

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 272/07)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, por um período de três meses a contar da data de publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Vit färsksaltad Östgötagurka»

N.º UE: PGI-SE-02824 - 14.12.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Vit färsksaltad Östgötagurka»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Suécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Vit färsksaltad Östgötagurka» é um pepininho-branco cultivado em estufa conservado em salmoura e especiarias. São utilizados os seguintes ingredientes: sal (NaCl), especiarias, endro, conservantes (benzoato de sódio, sorbato de potássio) e ácido cítrico. Com exceção da adição obrigatória de endro, a composição das especiarias pode variar. A proporção sal-água para a salmoura é tradicionalmente determinada pelos produtores.

O «Vit färsksaltad Östgötagurka» é um produto fresco perecível, vendido inteiro ou fatiado.

Apresenta as características a seguir indicadas.

Propriedades físicas:

«Vit färsksaltad Östgötagurka» inteiro:

Comprimento: 120 mm a 150 mm

Diâmetro: 30 mm a 50 mm

Peso: 50 a 90 gramas

«Vit färsksaltad Östgötagurka» fatiado:

Diâmetro: 30 mm a 50 mm

Espessura: 5 mm a 7 mm

As seguintes propriedades aplicam-se ao «Vit färsksaltad Östgötagurka» inteiro e fatiado:

Características químicas:

Teor de sal: 10 % a 15 %

(1) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características organoléticas:

Cor:

Pele: branco vivo amarelado com tonalidades verdes (NSC S0520-G60Y a S0520-G50Y).

Interior: cor uniforme na mesma escala de cores que a parte externa do «Vit färksaltad Östgötagurka». A polpa do pepininho é amarelo-lima, enquanto o endocarpo apresenta uma tonalidade verde um pouco mais escura do que a pele.

Sabor: um forte sabor salgado atenuado pela doçura intrínseca do pepininho-branco. O sabor revela também algum encorpamento que evoca o endro e a alcaravia.

Final: salgado com notas de endro e ervilhas em vagem frescas.

Aroma: paleta profunda de aromas com notas de terra ou adegas subterrâneas e notas de radículas de ervilhas e álcool destilado não especiado.

Consistência: firme e crocante, com um endocarpo um pouco menos firme.

Sensação na boca: estrutura e firmeza em boca agradáveis. Um sabor salgado distintivo e uma consistência estaladiça distinta que reteve a maior parte das características de frescura do pepininho-branco cultivado em estufa recém-colhido.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Matéria-prima: pepininhos-brancos cultivados em estufa da variedade *Lilla Delikatessen*. O pepininho-branco cultivado em estufa tem 120 mm a 150 mm de comprimento e 30 mm a 50 mm de diâmetro. O pepininho recém-colhido é esbranquiçado, com reflexos verde-claros. A pele apresenta saliências finas e é relativamente dura. A polpa do pepininho-branco cultivado em estufa é amarelo-lima, enquanto o endocarpo, relativamente pequeno, tem uma cor esverdeada.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todo o processo de produção, desde o cultivo do pepininho-branco até à conservação em salmoura do pepininho-branco cultivado em estufa, tem de ocorrer na área geográfica indicada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Vit färksaltad Östgötagurka» é a província de Östergötland.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre as características do «Vit färksaltad Östgötagurka» e a área geográfica baseia-se nos fatores humanos associados à área geográfica.

Características específicas do produto:

O «Vit färksaltad Östgötagurka» tem o mesmo exterior em branco vivo amarelado, polpa em amarelo-lima e endocarpo esverdeado que o pepininho-branco cultivado em estufa recém-colhido. O sabor e o aroma caracterizam-se pela frescura típica do pepininho-branco recém-colhido.

Devido à sua pele relativamente dura e ao seu endocarpo relativamente pequeno, o «Vit färksaltad Östgötagurka» é muito mais crocante do que os pepininhos frescos e salgados feitos a partir de pepininhos-verdes. A consistência firme e crocante do «Vit färksaltad Östgötagurka» confere-lhe uma agradável firmeza em boca.

No «Vit färksaltad Östgötagurka», a doçura intrínseca do pepininho-branco é equilibrada por um forte sabor salgado. O aroma é complexo, com notas de terra, radículas de ervilhas frescas e álcool destilado.

O «Vit färksaltad Östgötagurka» é diferente de outros tipos de pepininho salgado comumente à venda, uma vez que a salmoura especiada utilizada na conservação não contém açúcar ou vinagre adicionado. O «Vit färksaltad Östgötagurka» também é diferente do «ättiksgurka», o pepininho sujeito a fermentação que é muito mais comum na Suécia e apresenta um distinto sabor agriçoce a vinagre, açúcar e mostarda.

