

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 265/08)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Skedvi Bröd”**EU nr: PGI-SE-02614 – 10 juni 2020****SUB () SGB (X)****1. Namn på sgb**

”Skedvi Bröd”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. Produkttyp**

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Skedvi Bröd” är ett traditionellt runt hålat knäckebröd bakat på fullkornsmjöl av råg och som gräddas på gjutjärnshäll i vedeldade stenugnar.

”Skedvi Bröd” saluförs i två typer, original och extragräddat, med olika grad av gräddning.

För båda typerna gäller:

Form: runda kakor med litet hål i mitten.

Storlek: 27–30 cm i diameter.

Tjocklek: ca 6–8 mm.

Utseende: Brödkakornas svaga bombering ger, tillsammans med ytans gräng och variationen i brödkakornas färg och form, liv åt ”Skedvi Bröd” och vittnar om det manuella hantverket och att brödet gräddats i vedeldad ugn.

Salthalt: 2–4 %

Proteinhalt: 8–9 %

Fetthalt: 2,3–2,7 %

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Kolhydrater: 58–64 %

Vatteninnehåll: 3–4 %

"Skedvi Bröd" Original:

Färg: Påminner om färsk granbark. Färgen övergår i mörkare toner närmare brödets kanter. S4020-Y20R till S4020-Y30R NCS[1].

Doft: Torr barrskog och rostat mjöl

Smak: Fyllig smak av rostat mjöl med svaga toner av lakritsrot och god balanserad sälta samt en behaglig beska. "Skedvi Bröd" Original har en lång fyllig eftersmak av rostat mjöl med svagt brända toner.

Textur: Hård

Munkänsla: Ett hårt bröd som ännu efter en stunds tuggande ger ett behagligt tuggmotstånd.

"Skedvi Bröd" Extragräddat:

Färg: Påminner om färsk tallbark (Kulör S5030-Y20R till S4020-Y30R, NCS). Kulören övergår i mörkare bruna toner mot kanterna på brödkakan.

Doft: Tydlig doft av torr barrskog med inslag av bark och kåda, svaga brända toner av aska.

Smak: Mycket fyllig smak av rostat mjöl, med en påtaglig beska. Smaken förstärks mot kanten där brödet är som mest gräddat. "Skedvi Bröd" Extragräddat har en mycket kraftig och lång eftersmak med svagt brända toner.

Textur: Mycket hårt.

Munkänsla: Ett mycket hårt bröd som även efter en stunds tuggande fortfarande erbjuder ett tydligt tuggmotstånd.

[1] Natural Color System.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Råvaror: Fullkornsmjöl av råg (*Secale cereale*) med ett lågt falltal, salt (NaCl), jäst och vatten

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionsprocessen från blandningen av knäckebrödsdegen till gräddning och avsyning av de gräddade brödkakorna måste äga rum i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkter som säljs med den skyddade beteckningen "Skedvi Bröd" ska vara märkt med texten Original eller Extragräddat så att brödets grad av gräddning tydligt framgår av förpackningen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

"Skedvi Bröd" produceras i Stora Skedvi socken i landskapet Dalarna.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan de särskilda egenskaperna hos "Skedvi Bröd" och produktionsområdet baseras på den i det geografiska området bevarade hantverkstraditionen att baka runt hålat knäckebrödet för hand och att grädda brödet på gjutjärnshäll i vedeldade ugnar.

Produktens särskilda egenskaper

Den manuella bakningsprocessen gör att brödkakorna hos "Skedvi Bröd" får ett individuellt utseende där variation i färg, gräng och bombering ger brödkakorna ett livfullt och robust utseende som tydligt visar på den manuella tillverkningsprocessen.

Gräddningen av brödet i vedeldad ugn ger "Skedvi Bröd" dess karaktäristiska doft av torrbarrskog med inslag av barr och kåda samt dess karaktäristiska fylliga och något beska smak av rostat mjöl med inslag av lakritsrot och brända toner.

Egenskaperna hos "Skedvi Bröd" skiljer sig därmed från egenskaperna hos det på den svenska marknaden mer allmänt förekommande industribakade knäckebrödet som gräddas på löpande band i eluppvärmda ugnar.

Tillverkningsprocessens särdrag

Vid bakning av "Skedvi Bröd" blandas fullkornsmjöl av råg med vatten, jäst och salt. Degen kavlas ut och ur degen stansas runda naggade kakor med ett centralt hål.

Degens konsistens och degkakornas tjocklek påverkar bakningsprocessen. För att brödet efter gräddning ska kunna torkas utan att vika sig eller gå sönder begränsas brödkakornas diameter till ca 30 cm.

Degkakorna får jäsas i 30 minuter innan de gräddas på gjutjärnshäll i ugnar som eldas med gran- och tallved där barken sitter kvar.

Inför gräddningen värmer bagaren upp ugnen genom att elda på gjutjärnshällen. När ugnen är varm läggs de jäsade degkakorna en och en på hällen in i ugnen. Under gräddningen måste bagaren se till att ugnen håller en temperatur av 350–400 °C genom att lägga in ved av tall eller gran längs sidorna i ugnen.

Varje bakugn rymmer 15 brödkakor. På grund av ugnens storlek kommer temperaturen och närheten till den brinnande veden att variera beroende på brödkakornas plats i ugnen. För att undvika att brödkakor gräddas ojämnt måste bagaren därför flytta runt kakorna i ugnen under gräddningen. Omflyttningen sker enligt ett specifikt mönster som också gör det möjligt för bagaren att ta ut färdiggräddade brödkakor vid ena sidan av ugnen och lägga in ogräddade kakor vid den andra sidan.

Gräddningstiden bestäms av ugnstemperaturen som i sin tur påverkas av det omgivande klimatet, vedens fuktighet och om bagaren lagt ny ved i ugnen. Med hjälp av doft och syn avgör bagaren när brödet är färdiggräddat.

Den färdiggräddade, ännu något mjuka brödkakan, hängs på torkstänger som träas genom kakans centrala hål varefter brödet får torka i torkrum.

Orsakssammanhang

I Stora Skedvi har det bakats runt hålat knäckebrödet på samma traditionella sätt sedan 1950-talet. Konsten att baka det klassiska knäckebrödet för hand liksom den speciella teknik som krävs för att grädda brödet i vedeldad ugn har överförts från äldre erfarna bagare till nya generationer knäckebrödsbagare. Att bemästra den traditionella metoden att grädda knäckebröd på gjutjärnshäll i vedeldad ugn kräver lång erfarenhet.

Under gräddningen måste ugnen eldas med ved där barken sitter kvar. Genom sitt höga värmevärde (18,7–19,8 MJ/kg torrsustans) påverkar barken tillsammans med rökgaserna och ångan i ugnen gräddningsprocessen vilket ger brödet det utseende samt den textur och smak som är karaktäristisk för "Skedvi Bröd". Barken innehåller även olika lättflyktiga kolväten som bland annat bidrar till smaken och ger brödet dess karaktäristiska doft av torrbarrskog.

Till följd av den manuella hanteringen kommer en del av brödkakorna att bli något mer gräddade än andra kakor och får därför en egen karaktär, mörkare varmare färg, hårdare textur, komplexare smak och doft med mer framträdande brända toner.

Vid avsyningen av de färdiggräddade och torkade brödkakorna separeras normal- och kraftigare gräddade brödkakor. Normalgräddade brödkakor saluförs som "Skedvi Bröd" Original medan de kraftigare gräddade brödkakorna saluförs som "Skedvi Bröd" Extragräddat.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation_skedvi_knackebrod-2022_08_10.pdf
