

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2021/C 136/07)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL”**

Nr UE: PGI-SE-02414 – 5.4.2018

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP LUB ChOG]**

„Värmländskt skrädmjöl”

**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**

„Värmländskt skrädmjöl” to nazwa mąki produkowanej z ziaren prażonego owsa gatunku *Avena sativa* L, tradycyjnie uprawianego w regionie Värmland, do których mielenia wykorzystuje się kamienne żarna.

Mąka „Värmländskt skrädmjöl” posiada następujące cechy:

Barwa: jasnożółta, przypominająca barwę łupinek cebuli o jasnym odcieniu.

Aromat: świeżo zmlóconego ziarna, harmonijny, intensywny, orzechowy z nutą prażenia.

Smak: harmonijny z nutami prażenia i orzechów oraz o długo utrzymującym się, przyjemnym posmaku.

Konsystencja: proszek o wielkości cząstek 0,2–0,3 mm.

Zawartość białka: 9–14 %

Zawartość tłuszczu: 4–7 %

Zawartość węglowodanów: 60–75 %

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Surowce: Mąka „Värmländskt skrädmjöl” jest produkowana z owsa zwyczajnego (*Avena sativa* L) uprawianego na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4. Obecnie uprawianą odmianą jest *Symphony* – odmiana, która dojrzewa wcześniej i ma duże ziarna o niewielkim zróżnicowaniu pod względem wielkości oraz o średniej zawartości tłuszczu (masa 1 000 ziaren wynosi ok. 45 g, zawartość surowego tłuszczu ok. 4,8 %, a zawartość białka ok. 10 % w suchej masie).

Decydujące znaczenie dla produkcji mąki „Värmländskt skrädmjöl” mają wielkość ziaren owsa i zawartość tłuszczu.

Wielkość ziaren i zróżnicowanie ich wielkości mają znaczenie przede wszystkim w procesach prażenia i obłuskiwania ziaren. Aby zapewnić równomierne prażenie, ziarna owsa muszą być jak najbardziej jednorodne pod względem wielkości. Wykorzystywany owies ma ziarna o wielkości 2–4 mm i zawartości wody  $\leq 14$  %.

Zawartość tłuszczu ma znaczenie przede wszystkim w procesie mielenia. Owies jest zbożem o stosunkowo wysokiej zawartości tłuszczu. Wysoka zawartość tłuszczu powoduje, że podczas mielenia ziaren tworzą się grudki mąki, które przyklejają się do kamiennych żaren. Do produkcji mąki „Värmländskt skrädmjöl” wykorzystuje się więc wyłącznie odmiany o zawartości tłuszczu poniżej 5 % w suchej masie.

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

Cały proces produkcji – od uprawy surowca po prażenie, obłuskiwanie i mielenie ziaren – 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. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji mąki „Värmländskt skrädmjöl” obejmuje region Värmland.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ten opiera się na charakterystycznych cechach produktu.

Specyfika obszaru geograficznego:

W regionie Värmland przeważają wyraźnie kwaśne i ubogie gleby mineralne o niskiej zawartości materii organicznej. Ze względu na swoją strukturę gleby te mają dobrą zdolność do zatrzymywania wody. Klimat charakteryzują zimne zimy ze znacznymi opadami śniegu oraz stosunkowo gorące lata. Wiosną temperatury dobowe wahają się od poniżej zera nocą do powyżej zera w dzień. W połączeniu ze zdolnością gleby do zatrzymywania wody prowadzi to do powstawania lodu, który z kolei „wypiera” zasiane jesienią oziminy ze zmrożonej gleby.

Ze względu na warunki naturalne panujące w regionie Värmland siew owsa jarego stał się dominującą metodą uprawy tego zboża z chwilą gdy ta (historyczna) prowincja została zasiedlona przez migrantów z prowincji wschodnich (tj. z obecnej Finlandii) pod koniec XVI wieku.

Dla producentów mąki „Värmländskt skrädmjöl” produkcja rozpoczyna się od uprawy owsa. Oznacza to, że rolnicy uprawiają owies przeznaczony konkretnie do produkcji mąki „Värmländskt skrädmjöl” – o wielkości ziaren oraz zawartości wody i tłuszczu, które są odpowiednie do produkcji tej mąki w poszczególnych młynach.

