

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava spremenjene specifikacije proizvoda po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2022/C 74/06)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije eAmbrosia.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„SALINĀTĀ RUDZU RUPJMAIZE“

EU št.: TSG-LV-1043-AM01 – 30. december 2020

Država članica ali tretja država: „Latvija“

1. Ime za registracijo

„Salinātā rudzu rupjmaize“

2. Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]

Skupina 2.24 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3. Razlogi za registracijo**3.1 Gre za proizvod:**

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo;
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Posebne lastnosti kruha „salinātā rudzu rupjmaize“ izhajajo iz recepta in metode njegove priprave.

V nasprotju z drugimi vrstami rženega kruha recept za kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ ne vsebuje pekovskega kvasa, ampak grobo mleto rženo moko, približno 0,8 % semen kumine, 8–16 % sladkorja in do 3 % nefermentiranega rženega slada.

Tehnika priprave je posebna v tem, da se pred pripravo testa približno 30 % ržene moke „osladi“, tj. popari, poparjena moka pa nato počiva in fermentira vsaj 12 ur. Poleg tega se moka popari v kadeh iz lesa listavcev, saj se po poparjenju v teh kadeh hladi počasneje, kot bi se v skledah iz kovine ali drugih materialov. Ko se moka popari z vročo vodo (85–95 °C), še 2–4 ure vzdržuje temperatura 63–65 °C, da se lahko škrob razgradi v sladkorje, ki dajejo proizvodu sladek okus. Poleg tega se na robovih kadi ohrani mikroflora z mlečnokislinskimi bakterijami iz predhodno fermentirane poparjene moke, ki omogoči postopno fermentacijo mlečne kisline ter povečanje kislosti poparjene moke, ko se ta ohlaja. Fermentacija mlečne kisline zavira razvoj nezaželenih mikroorganizmov. Zaradi dolgega postopka priprave poparjene moke in droži se mikroorganizmi lahko dovolj namnožijo, da kruh dobi potrebno

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

kislost, aromo in luknjičavost, zato se pekovski kvas ne dodaja.

Še ena posebna lastnost latvijskega kruha „salinātā rudzu rupjmaize“ so semena kumine, ki se dodajo med pripravo poparjene moke in testa ter dajejo kruhu značilno aromo kumine.

Latvijski kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ je znan tudi po podolgovati štruca, ki je vsaj dvakrat tako dolga kot široka, ročno zaobljenih krajcih, mehki bleščeči temnorjavi skorji, premazani s škrobno zmesjo, in aromatični sredici. Kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ se peče neposredno v vroči krušni peči in ne na pladnjih ali v modelih. Tako lahko toplota intenzivno prehaja, s čimer se ohrani ročno dosežena oblika kruha, štruca pa je večja in ima močnejšo skorjo.

3.2 Ime:

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Beseda „salināt“ pomeni narediti sladko, sladiti, npr. s prelivanjem moke z vročo vodo (K. Karulis, *Latviešu etimoloģijas vārdnīca* (Etimološki slovar latvijskega jezika), zvezek II, 1992). Gre za staro besedo, ki je bila v zahodni Latviji v vsakdanji rabi že v 18. stoletju.

Izraz „salinātā rudzu rupjmaize“ se nanaša na kruh, spečen iz grobo mlete ržene moke, pri katerem se v postopku priprave uporablja poparjena moka, kar pomeni, da se del moke prelije z vročo vodo, da bi kruh postal slajši.

V raziskovalnem delu *Mūsu maize* (2004) (Naš vsakdanji kruh) etnografinja Indra Čekstere pojasni, da je v regiji Kurzeme „rženi kruh (rupjmaize) znan kot ‚salinātā‘ maize, kadar se del moke popari z vročo vodo“.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Salinātā rudzu rupjmaize“ je naravno vzhajan kruh, ki ga v Latviji pečejo iz grobo mlete ržene moke in pri pripravi katerega se uporabljajo poparjena moka in droži. Tovrsten kruh se peče v krušni peči, oblikuje se v podolgovato štruco, ki tehtna en kilogram ali več ter ima mehko bleščečo skorjo, na katero se po peki nanese škrobna zmes ali voda.

