

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 272/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vit färksaltad Östgötagurka”

Nr UE: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Vit färksaltad Östgötagurka”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Vit färksaltad Östgötagurka” to uprawiany w szklarni ogórek biały marynowany w solance i przyprawach. Do jego produkcji wykorzystuje się następujące składniki: sól (NaCl), przyprawy, koper ogrodowy, konserwanty (benzoesan sodu, sorbinian potasu) i kwas cytrynowy. Oprócz kopru ogrodowego, którego dodanie jest obowiązkowe, skład przypraw może się różnić. Stosunek soli do wody w solance w sposób tradycyjny ustalają producenci.

„Vit färksaltad Östgötagurka” jest łatwo psującym się produktem świeżym. Ogórki „Vit färksaltad Östgötagurka” sprzedaje się w całości lub pokrojone w plastry.

Produkt „Vit färksaltad Östgötagurka” posiada następujące cechy charakterystyczne:

własności fizyczne:

Cały ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka”:

Długość: 120–150 mm

Średnica: 30–50 mm

Masa: 50–90 gramów

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” pokrojony w plastry:

Średnica: 30–50 mm

grubość: 5–7 mm

Powierzchnia: pofałdowana

Poniższe cechy można przypisać zarówno całym ogórkom „Vit färksaltad Östgötagurka”, jak i pokrojonym w plastry:

Właściwości chemiczne:

Zawartość soli: 10–15 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne:

Barwa:

Skórka: ciepła żółtawobiała z zielonymi refleksami (NSC S0520-G60Y do S0520-G50Y).

Wnętrze: jednolita barwa w tej samej skali barw co zewnętrzna strona ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”. Miąższ jest limonkowożółty, natomiast rdzeń ma nieco ciemniejszy zielony odcień niż skórka.

Smak: wyraźna słoność, którą łagodzi naturalna słodycz ogórka białego. W smaku wyczuwalna jest również nuta kopru ogrodowego i kminku.

Posmak: słony z nutą kopru ogrodowego i świeżego zielonego groszku.

Aromat: głęboka paleta aromatów z nutami gleby/piwnicy oraz nutami pędów grochu i niepikantnego destylowanego alkoholu.

Konsystencja: jędrna i chrupiąca, z nieco mniej jędrnym rdzeniem.

Tekstura: przyjemna struktura i jędrność podczas gryzienia. Charakterystyczna słoność i wyraźna chrupkość, która zachowała wiele ze świeżości charakterystycznej dla świeżo zebranych ogórków białych z uprawy szklarniowej.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowiec: uprawiane w szklarni ogórki białe odmiany Lilla Delikatessen. Ogórek biały uprawiany w szklarni ma długość 120–150 mm i średnicę 30–50 mm. Świeżo zebrany ogórek ma barwę białawą z jasnozielonym połyskiem. Skórka ma drobne nierówności i jest stosunkowo twarda. Miąższ ogórków białych uprawianych w szklarniach jest limonkowożółty, a stosunkowo niewielki rdzeń ma barwę zielonkawą.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji – od uprawy ogórków białych po kiszenie ogórków białych z uprawy szklarniowej w solance – musi odbywać się na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” obejmuje prowincję Östergötland.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między cechami ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” a obszarem geograficznym opiera się na czynnikach ludzkich związanych z obszarem geograficznym.

Cechy szczególne produktu:

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” ma taką samą ciepłą żółtawobiałą stronę zewnętrzną, limonkowożółty miąższ i zielonkawy rdzeń jak świeżo zebrany ogórek biały z uprawy szklarniowej. Smak i aromat charakteryzują się świeżością typową dla świeżo zebranych ogórków białych.

Dzięki stosunkowo twardej skórce i małowemu rdzeniowi ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” jest znacznie bardziej chrupiący niż małosolne ogórki kiszzone z ogórków zielonych. Twarda i chrupiąca konsystencja ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” nadaje mu przyjemną jędrność podczas gryzienia.

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” charakteryzuje się naturalną słodyczą ogórka białego, która zostaje zrównoważona przez wyraźną słoność. Aromat jest złożony, z nutami ziemi, świeżych pędów grochu i destylowanego alkoholu.

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” różni się od innych rodzajów kiszonych ogórków powszechnie dostępnych w sprzedaży, ponieważ solanka z przyprawami używana do kiszenia nie zawiera dodatku cukru ani octu. Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” różni się również od ogórka „ättiksgurka” – ogórka marynowanego, który jest znacznie bardziej powszechny w Szwecji i charakteryzuje się wyraźnym słodko-kwaśnym smakiem octu, cukru i gorczycy.

