

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2021/C 136/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL“

EÚ č.: PGI-SE-02414 – 5. 4. 2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov [CHOP ALEBO CHZO]**

„Värmländskt skrädmjöl“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Švédsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Värmländskt skrädmjöl“ označuje múku mletú na kamennom mlyne, ktorá sa vyrába z praženého ovsa – botanického druhu ovsa (*Avena sativa* L.), čo je tradične pestovaná obilnina vo Värmlande.

„Värmländskt skrädmjöl“ má tieto vlastnosti:

Farba: bledožltá – pripomína bledý odtieň cibuľovej šupky.

Vôňa: čerstvo mláteného zrna, plná, mäsitá a oriešková s arómou praženia.

Chuť: plná s príchuťou praženia, orechovými tónmi a príjemnou pretrvávajúcou chuťou.

Konzistentnosť: prášková s veľkosťou zrna 0,2 – 0,3 mm.

Obsah bielkovín: 9 – 14 %.

Obsah tuku: 4 – 7 %.

Sacharidy: 60 – 75 %.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Suroviny: „Värmländskt skrädmjöl“ sa vyrába z ovsu (*Avena sativa* L.), ktorý sa pestuje v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4. V súčasnosti sa pestuje odroda Symphony, ktorá dozrieva skoro a má veľké zrná, príliš sa nelíši vo veľkosti ani v priemernom obsahu tuku (hmotnosť tisíc zrn je približne 45 g, surový tuk približne 4,8 % a bielkoviny približne 10 % sušiny).

Obsah tuku ovsu a veľkosť zrna sú pre výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“ kľúčovým faktorom.

Pri pražení a lúpaní zohráva významnú úlohu veľkosť zrn a ich variabilita. Na to, aby boli zrná ovsu opražené rovnomerne, ich veľkosť musí byť čo najviac rovnorodá. Používaný ovos má veľkosť zrna 2 – 4 mm a obsah vody ≤ 14 %.

Obsah tuku je dôležitý najmä pri mletí. Ovos je obilninou s pomerne vysokým obsahom tuku. Vysoký obsah tuku spôsobuje, že múka počas mletia vytvára hrudky a upcháva mlynské kamene. Preto sa pri výrobe múky „Värmländskt skrädmjöl“ využívajú len odrody s obsahom tuku v sušine menej ako 5 %.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Celý výrobný proces – od pestovania surovín po praženie, lúpanie a mletie – sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti, ktorá sa uvádza v bode 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Produkčnú plochu pre múku „Värmländskt skrädmjöl“ predstavuje kraj Värmland.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť vychádza z charakteristických vlastností výrobku.

Osobitné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Pôda vo Värmlande je výrazne kyslá a chudobná na minerály, pričom má nízky obsah organickej hmoty. Pôda dokáže vzhľadom na svoju štruktúru dobre zadržiavať vodu. Podnebie sa vyznačuje studenými zimami s množstvom snehu a pomerne horúcimi letami. Na jar sa teploty v noci pohybujú pod bodom mrazu a cez deň sú nad nulou. Tieto teploty spolu so schopnosťou pôdy zadržiavať vodu spôsobujú, že sa vytvára ľad, čo zase vytláča plodiny vysiate na jeseň zo zamrznutej pôdy.

Vzhľadom na fyzické podmienky vo Värmlande sa jarné siatie ovsu stalo dominantným spôsobom pestovania obilia v období, keď bol Värmland koncom 16. storočia kolonizovaný migrantmi z východných provincií (dnešné Fínsko).

Pre výrobcov múky „Värmländskt skrädmjöl“ sa výrobný proces začína pestovaním ovsu. Znamená to, že poľnohospodár pestuje ovos, ktorý je špeciálne určený na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“, s veľkosťou zrna a obsahom vody a tuku, ktorý je vhodný na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“ v jednotlivých mlynoch.

Ovos, ktorý sa pestuje v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4, sa mláti a suší, aby obsahoval najviac 14 % vody. Na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“ sa ovos praží v peciach vykurovaných brezovým drevom, čo zabezpečuje rovnomernú teplotnú krivku. V priebehu praženia sa neustále mieša, aby sa predišlo jeho spáleniu. Ovos sa musí dôkladne a riadne opražiť, aby vynikla charakteristická oriešková vôňa a chuť múky „Värmländskt skrädmjöl“. Na to, aby boli zrná ovsu opražené rovnomerne, ich veľkosť musí byť čo najviac rovnorodá.

Zvyšná voda sa z ovsu odparí v procese praženia, čo trvá približne dve hodiny. Presná dĺžka času závisí od teploty a odrody ovsu. Teplota v peci po upražení je približne 220 °C.