Zunanji videz in oblika: podolgovata štruca z zaobljenimi krajci, ki je vsaj dvakrat tako dolga kot široka; na skorji je lahko na vrhu odtis, ob straneh pa vtisi.

Skorja: temna, mehka in bleščeča; lahko je potresena s semeni kumine; na skorji so lahko na spodnji strani otrobi, moka ali javorovi listi.

Sredica: temna, z večjimi ali manjšimi luknjicami; prožna; lahko je rahlo vlažna.

Okus in aroma: prijetna aroma pečenega kruha in semen kumine s sladkokislom okusom rženega kruha.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Metoda priprave kruha „salinātā rudzu rupjmaize“ poteka v več fazah: priprava, hlajenje in fermentacija poparjene moke, mesenje in fermentacija testa, razdelitev, oblikovanje štruc, peka.

Recept za kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ (za 10 kg moke) (*)

| | |
|---|--|
| <p>Poparjena moka</p> <p>3 kg grobo mlete ržene moke 0,08–0,1 kg semen kumine 6–8 l vroče vode 0,05–0,3 kg nefermentiranega slada Temperatura vode: 85–95 °C</p> | <p>Temperatura poparjene moke</p> <p>Začetna: 63–68 °C Končna: 35–28 °C Čas priprave: 12–24 ur</p> |
| <p>Fermentacija poparjene moke</p> <p>7–10 kg ohlajene poparjene moke 0,4–1,6 kg droži</p> | <p>Trajanje fermentacije: 3–6 ur Temperatura fermentacije: 35–36 °C</p> |
| <p>Testo</p> <p>7–12 kg fermentirane poparjene moke 7–10 kg ržene moke 0,8–1,6 kg sladkorja</p> | <p>0,15–0,2 kg soli Trajanje fermentacije: 2–3 ure Temperatura fermentacije: 30–34 °C</p> |

* Po tem receptu se zamesi približno 15–20 kg testa, iz katerega je mogoče speči od 13 do 18 kilogramskih štruc ob upoštevanju, da se 10 % mase med peko izgubi. Ko so štruce pečene, se premažejo s škrobno zmesjo, ki se pripravi tako, da se zavre mešanica krompirjeve moke in vode.

Pri pripravi kruha „salinātā rudzu rupjmaize“ se popari grobo mleta ržena moka. Moka se tradicionalno popari v približno 30-litrskih kadeh, izdelanih iz desk iz lesa listavcev, in sicer trepetlike ali lipe, v katerih se meša z leseno lopatico. Mikroflora, ki ostane na robovih kadi iz predhodno fermentiranega testa, spodbuja fermentacijo mlečne kisline, zato se kad ne opere, ampak natančno ostrga in shrani na suhem. Popari se približno 30 % (3 kg) celotne količine moke, uporabljene za pripravo kruha (10 kg). Moka, oddeljena za poparjenje, in semena kumine se „osladijo“, tj. poparijo z vodo, katere temperatura znaša približno 95 °C. Po tem postopku bi morala temperatura poparjene moke znašati približno 63–68 °C.

Običajno je treba dodati od dva- do 2,5-krat več vode kot moke. Voda se dodaja postopno, da se moka in voda med stepanjem lažje sprimeta v homogeno zmes, ki je približno tako gosta kot gosta smetana. Ko je temperatura poparjene moke 63–65 °C, se doda približno 50–300 g nefermentiranega rženega slada, ki ga je treba temeljito vmešati. Zaradi semen kumine in slada ima poparjena moka aromo kumine, proizvod pa značilni sladkokisli okus. Sladki okus se razvije, ker slad razgradi škrob v sladkorje, kisli okus pa se razvije zaradi mlečne in oetne kisline, ki nastaneta pri fermentaciji mlečne kisline.