Czynniki ludzkie związane z obszarem geograficznym:

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” to bardzo typowa specjalność regionu Östergötland. Zgodnie z tradycją w regionie tym kisi się ogórki białe, które przygotowuje się w solance, podczas gdy w pozostałej części Szwecji preferuje się ogórki zielone marynowane w roztworze octu, cukru i soli.

Akademia Hagdahl przyznała producentom ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” nagrodę za ich pracę na rzecz zachowania tej kulinarnej tradycji z Östergötland.

Trudno jest wskazać źródło regionalnej preferencji dla ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” w Östergötland, ale pod koniec XIX w. odkryto, że dzięki pewnym cechom ogórka białego (takim jak twardsza skórka i mniejszy rdzeń), uzyskane z niego ogórki małosolne są bardziej chrupiące niż małosolne ogórki kiszzone z ogórków zielonych, pod warunkiem odpowiedniej obróbki podczas kiszenia.

Do produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” uprawia się tradycyjnie ogórki białe odmiany Lilla Delikatessen. Ogórki odmiany Lilla Delikatessen uprawia się w szklarniach w Östergötland, a zbiory mają miejsce w okresie od marca do października. Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” jest zatem produktem sezonowym produkowanym wyłącznie w okresie od marca do października.

Uprawa odmiany Lilla Delikatessen wymaga od hodowcy szczególnych zabiegów. Na przykład w przeciwieństwie do ogórków zielonych ogórki odmiany Lilla Delikatessen nie są samozapyleniowe. Aby ogórek zawiązał owoc, potrzebuje pomocy hodowcy w zapyleniu, co z kolei oznacza konieczność przycinania i prowadzenia sadzonek w taki sposób, aby hodowca mógł zapylić kwiaty.

Hodowcy przygotowują nasiona odmiany Lilla Delikatessen na kolejny rok produkcji z własnego gospodarstwa, dokonując selekcji określonej liczby sadzonek ogórka na potrzeby produkcji siewek. Selekcja odbywa się na podstawie zdolności danej rośliny do zapewnienia odpowiednich plonów ogórków białych o cechach jakościowych (barwa ogórka, miąższ i rdzeń oraz twardość skórki i wielkość rdzenia) wymaganych do produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Zdolność producentów do zachowania barwy, chrupkości i świeżości typowych dla świeżo zebranego ogórka białego z uprawy szklarniowej podczas kiszenia ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia właściwości ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Ogórki białe do produkcji „Vit färksaltad Östgötagurka” muszą być świeżo zebrane. W związku z tym zbiera się je codziennie. Aby ogórek biały spełniał wymogi jakościowe ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”, świeżo zebrane ogórki muszą mieć długość 12–15 cm i średnicę 3–5 cm.

Świeżo zebrane ogórki białe myje się w wodzie, szczotkuje i nakłuwa, aby cały ogórek mógł łatwiej wchłonąć solankę. Następnie ogórki sortuje się i sprawdza pod kątem jakości, po czym – w przypadku produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgotagurka” w całości – całe ogórki umieszcza się w solance z dodatkiem kopru i przypraw.

W przypadku produkcji krojonego ogórka „Vit färksaltad Östgotagurka” umyte ogórki białe kroi się w plastry o grubości około 6 mm nożem pozostawiającym pofałdowaną krawędź, a następnie umieszcza się je w solance z dodatkiem kopru i przypraw.

W przypadku produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgotagurka” producenci muszą umieścić świeżo zebrane ogórki w solance w ciągu 1 lub 2 dni, aby zachować charakterystyczną dla ogórka białego barwę i chrupkość. Dłuższe przechowywanie ogórka białego powoduje, że staje się on miękki i zmienia barwę na żółtą.

Każdy producent ogórka „Vit färksaltad Östgotagurka” stosuje własną recepturę do przygotowania solanki. Tradycyjnie musi ona zawierać taką ilość soli, aby jajo kurze mogło unosić się na jej powierzchni. Część jaja wystająca ponad powierzchnię solanki nie mogła być jednak większa niż moneta 25 öre. W solance zawsze znajduje się koper, ale dokładna kompozycja przypraw jest dowolna i opiera się na starych recepturach, które często przekazuje się z pokolenia na pokolenie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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