

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2021/C 136/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

**„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL“****ES Nr. PGI-SE-02414 – 2018 4 5****SKVN ( ) SGN (X)****1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Värmländskt skrädmjöl“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Švedija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas****3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

**3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

„Värmländskt skrädmjöl“ yra miltai, pagaminti girnų malūnuose iš tradiciškai Vermlande auginamos botaninės avižų rūšies (*Avena sativa* L) skrudintų avižų.

Miltai „Värmländskt skrädmjöl“ pasižymi šiomis savybėmis:

spalva – šviesiai geltonos spalvos, kuri primena šviesų svogūnų lukštų atspalvį;

kvapas – šviežiai kultų grūdų, išbaigtas, sodrus ir riešutų kvapas su juntamu skrudintų produktų aromatu;

skonis – išbaigtas, su skrudintų produktų ir riešutų prieskoniu, burnoje ilgai juntamas malonus poskonis;

konsistencija – milteliai, kurių grūdų dydis 0,2–0,3 mm;

baltymų kiekis – 9–14 %;

riebumas – 4–7 %;

angliavandeniai – 60–75 %.

(<sup>1</sup>) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

### 3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Žaliavos: miltai „Värmländskt skrädmjöl“ gaminami iš avižų (*Avena sativa* L), auginamų 4 punkte aprašytoje geografinėje vietovėje. Šiuo metu auginama veislė yra 'Symphony' – anksti subręstanti veislė, užauginanti didelius panašaus dydžio ir vidutinio riebumo grūdus (tūkstančio grūdų svoris – apie 45 g, žali riebalai – apie 4,8 % ir baltymai – apie 10 % sausosios medžiagos).

Avižų riebumas ir grūdų dydis yra labai svarbūs gaminant miltus „Värmländskt skrädmjöl“.

Grūdų dydis ir grūdų dydžių skirtumas labai svarbus norint tinkamai juos skrudinti ir išlukštenti. Siekiant užtikrinti, kad avižų grūdai būtų tolygiai skrudinami, jie turi būti kuo vienodesnio dydžio. Naudojamų avižų grūdų dydis yra 2–4 mm, o vandens kiekis ≤ 14 %.

Riebumas yra labai svarbus malant. Avižos yra gana daug riebalų turintys grūdai. Dėl didelio riebalų kiekio malami miltai sulimpa ir užkemša gernas. Todėl miltams „Värmländskt skrädmjöl“ gaminti naudojamos tik tos veislės, kurių riebumas mažesnis nei 5 % sausosios medžiagos.

### 3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas – nuo žaliavos auginimo iki skrudinimo, išlukštenimo ir malimo – turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

### 3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

### 3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

## 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Miltų „Värmländskt skrädmjöl“ gamybos teritorija apima Vermlando provinciją.

## 5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys grindžiamas išskirtinėmis produkto savybėmis.

Konkretus geografinės vietovės apibūdinimas

Vermlande vyrauja labai rūgštūs ir skurdūs mineraliniai dirvožemiai, juose yra mažai organinių medžiagų. Dėl savo struktūros dirvožemiai labai gerai išlaiko vandenį. Klimatui būdingos šaltos, snieguotos žiemos ir gana karštos vasaros. Pavasarį paros temperatūra svyruoja nuo žemiau nulio esančios temperatūros naktį iki aukščiau nulio esančios temperatūros dienos metu. Kadangi dirvožemis gerai išlaiko vandenį, dėl to susidaro ledas, kuris išstumia rudeni pasėtus kultūrinius augalus iš užšalusio dirvožemio.

Dėl fizinių sąlygų Vermlande pavasarinė avižų sėja tapo pagrindiniu grūdų auginimo metodu, kai XVI a. pabaigoje Vermlandą kolonizavo migrantai iš rytinių provincijų (dabartinės Suomijos).

Miltų „Värmländskt skrädmjöl“ gamintojai gamybą pradeda nuo avižų auginimo. Tai reiškia, kad ūkininkas augina avižas, specialiai skirtas miltams „Värmländskt skrädmjöl“ gaminti, kurių grūdų dydis ir vandens bei riebalų kiekis yra tinkami miltams „Värmländskt skrädmjöl“ gaminti atskiruose malūnuose.

4 punkte aprašytoje geografinėje vietovėje užaugintos avižos kuliamos ir džioviamos, kad vandens kiekis neviršytų 14 %. Siekiant pagaminti miltus „Värmländskt skrädmjöl“, avižos skrudinamos beržais kūrenamoje krosnyje, kurioje išlaikoma vienoda temperatūra. Kad nesudegtų, skrudinimo metu avižos nuolat maišomos. Norint išgauti miltams „Värmländskt skrädmjöl“ būdingą riešutų kvapą ir skonį, avižos turi būti ilgai ir kruopščiai skrudinamos. Siekiant užtikrinti, kad avižos būtų tolygiai skrudinamos, jų sėklos turi būti kuo vienodesnio dydžio.