Če je poparjena zmes moke pravilno pripravljena, ima homogeno teksturo, podobno gosti smetani, in je sivorjave barve. Ko je moka poparjena, jo je treba 2–4 ure pustiti v kadi, v kateri je bila pripravljena, ter vzdrževati optimalno temperaturo (63–65 °C), da se omogoči pretvorba škroba v sladkor. Potem je treba poparjeno moko premešati, da se ohladi. Poparjena moka se 12–24 ur hladi in fermentira v isti kadi. Ko temperatura znaša približno 36 °C, se poparjeni moki doda približno 0,4–1,6 kg droži iz predhodne priprave kruha, da se tako spodbudi fermentacija mlečne kisline. Droži je treba najprej dodati samo v zgornji del kadi, čez par ur pa jih je treba vmešati globlje, približno do polovice poparjene moke, in nazadnje vse do dna. Med fermentacijo postane poparjena moka kiselkasta in se izoblikuje prijeten sladkokisli okus.

Ko poparjena moka fermentira, se testo pregnete v leseni kadi ali posodi za mesenje. Po fermentaciji se testu iz poparjene moke dodajo ržena moka, sladkor in sol, lahko se doda tudi največ 10 % pšenične moke. Testo se gnete, dokler se ne lepi več na roke in dokler niso vse sestavine enakomerno umešane. Z mokrimi rokami se zgledi vrhnja plast testa, ki se potem pokrije in postavi na toplo, da se fermentacija lahko nadaljuje. Razpoke na zgornji površini testa in dvakratno povečanje njegove prostornine pomenijo, da je testo fermentiralo. Zdaj se lahko razdeli in speče.

Fermentirano testo se razdeli na kose z rokami, ki jih je treba omočiti v vodi. Kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ se oblikuje v podolgovate štruče, potem pa zgladi z mokrimi rokami; večje štruče se prerežejo ob straneh, da ne razpokajo, na površini pa se lahko vrežejo križ, črte ali kak simbol. Štruče testa se lahko položijo na površine, pokrite s tkanino, na plošče ali krušne loparje, posute z otrobi ali prekrte z javorovimi listi, potem pa se vstavijo v peč. Pečejo se neposredno v vroči krušni peči in ne na pladnjih ali v modelih. Peč se na začetku peke segreje na višjo temperaturo (280–350 °C), da nastane močnejša skorja, ki ne razpoka. Peka se potem nadaljuje pri nižji temperaturi (200–250 °C). Kruh se peče približno eno do dve uri, odvisno od velikosti štruče. Ko se vroče štruče vzamejo iz peči, se premažejo s škrobno zmesjo ali vodo, da postane skorja mehkejša in bolj bleščeča.

Organoleptični in fizikalno-kemijski kazalniki kakovosti kruha

| | |
|---------------------------|--|
| Oblika, zunanji videz | podolgovata štruca, vsaj dvakrat tako dolga kot široka; debela, temna, bleščeča skorja; lahko je potresena s semeni kumine |
| Luknjičavost sredice | enakomerno luknjičasta; luknjice so lahko večje ali manjše |
| Prožnost sredice | temna, prožna in rahlo vlažna |
| Okus in aroma | prijetna aroma pečenega kruha in semen kumine s sladkokislím okusom rženega kruha |
| Kislost kruha, pH | 5–10 |
| Vsebnost vlage v kruhu, % | 38–45 |

Ko je kruh pečen, se najprej ohladi, potem pa prestavi v hladen in zračen prostor ali prekrije z laneno krpo. Ko se ohladi, se lahko prodaja kot cela štruca ali narezan na manjše kose ali rezine. Lahko se tudi zapakira v vrečko iz blaga, papirnato ali plastično vrečko. Hrani se lahko pri sobni temperaturi (15–25 °C) ali zamrznjen (–18 °C). Kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ ostane dolgo svež in ga je mogoče hraniti vsaj 5–10 dni.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Rženi kruh je že od nekdaj eno osnovnih živil v latvijskih domovih, zato je še vedno simbol latvijske narodne identitete. Vključen je v poglavje latvijskega kulturnega kanona o ljudskem izročilu. Latvijski kulturni kanon je podobno kot enakovredni kanoni drugih evropskih držav zbirka najbolj izstopajočih in najpomembnejših umetniških del in kulturnega bogastva, ki so najpomembnejši kulturni dosežki v zgodovini naroda.

