

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2023/C 272/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Vit färksaltad Östgötagurka“

EU št.: PGI-SE-02824 – 14. 12. 2021

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Vit färksaltad Östgötagurka“

2. Država članica ali tretja država

Švedska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Vit färksaltad Östgötagurka“ so bele kumarice, pridelane v rastlinjakih ter vložene v slanico in začimbe. Uporabljajo se naslednje sestavine: sol (NaCl), začimbe, koper, konzervansi (natrijev benzoat, kalijev sorbat) in citronska kislina. Sestava začimb se lahko razlikuje, razen obvezno dodanega kopra. Razmerje med soljo in vodo za slanico tradicionalno določijo proizvajalci.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ je pokvarljiv svež proizvod. Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ se prodajajo cele ali narezane na rezine.

Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ imajo spodaj navedene značilnosti.

Fizikalne lastnosti:

Cele kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“:

Dolžina: 120–150 mm.

Premer: 30–50 mm.

Teža: 50–90 gramov.

Na rezine narezane kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“:

Premer: 30–50 mm.

Debelina: 5–7 mm.

Površina: brazdasta.

Za cele in na rezine narezane kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ velja spodaj navedeno.

Kemijske lastnosti:

Vsebnost soli: 10–15 %.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Organoleptične lastnosti:

Barva:

Lupina: toplo rumenkasto bela z zelenimi odtenki (NSC S0520-G60Y do S0520-G50Y).

Notranjost: enotna barve na enaki barvni lestvici kot na zunanji strani kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“. Meso kumaric je limetasto rumeno, medtem ko ima sredica nekoliko temnejši zeleni odtenek kot lupina.

Okus: izrazito slan, ublažen s sladkostjo, značilno za bele kumarice. Daje občutek polnosti, ki spominja na koper in kumino.

Pookus: slan, s pridihom kopra in svežega graha.

Vonj: bogata paleta vonjev z notami zemlje/podzemne kleti ter grahovitih poganjkov in destiliranega alkohola brez dodatkov.

Konsistenca: čvrste in hrustljave, z nekoliko manj čvrsto sredico.

Občutek v ustih: prijetna struktura in čvrstost ob ugrizu. Značilna slanost in izrazita hrustljivost, ki je ohranila veliko svežine, značilne za sveže nabrane bele kumarice, pridelane v rastlinjaku.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina: bele kumarice sorte lilla delikatessen, pridelane v rastlinjaki. Bele kumarice, pridelane v rastlinjaki, so dolge 120–150 mm in imajo premer 30–50 mm. Sveže nabrane kumarice so belkaste, s svetlo zelenim leskom. Lupina ima drobne izbokline in je razmeroma trda. Meso belih kumaric, pridelanih v rastlinjaki, je limetasto rumeno, medtem ko je razmeroma majhna sredica zelenkaste barve.

3.4. Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Celoten postopek proizvodnje – od gojenja belih kumaric do vlaganja belih kumaric, pridelanih v rastlinjaki, v slanico – je treba izvajati na geografskem območju, navedenem v točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“ obsega pokrajino Östergötland.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med značilnostmi kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“ in geografskim območjem temelji na človeških dejavnostih, povezanih z geografskim območjem.

Posebne značilnosti proizvoda

Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ imajo enako toplo rumenkasto-belo zunanost, limetasto rumeno meso in zelenkasto sredico kot sveže nabrane bele kumarice, pridelane v rastlinjaku. Okus in vonj odlikuje svežina, značilna za sveže nabrane bele kumarice.

Zaradi razmeroma trde lupine in majhne sredice so kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ veliko bolj hrustljave kot sveže nasoljene zelene kumarice. Zaradi čvrste in hrustljave konsistence so kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ prijetno čvrste ob ugrizu.

Pri proizvodni „Vit färksaltad Östgötagurka“ je sladkost, značilna za bele kumarice, uravnotežena z izrazito slanostjo. Vonj je kompleksen, z notami zemlje, svežih grahovitih poganjkov in destiliranega alkohola.

Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ se razlikujejo od drugih vrst soljenih kumaric, ki so običajno v prodaji, saj začinjena slanica, ki se uporablja za vlaganje, ne vsebuje dodanega sladkorja ali kisa. Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ se razlikujejo tudi od proizvoda, imenovanega „ättiksgurka“, tj. kislih vložnih kumaric, ki so na Švedskem veliko bolj razširjene ter imajo izrazit sladko-kisel okus po kisu, sladkorju in gorčici.

