

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2023/C 272/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>(1)</sup>), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Vit färsksaltad Östgötagurka”**

**Nr. UE: PGI-SE-02824 – 14.12.2021**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Vit färsksaltad Östgötagurka”

**2. Statul membru sau țara terță**

Suedia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

**3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1**

„Vit färsksaltad Östgötagurka” este un castravete cornișon alb cultivat în seră, murat în saramură și mirodenii. Ingredientele utilizate sunt următoarele: sare (NaCl), mirodenii, mărar, conservanți (benzoat de sodiu, sorbat de potasiu) și acid citric. Compoziția mirodeniilor poate varia, fiind obligatorie doar adăugarea mărarului. Raportul sare/apă pentru saramură este stabilit în mod tradițional de producători.

„Vit färsksaltad Östgötagurka” este un produs proaspăt perisabil. Acesta se comercializează întreg sau feliat.

Produsul „Vit färsksaltad Östgötagurka” prezintă următoarele caracteristici.

Proprietăți fizice:

„Vit färsksaltad Östgötagurka” întreg:

lungime: 120–150 mm;

diametru: 30–50 mm;

greutate: 50-90 de grame;

„Vit färsksaltad Östgötagurka” feliat:

diametru: 30–50 mm;

grosime: 5–7 mm;

suprafață: striată.

Următoarele se aplică atât produsului „Vit färsksaltad Östgötagurka” întreg, cât și celui feliat:

caracteristici chimice:

conținut de sare: 10-15 %;

(<sup>1</sup>) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

caracteristici organoleptice:

culoare:

pieliță: alb-gălbui cald, cu tente verzi (NSC S0520-G60Y spre S0520-G50Y);

interior: culoare uniformă, de pe aceeași scară de culori ca exteriorul „Vit färsksaltad Östgötagurka”. Pulpa castravetelui cornișon are o culoare galbenă-verzuie, în timp ce miezul are o nuanță verde oarecum mai închisă decât pielița;

gust: gust sărat pronunțat, care este atenuat de dulceața inerentă a castravetelui cornișon alb. Gustul are, de asemenea, o notă de corpolență care amintește de mărar și de chimen;

gust rezidual: sărat, cu note de mărar și de mazăre verde proaspătă;

aromă: paletă intensă de arome, cu note de sol/pivniță subterană, precum și note de lăstari de mazăre și de alcool distilat necondimentat;

consistență: fermă și crocantă, cu un miez puțin mai moale;

senzație bucotactilă: structură plăcută și fermitate atunci când produsul este mestecat. Gust sărat distinctiv și consistență crocantă deosebită, fiind păstrată o mare parte din prospețimea care caracterizează un castravete cornișon alb cultivat în seră proaspăt recoltat.

### 3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materie primă: castraveți cornișon albi din soiul Lilla Delikatessen, cultivați în seră. Castravetele cornișon alb cultivat în seră are o lungime de 120-150 mm și un diametru de 30-50 mm. Castravetele cornișon proaspăt recoltat este albicios, cu un luciu verde deschis. Pielita prezintă granulații fine și este destul de tare. Pulpa castravetelui cornișon cultivat în seră are o culoare galbenă-verzuie, în timp ce miezul, de dimensiuni destul de mici, are o culoare verzuie.

### 3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție, de la cultivarea castravetelui cornișon alb până la murarea castravetelui cornișon alb cultivat în seră în saramură, trebuie să se desfășoare în aria geografică indicată la punctul 4.

### 3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

-

### 3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

-

## 4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Zona de producție a „Vit färsksaltad Östgötagurka” constă în provincia Östergötland.

## 5. **Legătura cu aria geografică**

La baza legăturii dintre caracteristicile produsului „Vit färsksaltad Östgötagurka” și aria geografică stau factorii umani asociați ariei geografice.

Caracteristicile specifice ale produsului:

„Vit färsksaltad Östgötagurka” are același exterior de un alb-gălbui cald, aceeași pulpă galbenă-verzuie și același miez verzui ca și castravetele cornișon alb cultivat în seră proaspăt recoltat. Gustul și aroma sunt caracterizate de prospețimea tipică pentru castravetele cornișon alb proaspăt recoltat.

Datorită pielii sale destul de dure și miezului său de mici dimensiuni, „Vit färksaltad Östgötagurka” este mult mai crocant decât castraveții cornișon verzi proaspăt sărați. Consistența fermă și crocantă a „Vit färksaltad Östgötagurka” îi conferă o fermitate plăcută atunci când este mestecat.

În cazul produsului „Vit färksaltad Östgötagurka”, dulceața inerentă castravetelui cornișon alb este echilibrată de un gust sărat pronunțat. Aroma este complexă, cu note de sol, de lăstari de mazăre proaspeți și de alcool distilat.

Produsul „Vit färksaltad Östgötagurka” este diferit de alte tipuri de castravete cornișon sărat întâlnite în general pe piață, deoarece saramura condimentată utilizată pentru murare nu conține adaos de zaharuri sau de oțet. „Vit färksaltad Östgötagurka” se deosebește, de asemenea, de „ättiksgurka”, castravetele cornișon murat acru care este mult mai des întâlnit în Suedia și are un gust dulce-acrișor deosebit, de oțet, zahăr și muștar.