Ovos sa po pražení lúpe a krúpy (zrná) sa oddeľujú od šupiek. Krúpy sa pomelú medzi dvoma veľkými mlynskými kameňmi (ich veľkosť sa líši v závislosti od mlyna) na múku s veľkosťou častíc 0,2 mm až 0,3 mm. Mlynár múku vyskúša a upraví mlynské kamene tak, aby sa dosiahla požadovaná konzistencia.

Osobitné vlastnosti výrobku:

Súčasťou procesu rafinácie je praženie ovsu, ktoré sa najvýznamnejšie podieľa na vlastnostiach múky „Värmländskt skrädmjöl“. Práve praženie dodáva múke „Värmländskt skrädmjöl“ charakteristickú vôňu čerstvo mláteného zrna s výraznými orechovými tónmi a pretrvávajúcu orechovú chuť s jedinečnou a plnou arómou praženia. Vďaka tejto chuti je o múku „Värmländskt skrädmjöl“ veľký záujem, aby jedlám dodala chuť, a ako o ingredienciu do rôznych jedál a pekárenských výrobkov.

Príčinná súvislosť:

Trádia pestovania ovsu siaha do 16. storočia a prisťahovalctva Fínov do kraja Värmland. Prisťahovalci sa usadili v riedko osídlených častiach kraja a začali pestovať obilie vrátane ovsu. Problémom ovsu bolo, že ho bolo ťažké pomlieť. Aby bolo mletie jednoduchšie, ovos sa musel najprv olúpať, s čím súvisí aj oddeľovanie zrna od plevy. Ovos sa musel najprv vysušiť, aby bolo možné odstrániť šupky. Pôvodne sa sušil pražením v chlebovej peci alebo v saune. Lúpanie nielen uľahčilo mletie, ale aj ovsená múka vďaka nemu vydržala dlhšie.

Keyland (1919) vo svojej knihe *Svensk vegetabilisk allmogekost* uvádza, že konštrukcia špeciálnych mlynov na praženie, lúpanie a mletie ovsu sa začala v polovici 19. storočia. Pestovanie ovsu a techniky praženia zrna na uľahčenie lúpania a mletia sa stali dôležitou súčasťou stravovacích návykov ľudí vo Värmande. Podľa Keylanda sa lúpanie a používanie ovsu stalo špecialitou kraja Värmland. „Vari v žiadnej inej švédскеj provincii sa ovsená múka nepoužívala na ľudskú spotrebu toľko ako tam.“

Výroba múky „Värmländskt skrädmjöl“ závisí od ľudských faktorov, pričom spolupráca medzi poľnohospodárom a mlynárom je v záujme kvality výrobku kľúčová. Táto spolupráca znamená, že poľnohospodár pestuje ovos, ktorý je špeciálne určený na výrobu múky „Värmländskt skrädmjöl“, s veľkosťou zrna a obsahom vody a tuku, ktorý je vhodný na ďalšie spracovanie v mlynoch skrädmjöl. Mlynár následne musí prispôsobiť praženie, lúpanie a mletie vlastnostiam ovsu a upraviť jednotlivé fázy výroby tak, aby tvorili jednotný celok.

Celý proces praženia, lúpania a mletia je remeslom a poznanie vlastností suroviny a toho, ako sa správa počas procesu rafinácie, má zásadný vplyv na vlastnosti múky „Värmländskt skrädmjöl“.

Mlynári podľa konzistencie a chuti ovsu, ako aj podľa toho, akú má dym v procese praženia farbu, vedia, kedy je ovos upražený. Technika je opísaná v starých záznamoch z Värmandu. „Ak sa mal ovos pomlieť na múku, zrno bolo dobré vysušiť v saune. Bolo dôležité, aby nebol príliš horúci, pretože tak sa zrno sušilo pomalšie. Keď už bolo zrno dostatočne suché na mletie, pri vložení medzi zuby a zahryznutí malo prasknúť.“ Výroba múky „Värmländskt skrädmjöl“ preto v plnej miere závisí od mlynárovej znalosti suroviny, ako aj jej správanie v procese praženia, lúpania a mletia a jeho skúseností so surovinou a s jej správaním v týchto procesoch.

„Värmländskt skrädmjöl“ má značnú miestnu podporu, pričom miestne dedinské podujatia upriamujú pozornosť na múku, ako aj na kulinárske tradície, ktoré sa s ňou spájajú. Múka sa takisto začala viac distribuovať a používa sa na dodanie chuti rôznym jedlám a pekárenským výrobkom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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