

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2023/C 272/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Vit färsksaltad Östgötagurka”

EU-szám: PGI-SE-02824 – 2021.12.14.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Vit färsksaltad Östgötagurka”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Svédország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” üvegházban termesztett fehér konzervuborka, amelyet sós lében és fűszerekben pácolnak. Előállításához a következő összetevőket használják: só (NaCl), fűszerek, kapor, tartósítószer (nátriumbenzoát, kálium-szorbát) és citromsav. A fűszerek összetétele – a kapor kötelező hozzáadásának kivételével – változhat. A pácléhez felhasznált só vízhez viszonyított arányát hagyományosan a termelők határozzák meg.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” romlandó friss termék. Egészben vagy szeletelve kerül értékesítésre.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” jellemzői a következők:

Fizikai tulajdonságok:

Egész „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

Hossz: 120–150 mm

Átmérő: 30–50 mm

Tömeg: 50–90 gramm

Szeletelt „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

Átmérő: 30–50 mm

Vastagság: 5–7 mm

Felület: barázdált

Az alábbiak az egész és a szeletelt „Vit färsksaltad Östgötagurka” uborkára egyaránt vonatkoznak:

Kémiai jellemzők:

Sótartalom: 10–15 %

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Érzékszervi jellemzők:

Szín:

Héj: Meleg sárgásfehér, zöld árnyalatokkal (NSC S0520-G60Y–S0520-G50Y).

Belső rész: Egységes szín a „Vit färsksaltad Östgötagurka” külső részével megegyező színskálán. A konzervuborka húsa limezöld-sárga, míg a magház a héjnél valamivel sötétebb zöld árnyalatú.

Íz: Markáns sós íz, amelyet tompít a fehér konzervuborka természetes édessége. A kaporra és a köményre emlékeztető, telt ízű.

Utóíz: Sós, kaporra és friss zöldborsóra emlékeztető jegyekkel.

Aroma: Aromák széles skálája a talaj/föld alatti pincék jegyeivel, borsóhajtásra és fűszerezetlen desztillált alkoholra emlékeztető jegyekkel.

Állag: Tömör és ropogós, a magháza kevésbé kemény.

A szájban keltett érzet: Harapáskor kellemes állag és keménység. Jellegetesen sós és ropogós, amely nagyrészt megőrzi az újonnan betakarított, üvegházban termesztett fehér konzervuborkára jellemző frissességet.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Nyersanyag: A Lilla Delikatessen fajtájú, üvegházban termesztett fehér konzervuborka. Az üvegházban termesztett fehér konzervuborka 120–150 mm hosszú, átmérője 30–50 mm. Az újonnan betakarított konzervuborka világoszöld színű. A héj viszonylag kemény, apró tüskékkel. Az üvegházban termesztett fehér konzervuborka húsa limezöld-sárga színű, míg a viszonylag kicsi magház zöldes színű.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A teljes előállítási folyamatot – a fehér konzervuborka termesztésétől az üvegházban termesztett fehér konzervuborka sós lében történő pácolásig – a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállítási területe Östergötland tartományt foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” jellemzői és a földrajzi terület közötti kapcsolat a földrajzi területtel összefüggő emberi tényezőkön alapul.

A termék sajátosságai:

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” ugyanazzal a meleg sárgásfehér színű külső résszel, limezöld-sárga hússal és zöldes magházzal rendelkezik, mint az újonnan betakarított, üvegházban termesztett fehér konzervuborka. Ízében és aromájában markánsan érződik az újonnan betakarított fehér konzervuborkára jellemző frissesség.

Viszonylag kemény héja és kis magháza miatt a „Vit färsksaltad Östgötagurka” a zöld fajtából készült, frissen sózott konzervuborkákhoz képest sokkal ropogósabb. A „Vit färsksaltad Östgötagurka” a tömör és ropogós állaga miatt harapáskor kellemesen kemény.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” esetében a fehér konzervuborka természetes édességét markáns sósság ellensúlyozza. Az aroma összetett, a talajra, a friss borsóhajtásokra és a desztillált alkoholra emlékeztető jegyekkel.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” különbözik az általában értékesített sózott konzervuborka más típusaitól, mivel a pácoláshoz használt fűszeres sós lé nem tartalmaz hozzáadott cukrot vagy ecetet. A „Vit färsksaltad Östgötagurka” az „ättiksgurka” konzervuborkától is különbözik, amely Svédországban sokkal elterjedtebb, és ecet, cukor és mustár jellegzetes édes-savanyú ízével rendelkezik.

