. Da bi se osiguralo ravnomjerno prženje, zrna zobi moraju biti što ujednačenije veličine.

Preostala voda u zobi ispari tijekom postupka prženja, za što je potrebno približno dva sata. Točno trajanje ovisi o temperaturi i sorti zobi. Pri završetku prženja temperatura u peći iznosi približno 220 °C.

Zob se nakon prženja ljušti i prekrupa (jezgra) se odvaja od ljuske. Prekrupa se melje između dva velika mlinska kamena (veličina istih razlikuje se od mlina do mlina) u brašno veličine čestica 0,2–0,3 mm. Mlinar opipava finoću brašna i podešava mlinske kamene kako bi postigao željenu konzistenciju.

Posebnosti proizvoda:

Dio procesa rafiniranja koji najviše pridonosi svojstvima brašna „Värmländskt skrädmjöl” jest prženje zobi. Upravo prženje daje brašnu „Värmländskt skrädmjöl” karakterističan miris svježeg vršenog zrnja s izraženim orašastim notama i zaokruženim, dugotrajnim orašastim okusom s izraženim i zaokruženim notama prženja. Zbog svojeg je okusa brašno „Värmländskt skrädmjöl” danas traženo jer obogaćuje okus i sastojak je u raznim jelima i pekarskim proizvodima.

Uzročna povezanost:

Tradicija uzgoja zobi seže u 16. stoljeće, vrijeme kada su u Värmland došli doseljenici iz Finske. Doseljenici su naselili slabo naseljene dijelove te pokrajine i počeli uzgajati usjeve, uključujući zob. Problem sa zobi bio je taj da se ona teško melje. Da bi se mljevenje olakšalo, zob se prvo morala oljuštiti, što znači i da se zrno moralo odvojiti od pljeve. Da bi se ljuske mogle ukloniti, zob se prvo morala osušiti. To se prvotno radilo prženjem zobi u krušnoj peći ili sauni. Ljuštenje nije samo olakšalo mljevenje, nego i omogućilo dulje skladištenje zobenog brašna.

U svojoj knjizi „Svensk vegetabilisk allmogekost” („Biljna prehrana švedskog seljaka”) Keyland (1919.) navodi da su se posebni mlinovi za prženje, ljuštenje i mljevenje zobi počeli graditi sredinom 19. stoljeća. Uzgoj zobi i tehnika prženja zrnja kako bi se pojednostavnilo ljuštenje i mljevenje s vremenom su postali vrlo važni za prehranu žitelja Värmlanda. Keyland tvrdi da su ljuštenje i upotreba zobi postali specijalitet Värmlanda. „Vjerojatno se ni u jednoj drugoj švedskoj pokrajini zobeno brašno nije koristilo u ljudskoj prehrani u onoliko mjeri kao ondje.”

Proizvodnja brašna „Värmländskt skrädmjöl” ovisi o ljudskim čimbenicima, jer za postizanje kvalitete proizvoda od ključne je važnosti suradnja između poljoprivrednika i mlinara. To znači da poljoprivrednici uzgajaju zob koja je posebno namijenjena proizvodnji brašna „Värmländskt skrädmjöl”, s veličinom zrna te udjelom vode i masti primjerenima daljnjem proizvodnom postupku u mlinovima namijenjenima proizvodnji upravo te vrste brašna. Mlinar pak mora prilagoditi prženje, ljuštenje i mljevenje značajkama zobi i podesiti različite faze proizvodnje tako da čine jedinstvenu cjelinu.

Cjelokupan postupak prženja, ljuštenja i mljevenja zahtijeva stručnost, a poznavanje svojstava sirovine i načina na koji ona reagira tijekom procesa rafiniranja ključno je za ostvarenje prepoznatljivih značajki brašna „Värmländskt skrädmjöl”.

Na temelju konzistencije i okusa zobi te na temelju boje dima pri prženju mlinari znaju kada je zob dovoljno pržena. Metoda je opisana u starim värmlandskim zapisima. „Ako je zob bila namijenjena za mljevenje u brašno, smatralo se da je treba sušiti u sauni. Bilo je važno da temperatura ne bude previsoka kako bi se zrnje sporije sušilo. Znalo se da je zrno dovoljno suho za mljevenje ako jezgra puca kad se stavi među zube i zagriže.” Proizvodnja brašna „Värmländskt skrädmjöl” stoga potpuno ovisi o znanju mlinara i iskustvenom poznavanju sirovine i njezina ponašanja tijekom prženja, ljuštenja i mljevenja.

Postoji znatna lokalna potpora oznaci „Värmländskt skrädmjöl”, tako da se organiziraju lokalne seoske priredbe koje promiču to brašno i s njim povezane kulinarske tradicije. Distribucija tog brašna sve je šira jer se ono koristi kao obogaćivač okusa u mnogim jelima i pekarskim proizvodima.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.pdf