Človeški dejavniki, povezani z geografskim območjem

Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ so zelo tipična specialiteta pokrajine Östergötland. Tam so kisle kumarice tradicionalno bele in pripravljene v slanici, medtem ko imajo ljudje v drugih delih Švedske raje zelene kumarice, vložene v raztopini kisa, sladkorja in soli.

Akademija Hagdahl je proizvajalcem kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“ podelila nagrado za njihovo prizadevanje za ohranjanje te kulinarčne tradicije iz pokrajine Östergötland.

Izvor regionalne naklonjenosti kumaricam „Vit färksaltad Östgötagurka“ v pokrajini Östergötland ni znan, vendar so konec 19. stoletja ugotovili, da imajo bele kumarice značilnosti (trša lupina in manjša sredica), zaradi katerih so sveže nasoljene kumarice bolj hrustljave kot zelene kumarice, če se z njimi med namakanjem v slanico pravilno ravna.

Bele kumarice, ki se tradicionalno gojijo za proizvodnjo proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka“, so vrste lilla delikatessen. Kumarice lilla delikatessen se gojijo v rastlinjakih v pokrajini Östergötland, pobirajo pa se med marcem in oktobrom. „Vit färksaltad Östgötagurka“ je torej sezonski proizvod, ki se proizvaja le od marca do oktobra.

Za pridelavo kumaric lilla delikatessen so potrebna posebna prizadevanja pridelovalcev. Tako na primer za razliko od zelenih kumaric lilla delikatessen niso samoprašne. Da bi kumarice obrodile, potrebujejo pomoč pridelovalca pri opravevanju, kar pomeni, da je treba rastline kumaric obrezovati in oblikovati, da lahko pridelovalec opravi cvetove.

Pridelovalci pripravijo semena za proizvodnjo kumaric lilla delikatessen za naslednje leto na kmetiji sami, tako da izberejo več rastlin kumaric za pridelavo sadik. Izbira temelji na sposobnosti rastline, da zagotovi dober pridelek belih kumaric s kakovostnimi lastnostmi (barva kumaric, mesa in sredice ter trdota lupine in velikost sredice), ki se zahtevajo za proizvodnjo proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Sposobnost proizvajalcev, da med namakanjem v slanici ohranijo barvo, hrustljivost in svežino, ki so značilne za sveže pobrane bele kumarice, pridelane v rastlinjakih, je bistvena za značilnosti, povezane s kumaricami „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Za proizvodnjo proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka“ morajo biti bele kumarice sveže pobrane. Zato se bele kumarice nabirajo vsak dan. Da bi bela kumarica ustrezala zahtevam glede kakovosti za proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka“, mora biti sveže pobrana dolga od 12 cm do 15 cm in imeti premer od 3 cm do 5 cm.

Sveže pobrane bele kumarice se operejo v vodi, skrtlačijo in prebodejo, da celotna kumarica lažje vpije slanico. Nato se sortirajo, sledi preverjanje njihove kakovosti, preden se – pri proizvodnji celih kumaric „Vit färksaltad Östgotagurka“ – cele vložijo v slanico s kopro in začimbami.

Pri proizvodnji na rezine narezanih kumaric „Vit färksaltad Östgotagurka“ se oprane bele kumarice narežejo na približno 6 milimetrov široke rezine z noži, ki zagotavljajo brazdasto zarezano površino, nato pa se rezine položijo v slanico s kopro in začimbami.

Pri proizvodnji proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka“ morajo proizvajalci sveže pobrane bele kumarice dati v slanico v enem do dveh dneh, da se ohranita značilna barva in hrustljivost belih kumaric. Če se bele kumarice hranijo dlje, se zmehčajo in postanejo rumene barve.

Vsak proizvajalec kumaric „Vit färksaltad Östgotagurka“ pri pripravi slanice uporablja svoj recept. Slanica mora tradicionalno vsebovati toliko soli, da v njej lahko plava kokošje jajce. Vendar del jajca nad vodno gladino ni smel biti večji od kovanca za 25 örejev. Slanica vedno vsebuje koper, natančna sestava začimb pa je poljubna in temelji na starih receptih, ki se pogosto prenašajo iz roda v rod.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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