Factori umani asociați ariei geografice:

„Vit färksaltad Östgötagurka” este o specialitate foarte tipică pentru Östergötland. În Östergötland, castraveții cornișon murați sunt în mod tradițional albi și preparați în saramură, în timp ce în restul Suediei oamenii au preferat de-a lungul timpului castraveții cornișon verzi murați într-o soluție din oțet, zahăr și sare.

Academia Hagdahl a oferit un premiu producătorilor de „Vit färksaltad Östgötagurka” pentru activitatea lor de conservare a acestei tradiții culinare din Östergötland.

Nu este cunoscută originea preferinței regionale față de „Vit färksaltad Östgötagurka” în Östergötland, dar, la sfârșitul secolului al XIX-lea, s-a descoperit prezența unor caracteristici la castravetele cornișon alb (o piele mai tare și un miez mai mic) care conduceau la obținerea unui castravete cornișon proaspăt sărat mai crocant decât castravetele cornișon verde, cu condiția ca acesta să fie manipulat în mod corespunzător în timpul procesului de murare.

Castravetele cornișon alb cultivat în mod tradițional pentru producția de „Vit färksaltad Östgötagurka” este de tip Lilla Delikatessen. Castravetele cornișon Lilla Delikatessen este cultivat în sere din Östergötland și recoltat în perioada martie-octombrie. Prin urmare, „Vit färksaltad Östgötagurka” este un produs de sezon, care se produce doar în perioada martie-octombrie.

Cultivarea castraveților cornișon Lilla Delikatessen necesită eforturi deosebite din partea cultivatorului. Spre deosebire de castraveții cornișon verzi, de exemplu, Lilla Delikatessen nu se autopolenizează. Pentru a produce roade, el are nevoie de ajutorul cultivatorului în ceea ce privește polenizarea, care presupune, la rândul său, ca plantele de castravete cornișon să fie tăiate și conduse pentru a-i permite cultivatorului să polenizeze florile.

Cultivatorii pregătesc semințele pentru producția de Lilla Delikatessen din anul următor de la ferma respectivă, selectând o serie de plante de castravete cornișon pentru producția de puieți. Selecția se bazează pe capacitatea plantei de a produce o recoltă bună de castraveți cornișon albi, care să prezinte caracteristicile calitative (culoarea castravetelui cornișon, pulpa și miezul, precum și duritatea pielii și dimensiunea miezului) necesare pentru producția de „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Capacitatea producătorilor de a conserva, în timpul murării, culoarea, consistența crocantă și prospețimea tipice pentru castravetele cornișon alb cultivat în seră proaspăt recoltat este esențială pentru caracteristicile asociate cu produsul „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Pentru producția de „Vit färksaltad Östgötagurka”, castraveții cornișon albi trebuie să fie proaspăt recoltați. Prin urmare, castraveții cornișon albi sunt culeși zilnic. Pentru a se garanta respectarea de către castravetele cornișon alb a cerințelor de calitate pentru „Vit färksaltad Östgötagurka”, castravetele cornișon proaspăt recoltat trebuie să aibă o lungime de 12-15 cm și un diametru de 3-5 cm.

Castraveții cornișon albi proaspăt recoltați sunt spălați cu apă, periați și perforați, astfel încât saramura să fie absorbită mai ușor de întregul castravete. După aceea, castraveții cornișon albi sunt sortați și controlați din punctul de vedere al calității înainte de a fi așezați întregi în saramură, mărar și mirodenii (în cazul producției de „Vit färsksaltad Östgotagurka” întregi).

În cazul producției de castraveți cornișon „Vit färsksaltad Östgotagurka” feliați, castravetele cornișon alb spălat este tăiat în felii de aproximativ 6 mm lățime cu ajutorul unor cuțite care lasă o suprafață tăiată striată, iar apoi feliile sunt așezate în saramură, mărar și mirodenii.

În procesul de producție a „Vit färsksaltad Östgotagurka”, producătorii trebuie să așeze castraveții cornișon albi proaspăt recoltați în saramură în termen de 1-2 zile, pentru a păstra culoarea și consistența crocantă caracteristice castravetelui cornișon alb. În cazul în care castravetele cornișon alb este depozitat mai mult timp, acesta se înmoaie și se îngălbenește.

Fiecare producător de „Vit färsksaltad Östgotagurka” își utilizează propria rețetă pentru prepararea saramurii. În mod tradițional, saramura trebuie să conțină suficientă sare pentru ca un ou de găină să plutească în ea. Cu toate acestea, era interzis ca partea oului aflată deasupra suprafeței apei să fie mai mare decât o monedă de 25 öre. Saramura conține întotdeauna mărar, dar compoziția exactă a mirodeniilor este facultativă și se bazează pe rețete vechi, adesea transmise din generație în generație.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_vit\\_farsksaltad-ostgotagurka\\_23-02-08.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf)

---