

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2021/C 136/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL”

Nru tal-UE: PGI-SE-02414 — 5.4.2018

DOP () IGP (X)

1. Isem/ismijiet

“Värmländskt skrädmjöl”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Iżvezja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

“Värmländskt skrädmjöl” huwa l-isem tad-dqiq mithun bil-ġebel prodott minn ħafur inkaljat tal-ispeċi botanika tal-ħafur (*Avena sativa* L), ċereali li tradizzjonalment jitkabbru f'Värmland.

Il-“Värmländskt skrädmjöl” għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Kulur: isfar pallidu – li jfakkar fil-kulur pallidu tal-qoxra tal-basal.

Riħa: ħabba mithuna friska, korpuża, imlaħħma u b'toghma ta' ġewż li tfakkar fl-inkaljar.

Toghma: korpuża bi sfumaturi ta' nkaljar, aromi ta' ġewż u toghma sekondarja twila u pjaċevoli.

Konsistenza: Trab bi granularità ta' 0,2–0,3 mm

Kontenut ta' proteina: 9–14 %

Kontenut ta' xaħam: 4–7 %

Karboidrati: 60–75 %

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Materja prima: Il-“Värmländskt skrädmjöl” jiġi prodott mill-hafur (*Avena sativa* L) ikkultivat fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4. Il-varjetà li titkabbar bħalissa jismha Symphony, varjetà li timmatura kmieni u li għandha hġub kbar, varjazzjoni żgħira fid-daqs u kontenut medju tax-xaħam (piż ta’ elf haħba jrendi madwar 45 g, xaħam mhux raffinat madwar 4,8 % u proteina ta’ madwar 10 % tal-materja niexfa).

Il-kontenut tax-xaħam u l-granularità tal-hafur huma kruċjali għall-produzzjoni tal-“Värmländskt skrädmjöl”.

Id-daqs tal-hġub u l-varjazzjoni fid-daqs huma primarjament importanti għall-inkaljar u t-tfesdiq. Sabiex jiġi żgurat li jkun nkaljati b’mod uniformi, il-hġub tal-hafur għandhom ikunu kemm jista’ jkun omoġenji fid-daqs. Il-hafur użat għandu granularità ta’ 2-4 mm u kontenut ta’ ilma ta’ ≤ 14 %.

Il-kontenut tax-xaħam huwa primarjament importanti għat-thin. Il-hafur huwa ċereali b’kontenut ta’ xaħam relattivament għoli. Il-kontenut għoli ta’ xaħam iwassal biex id-dqiq jehel flimkien waqt it-thin u jwahħal il-ħaġar tal-mithna. Għalhekk jintużaw biss il-varjetajiet b’kontenut ta’ xaħam ta’ inqas minn 5 % tal-materja niexfa għall-produzzjoni tal-“Värmländskt skrädmjöl”.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċess kollu tal-produzzjoni — mill-kultivazzjoni tal-materja prima sal-inkaljar, it-tfesdiq u t-thin — irid isir fiż-żona ġeografika indikata fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-“Värmländskt skrädmjöl” tinkludi l-kontea ta’ Värmland.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta hija bbażata fuq il-karatteristiċi distinti tal-prodott.

Dettalji speċifiċi taż-żona ġeografika:

Il-Värmland għandha ħamrija minerali distintivament aċiduża u fqira b’kontenut baxx ta’ materja organika. Minħabba l-istruttura tagħha, il-ħamrija għandha kapaċità tajba li żżomm l-ilma. Il-klima hija kkaratterizzata minn xtiwi keshin, bis-silġ u sjuġ relattivament šan. Fir-rebbiegħa, it-temperaturi ta’ kuljum ivarjaw minn temperaturi ta’ friża matul il-lejl għal temperaturi inqas keshin matul il-jum. Flimkien mal-kapaċità tal-ħamrija li żżomm l-ilma, dan iġieghel lis-silġ jifforma, li min-naħa tiegħu jimbotta l-għeġjel tal-ħarifa l-barra mill-ħamrija ffrizata.