A földrajzi területtel összefüggő emberi tényezők:

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” Östergötland egyik jellegzetes különlegessége. Östergötlandban a pácolt konzervuborka hagyományosan fehér színű és sós lében készül, míg Svédország többi részén az ecetből, cukorból és sóból álló oldatban pácolt zöld konzervuborkát részesítették előnyben.

A Hagdahl Akadémia díjat ítélte oda a „Vit färsksaltad Östgötagurka” termelőinek az östergötlandi gasztronómiai hagyomány megőrzése érdekében végzett munkájukért.

Annak eredete ismeretlen, hogy a régióban miért részesítik előnyben az östergötlandi „Vit färsksaltad Östgötagurka” megnevezésű terméket, de a 19. század végén felfedezték, hogy a fehér konzervuborka olyan jellemzőkkel (keményebb héjjal és kisebb maghával) rendelkezik, amelyekből adódóan a zöld fajtához képest ropogósabb, frissen sózott konzervuborkát lehet előállítani, feltéve, hogy azt a pácolási folyamat során megfelelően kezelik.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállításához hagyományosan termesztett fehér konzervuborka Lilla Delikatessen típusú. A Lilla Delikatessen konzervuborka termesztése Östergötlandban üvegházakban történik, és március és október között takarítják be. A „Vit färsksaltad Östgötagurka” ezért csak március és október között előállított szezonális termék.

A Lilla Delikatessen termesztése különleges erőfeszítéseket igényel a termelő részéről. A zöld konzervuborkától eltérően például a Lilla Delikatessen nem önbeporzó. Ahhoz, hogy a konzervuborka termést hozzon, a termelő segítségére van szükség a beporzáshoz, ami azt jelenti, hogy a növényt metszeni kell és fel kell futtatni, hogy lehetővé tegyék a természetes számára a virágok beporzását.

A termelők magából a gazdaságból állítják elő a Lilla Delikatessen következő évi termeléséhez szükséges vetőmagokat úgy, hogy a palánták termesztéséhez kiválasztanak néhány uborkanövényt. A kiválasztás alapja az, hogy a növény képes-e jó termést hozni, amely rendelkezik a „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállításához szükséges minőségi jellemzőkkel (a fehér konzervuborka, a hús és a magház színe, a héj keménysége és a magház mérete).

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” jellemzői szempontjából alapvető fontosságú, hogy a termelők megőrizzék az újonnan betakarított fehér, üvegházi konzervuborkára jellemző színt, ropogóságot és frissességet.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállításához a fehér konzervuborkának frissen betakarítottnak kell lennie. A fehér konzervuborkát ezért naponta szedik. Ahhoz, hogy az uborka megfeleljen a „Vit färsksaltad Östgötagurka” minőségi követelményeinek, az újonnan betakarított konzervuborka hosszának 12–15 cm-nek, átmérőjének pedig 3–5 cm-nek kell lennie.

Az újonnan betakarított fehér konzervuborkát vízben megmossák, lekefélik és átszűrik, hogy az egész uborka könnyebben felszívja a sós lé. Ezt követően a „Vit färsksaltad Östgotagurka” előállításához a fehér konzervuborkákat szétválogatják és minőség-ellenőrzésnek vetik alá, majd azokat kapros és fűszeres sós lébe helyezik.

A szeletelt „Vit färsksaltad Östgotagurka” előállításánál a megmosott fehér konzervuborkát körülbelül 6 milliméter széles szeletekre vágják olyan késekkel, amelyek bordázott vágási felületet hagynak, majd a szeleteket a kapros és fűszeres sós lébe helyezik.

A „Vit färsksaltad Östgotagurka” előállításánál a termelőknek 1–2 napon belül meg kell kezdeniük a sós lében pácolást, hogy megőrizzék az uborka jellegzetes színét és ropogósságát. Ha a fehér konzervuborkát hosszabb ideig tárolják, megpuhul és megsárgul.

A „Vit färsksaltad Östgotagurka” minden egyes termelője saját receptjét használja a páclé elkészítéséhez. A páclének hagyományosan elegendő sót kell tartalmaznia ahhoz, hogy egy tyúktojás fennmaradjon a felszínén. A tojás vízfelszín feletti része azonban nem lehet nagyobb, mint egy 25 öres érme. A sós lé mindig tartalmaz kaprot, de a fűszerek pontos összetétele változtatható, és olyan régi recepteken alapul, amelyeket gyakran nemzedékről nemzedékre adtak át.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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