Fatores humanos associados à área geográfica:

O «Vit färksaltad Östgötagurka» é uma especialidade muito típica de Östergötland, onde os pepininhos curados são tradicionalmente brancos e preparados em salmoura, enquanto no resto da Suécia as pessoas preferem os pepininhos-verdes curados numa solução de vinagre, açúcar e sal.

A Academia Hagdahl atribuiu um prémio aos produtores do «Vit färksaltad Östgötagurka» pelo seu trabalho de preservação desta tradição culinária de Östergötland.

A origem da preferência regional pelo «Vit färksaltad Östgötagurka» em Östergötland é desconhecida, mas, no final do século XIX, descobriu-se que o pepininho-branco possuía características (uma pele mais dura e um endocarpo mais pequeno) que produziam um pepininho fresco e salgado mais crocante do que o pepininho-verde, desde que devidamente tratado durante o processo de conservação.

O pepininho-branco tradicionalmente cultivado para produzir «Vit färksaltad Östgötagurka» é do tipo *Lilla Delikatessen*. O pepininho *Lilla Delikatessen* é cultivado em estufas em Östergötland e colhido entre março e outubro. Por conseguinte, o «Vit färksaltad Östgötagurka» é um produto sazonal produzido apenas entre março e outubro.

O cultivo do *Lilla Delikatessen* requer diligências específicas do produtor. Ao contrário dos pepininhos-verdes, por exemplo, o *Lilla Delikatessen* não é autogâmico. Para que o pepininho frutifique, é necessário que o produtor ajude a polinização, o que implica, por sua vez, podar e conduzir as plantas para que o produtor possa polinizar as flores.

Os produtores preparam as sementes para a produção de *Lilla Delikatessen* do ano seguinte na própria exploração, selecionando uma série de plantas de pepininho para produzir plântulas. A seleção baseia-se na capacidade da planta para proporcionar uma boa colheita de pepininhos-brancos com as características qualitativas (cor do pepininho, polpa e endocarpo, bem como a dureza da pele e o tamanho do endocarpo) necessárias para produzir o «Vit färksaltad Östgötagurka».

A capacidade dos produtores para preservar a cor, a consistência estaladiça e a frescura típicas do pepininho-branco cultivado em estufa recém-colhido durante a conservação é essencial para as características associadas ao «Vit färksaltad Östgötagurka».

Para produzir o «Vit färksaltad Östgötagurka», é necessário que os pepininhos-brancos tenham sido recém-colhidos. Por conseguinte, o pepininho-branco é colhido diariamente. Para que o pepininho-branco cumpra os requisitos de qualidade do «Vit färksaltad Östgötagurka», o pepininho recém-colhido tem de ter um comprimento de 12 cm a 15 cm e um diâmetro de 3 cm a 5 cm.

Os pepininhos-brancos recém-colhidos são lavados em água, escovados e perfurados, de forma a facilitar a absorção da salmoura por todo o pepino. Posteriormente, os pepininhos-brancos são separados e sujeitos a controlos de qualidade, antes de - ao produzir o «Vit färksaltad Östgotagurka» inteiro - serem colocados inteiros em salmoura, endro e especiarias.

Ao produzir o «Vit färksaltad Östgotagurka» fatiado, o pepininho-branco lavado é cortado em fatias com aproximadamente 6 milímetros de largura utilizando facas que deixam uma corte à vista estriado, sendo depois as fatias colocadas em salmoura, endro e especiarias.

Na produção do «Vit färksaltad Östgotagurka», os produtores têm de colocar os pepininhos-brancos recém-colhidos em salmoura durante um a dois dias para preservar a cor e a consistência estaladiça características do pepininho-branco. Se for armazenado durante mais tempo, o pepininho-branco amolece e adquire uma cor amarela.

Cada produtor do «Vit färksaltad Östgotagurka» utiliza uma receita própria para preparar a salmoura. Tradicionalmente, esta deveria conter sal suficiente para fazer flutuar um ovo de galinha. No entanto, a parte do ovo acima da superfície da água não podia ser maior do que uma moeda de 25 öre. A salmoura contém sempre endro, mas a composição exata das especiarias é facultativa e baseia-se em receitas antigas, muitas vezes transmitidas de geração em geração.

Referência à publicação do caderno de especificações

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