Minħabba l-kundizzjonijiet fiżiċi f’Värmland, iż-żriġ tal-hafur tar-rebbiegħa sar il-metodu dominanti tal-kultivazzjoni tal-ħabba meta Värmland ġie kkolonizzat minn migranti mill-provinċji tal-Lvant (illum il-Finlandja) lejn l-aħħar tas-seklu 16.

Għall-produtturi tal-“Värmländskt skrädmjöl”, il-produzzjoni tibda bil-kultivazzjoni tal-hafur. Dan ifisser li l-bidwi jkabbar il-hafur maħsub b’mod speċjali għall-produzzjoni tal-“Värmländskt skrädmjöl”, bi granularità u b’kontenut ta’ ilma u xaħam li huwa xieraq għall-produzzjoni tal-“Värmländskt skrädmjöl” fl-imtiehen individwali.

Il-hafur imkabbar fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4 jintahan u jitnixxef sakemm ikollu kontenut massimu ta’ ilma ta’ 14 %. Biex jiġi prodott il-“Värmländskt skrädmjöl”, il-hafur jiġi nkaljat fi fran li jahdmu bl-injam tal-betula, li jagħtu kurva uniformi tat-temperatura. Dawn jithawdu b’mod kostanti waqt l-inkaljar biex jiġi evitat li jinħarqu. Il-hafur irid ikun inkaljat tajjeb u sew sabiex toħroġ ir-riħa karatteristika tal-ġewż u t-toġhma tal-“Värmländskt skrädmjöl”. Sabiex jiġi żgurat li jkun nkaljati b’mod uniformi, il-hġub tal-hafur iridu jkun kemm jista’ jkun omoġenji fid-daqs.

L-ilma li jifdal fil-hafur jevapora matul il-proċess tal-inkaljar, li jieħu madwar sagħtejn. It-tul eżatt taż-żmien jiddependi mit-temperatura u l-varjetà tal-hafur. Ladarba l-inkaljar jintemm, it-temperatura fil-forn tkun madwar 220 °C.

Wara l-inkaljar, il-hafur jifsesdaq u x-xghir (il-qclub) jiġi sseparat mill-qxur. Ix-xghir mithun jintahan bejn żewġ haġriet tal-mithna kbar (li d-daqs taghhom ivarja bejn mithna u ohra) u jsir dqiq b'daqs ta' partiċelli ta' 0,2 mm-0,3 mm. It-taħhan iħoss id-dqiq u jaġġusta l-haġar tal-mithna biex jikseb il-konsistenza mixtieqa.

Karatteristiċi speċifiċi tal-prodott:

Il-parti tal-proċess ta' raffinar li tikkontribwixxi bl-aktar mod sinifikanti għall-proprietajiet tal-"Värmländskt skrädmjöl" hija l-inkaljar tal-hafur. Huwa l-inkaljar li jagħti lill-"Värmländskt skrädmjöl" ir-riħa karatteristika tiegħu ta' habba mithuna friska b'aroma distinta ta' ġewż, u t-togħma korpuża, li ddum, ta' ġewż b'noti distinti u korpużi ta' nkaljar. Huwa għal din it-togħma li l-"Värmländskt skrädmjöl" illum qed jintalab iżjed biex iżid it-togħma u bħala ingredjent f'diversi platti u prodotti moħmija.