Avižose likęs vanduo išgaruoja skrudinimo, kuris trunka apie dvi valandas, metu. Tikslai laiko trukmė priklauso nuo temperatūros ir avižų veislės. Baigus skrudinti, krosnyje temperatūra yra apie 220 °C.

Po skrudinimo avižos išlukštenamos ir grūdai (sėklos) atskiriami nuo lukštų. Grūdai tarp dviejų didelių girnų (kurių dydis priklauso nuo malūnų) malami į miltus, kurių dalelių dydis yra 0,2–0,3 mm. Malūnininkas liečia miltus ir reguliuoja malūnus, kad gautų norimą konsistenciją.

#### Ypatingos produkto savybės

Avižų skrudinimas yra viena iš rafinavimo proceso dalių, kuri labiausiai prisideda prie miltų „Värmländskt skrädmjöl“ savybių užtikrinimo. Būtent skrudinimas suteikia miltams „Värmländskt skrädmjöl“ būdingą šviežiai kultų grūdų kvapą su išskirtiniu riešutų aromatu ir išbaigtą, burnoje ilgai juntamą malonų riešutų ir išskirtinį bei išbaigtą skrudintų produktų poskonį. Dėl šio skonio produktas „Värmländskt skrädmjöl“ šiandien yra labai paklausus ir naudojamas gaminant daugelį patiekalų ir kepinų norint suteikti maistui tam tikrą skonį.

#### Priežastinis ryšys

Avižų auginimo tradicija siekia XVI a. ir suomių imigraciją į Vermlandą. Imigrantai apsigyveno retai apgyvendintose apskrities dalyse ir pradėjo auginti kultūrinius augalus, įskaitant avižas. Tačiau avižas būdavo sunku sumalti. Kad būtų lengviau jas sumalti, pirmiausia reikėjo avižas išlukštenti, t. y. atskirti grūdus nuo pelų. Norint atskirti lukštus, pirmiausia avižas reikėjo išdžiovinti. Iš pradžių tai buvo daroma duonkepėje arba pirties krosnyje. Lukštenimas ne tik palengvino malimą, bet ir reiškė, kad avižų miltus bus galima ilgiau laikyti.

N. Keyland'as (1919 m.) „Svensk vegetabilisk allmogekost“ praneša, kad specialūs malūnai avižoms skrudinti, lukštenti ir malti pradėti statyti XIX a. viduryje. Avižų auginimas ir grūdų skrudinimo technika, palengvinanti lukštenimą ir malimą, turėjo didelę reikšmę Vermlando gyventojų mitybai. Pasak N. Keyland'o, lukštenimas ir avižų naudojimas tapo Vermlando ypatybe. „Tikriausiai nė vienoje Švedijos provincijoje žmonės nevartojo tiek avižų miltų, kiek vartojo ten.“

Miltų „Värmländskt skrädmjöl“ gamyba priklauso nuo žmogiškųjų veiksnių, o ūkininko ir malūnininko bendradarbiavimas yra labai svarbus produkto kokybei. Šis bendradarbiavimas reiškia, kad ūkininkas augina avižas, specialiai skirtas miltams „Värmländskt skrädmjöl“ gaminti, kurių grūdų dydis ir vandens bei riebalų kiekis yra tinkami tolesnei gamybai atskiruose *skrädmjöl* malūnuose. Savo ruožtu malūnininkas turi pritaikyti skrudinimą, lukštenimą ir malimą prie avižų savybių ir sureguliuoti įvairius gamybos etapus taip, kad jie sudarytų visumą.

Visas skrudinimo, lukštenimo ir malimo procesas yra amatas, o žinios apie žaliavos savybes ir apie tai, kas su ja nutinka rafinavimo procese, yra labai svarbios norint užtikrinti miltų „Värmländskt skrädmjöl“ savybes.

Atsižvelgdamas į avižų konsistenciją, skonį ir skrudinimo proceso metu išsiskiriančių dūmų spalvą, malūnininkas gali pasakyti, kad avižos jau paskrudintos. Ši technika aprašyta senuose Vermlando įrašuose. „Jeigu avižos malamos į miltus, tai gera mintis džiovinti grūdus pirties krosnyje. Svarbu, kad nebūtų per karšta, geriau grūdus džiovinti lėčiau. Kai grūdai pakankamai sausi malti, įsidėjus sėklą tarp dantų ir ją prakandus, ji turėtų iššokti.“ Todėl miltų „Värmländskt skrädmjöl“ gamyba visiškai priklauso nuo malūnininko žinių apie žaliavą ir tai, kas su ja vyksta, bei patirties skrudinant, lukštenant ir malant.

Miltus „Värmländskt skrädmjöl“ labai remia vietos gyventojai, o vietos kaimo renginiuose dėmesys skiriamas miltams ir su jais susijusioms maisto gaminių tradicijoms. Be to, žmonės pradėjo vartoti daugiau miltų, nes jie naudojami gaminant daugelį patiekalų ir kepinų, siekiant suteikti maistui tam tikrą skonį.

#### Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan\\_skradmjol\\_2020\\_05\\_28.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.pdf)