V raziskovalnem delu *Mūsu maize O(2004)* (Naš vsakdanji kruh) je etnografinja Indra Čekstere zapisala, da se v latvijskih gospodinjstvih „kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ najpogosteje peče tako, da se po moki v kadi prelije vrela voda.“ Kepa testa iz predhodne priprave kruha se razpusti v topli vodi in doda kot droži. Tekoče testo se zmeša v kadi in pusti čez noč, da fermentira. Stepa se z dolgo leseno lopatico. Zjutraj se začne gnetenje. Gnetenje je dolgotrajen postopek, v katerem se dodajo semena kumine in preostala moka. Ko se testo ne lepi več na prste, je gnetenje končano. Kad s fermentiranim testom se postavi poleg peči, na lopati, ki se posuje z malo moke ali na katero se položijo javorovi listi, pa se oblikujejo majhne podolgovate štruče, ki se hitro vstavijo v peč.“

V publikaciji *Latviešu tradicionālie ēdieni* (Tradicionalne latvijske jedi) (urednika I. Heinola in S. Stinkule, publikacija objavljena leta 2006 s podporo Državnega kulturnega sklada) je zapisano, da sta bila kmetijstvo in ribištvo vse do začetka 20. stoletja glavni dejavnosti Latvijcev in Livoncev, zato je bila njihova osnovna prehrana sestavljena iz domačega rženega kruha in različnih kuhanih jedi. Publikacija vsebuje tudi opis kruha „salinātā rudzu rupjmaize“ in navedbo, da se je pri njegovi pripravi uporabljal ržena moka, del te moke pa se je poparil. Testo se je pripravljalo v leseni kadi, fermentacija pa je potekala zaradi droži, ki so ostale od predhodne priprave kruha, in mikroorganizmov, ki so ostali na robovih kadi. Iz testa so se izdelale dolge štruče in spekle v peči na drva.

V knjigi *Daudzveidīgā maizīte* (Mnogotere oblike kruha) (1993) strokovnjakinja za peko kruha Zigrīda Liepiņa opisuje tudi pripravo tradicionalnega kruha „salinātā rudzu rupjmaize“ z začetka 20. stoletja. V opisu sta poudarjena edinstvenost poparjenja moke in trajanje fermentacije v lesenih kadeh, zaradi katerih kruh dobi značilno prijetno aromo ter luknjičasto in prožno sredico.

Učiteljica gospodinjstva in ročnih spretnosti M. Leiše je opisala pripravo kruha „salinātā rudzu rupjmaize“ in navedla recept zanj. Opozorila je, da je za pripravo kruha najbolje uporabiti posodo iz lesa listavcev in da je treba del moke preliti z neko količino vroče vode ter mešanico stepati z leseno lopatico, dokler testo ne postane homogeno. Čez približno 12 ur, ko se poparjena moka ohladi, se dodajo droži, mešanica pa mora najprej fermentirati, da se lahko potem zamesi testo. Fermentirano testo se razdeli na kose in speče neposredno v vroči krušni peči. (*Praktiskā mājturība* (Praktično gospodinjstvo), založnik A. Gulbis, Riga, 1931).

L. Dumpe je v publikaciji *Latviešu tautas ēdieni* (Latvijske nacionalne jedi) (2006) na podlagi gradiva, zbranega med etnografskimi odpravami, opisala, kako se je kruh „salinātā rudzu rupjmaize“ pekeli okoli leta 1915. Ugotavlja, da se je „za fermentacijo običajnega kruha uporabljala topla voda, segreta na 45–65 °C, za fermentacijo kruha ‚salinātā‘ pa vroča voda, segreta na 95 °C. Testo se je gnetlo, dokler se ni več prijemalo na roke in je na njem ostala bela črta, če si ga raztegnil s prstom. Zameseno testo se je pokrilo in je na toplem ponovno fermentiralo. Fermentirano testo se je razdelilo na kose, oblikovalo v podolgovate štruce in speklo v krušni peči. Na vroče štruce se je potem nanesele voda ali škrobna zmes. Tako se je skorja zmehčala in postala bleščeča“.