Rabta kawżali:

Il-tradizzjoni tal-kultivazzjoni tal-hafur tmur lura għas-seklu 16 u l-immigrazzjoni Finlandiża lejn Värmland. L-immigranti ssetiljaw fil-partijiet skarsament popolati tal-kontea u bdew ikabbru l-ghelejje, inkluż il-hafur. Il-problema tal-hafur kienet li kien diffiċli li jintahan. Sabiex ikun aktar faċli li jintahan, il-hafur l-ewwel kellu jifsesdaq, proċess li jinvolvi s-separazzjoni tal-habba mill-karfa. Sabiex jitneħħew il-qxur, il-hafur l-ewwel kellu jitnixxef. Originarjament dan kien isir billi l-hafur jiġi nkaljat f'forn tal-hobż jew f'sawna. It-tneħħija tal-qxur mhux biss kienet tiffaċilita t-tħin, iżda kienet tfisser ukoll li d-dqiq tal-hafur iżomm iktar fit-tul.

Fi "Svensk vegetabilisk allmogekost" Keyland (1919) jirrapporta li l-kostruzzjoni ta' mtieħen speċjali għall-inkaljar, it-tfesdiq u t-tħin tal-hafur bdiet f'nofs is-seklu 19. Il-kultivazzjoni tal-hafur u t-teknika ta' nkaljar tal-habba biex jiġi ffaċilitat it-tfesdiq u t-tħin saru ta' importanza kbira għad-dieta tan-nies f'Värmland. Skont Keyland, it-tfesdiq u l-użu tal-hafur saru speċjalità ta' Värmland. "Forsi fl-ebda provinċja Żvediża ohra ma kien hemm dqiq tal-hafur użat għall-konsum mill-bniedem daqs kemm kien jintuża hemm."

Il-produzzjoni tal-"Värmländskt skrädmjöl" tiddependi fuq fatturi umani, u l-kooperazzjoni bejn il-bidwi u t-taħhana hija kruċjali għall-kwalità tal-prodott. Dan ifisser li l-bidwi jkabbar il-hafur mahsub b'mod speċjali għall-produzzjoni tal-"Värmländskt skrädmjöl", bi granularità u kontenut ta' ilma u xaham li huwa xieraq għall-produzzjoni tal-"Värmländskt skrädmjöl" fl-impjieħen skrädmjöl. It-taħhan għandu mbagħad jadatta l-inkaljar, it-tfesdiq u t-tħin għall-karatteristiċi tal-hafur u jaġġusta l-istadji varji tal-produzzjoni sabiex jiffurmaw unità magħquda.

Il-proċess kollu tal-inkaljar, tat-tindif u tat-tħin huwa artigjanat, u l-għarfien tal-proprietajiet tal-materja prima u kif tagħxi matul il-proċess ta' raffinar huwa l-qofol tal-karatteristiċi tal-"Värmländskt skrädmjöl".

It-taħhana jistgħu jgħidu meta l-hafur ikun lest mill-inkaljar skont il-konsistenza u t-togħma tal-hafur u l-kulur tad-duħhan li johroġ waqt il-proċess tal-inkaljar. It-teknika hija deskritta f'rekords antiki minn Värmland. "Jekk il-hafur ikun se jintahan biex isir dqiq, kienet idea tajba li l-habba titnixxef fis-sawna. Kien importanti li ma tkunx shuna wisq, sabiex il-habba titnixxef aktar bil-mod. Meta l-habba tkun nixfet biżżejjed biex tintahan, il-habba għandha tinbeżaq meta wieħed ippoġġiha taħt snien u jigdimha." Għalhekk, il-produzzjoni tal-"Värmländskt skrädmjöl" tiddependi bis-sħiħ fuq l-għarfien u l-esperjenza tat-taħhan dwar il-materja prima u l-aġir tiegħu waqt il-proċess tal-inkaljar, it-tfesdiq u t-tħin.

Hemm appoġġ lokali konsiderevoli għall-"Värmländskt skrädmjöl", b'avvenimenti fl-irhula lokali li jtfegħu dawl fuq id-dqiq u t-tradizzjonijiet kulinari marbuta miegħu. Id-dqiq sar jitqassam iktar, billi jintuża biex iżid it-togħma ma' platti differenti u prodotti moħmija.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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