Owies uprawiany na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4 jest młócony, a następnie suszony do osiągnięcia zawartości wody wynoszącej maksymalnie 14 %. Na potrzeby produkcji mąki „Värmländskt skrädmjöl” ziarna owsa są prażone w opalanych brzoźowym drewnem piecach, które zapewniają równomierną krzywą temperatury. W trakcie prażenia ziarna są nieustannie mieszane, aby się nie przypaliły. Ziarna owsa muszą być dogłębnie i mocno wyprażone, tak aby uzyskać orzechowy aromat i smak charakterystyczny dla mąki „Värmländskt skrädmjöl”. Aby zapewnić równomierne prażenie, ziarna owsa muszą być jak najbardziej jednorodne pod względem wielkości.

Woda pozostała w owsie odparowuje podczas procesu prażenia, który trwa około dwóch godzin. Dokładny czas trwania tego procesu zależy od odmiany owsa i temperatury. Na koniec procesu prażenia temperatura w piecu wynosi około 220 °C.

Po wyprażeniu ziarna są poddawane obłuskiwaniu, w wyniku czego zostają pozbawione łupin. Nasiona są mielone między dwoma dużymi kamiennymi żarnami (których wielkość różni się w poszczególnych młynach) na mąkę o wielkości cząstek 0,2–0,3 mm. Młynarz kontroluje mąkę haptycznie i dostosowuje żarna tak, aby uzyskać pożądaną konsystencję.

Cechy szczególne produktu:

Prażenie owsa jest tym elementem procesu przetwarzania, który w największej mierze przyczynia się do uzyskania charakterystycznych właściwości mąki „Värmländskt skrädmjöl”. To właśnie prażenie owsa nadaje mące „Värmländskt skrädmjöl” jej charakterystyczny aromat świeżo zmlóconego zboża o wyraźnej orzechowej nucie oraz pełnym i długo utrzymującym się orzechowym posmaku z wyraźnymi i harmonijnymi nutami prażenia. Ze względu na ten właśnie smak mąka „Värmländskt skrädmjöl” cieszy się dziś dużą popularnością jako aromatyczny dodatek, a także jako składnik najrozmaitszych potraw oraz wyrobów piekarniczych.

Związek przyczynowy:

Tradycja uprawy owsa sięga XVI w. i czasów fińskiej migracji do prowincji Värmland. Napływająca ludność osiedlała się w słabo zaludnionych częściach prowincji i zaczęła uprawiać zboża, w tym owies. Problematyczne okazało się jednak mielenie owsa. Aby ułatwić ich rozdrabnianie, ziarna owsa musiały być najpierw pozbawione łupin, co oznaczało konieczność oddzielenia nasion od ich okrywy. Aby usunąć łupiny, ziarna owsa należało najpierw osuszyć. Pierwotnie odbywało się to poprzez prażenie ich w piecu do pieczenia chleba lub w saunie. Obłuskiwanie nie tylko ułatwiało mielenie, ale sprawiało również, że mąka owsiana mogła być dłużej przechowywana.

Nils Keyland wspomina w opublikowanym w 1919 r. dziele pt. „Svensk vegetabilisk allmogekost”, że w połowie XIX w. rozpoczęto budowanie specjalnych młynów na potrzeby prażenia, obłuskiwania i mielenia ziaren. Uprawa owsa oraz technika prażenia ziaren, stosowana aby ułatwić ich obłuskiwanie i mielenie, nabrały dużego znaczenia dla tradycji żywieniowych społeczności zamieszkującej prowincję Värmland. Według Keylanda wykorzystywanie owsa i obłuskiwanie ziaren stały się specjalnością tej prowincji: „Prawdopodobnie w żadnej innej szwedzkiej prowincji mąka owsiana nie była w takiej mierze wykorzystywana do spożycia przez ludzi jak tutaj”.

W produkcji mąki „Värmländskt skrädmjöl” istotną rolę odgrywa czynnik ludzki, przy czym kluczowe znaczenie dla jakości produktu ma współpraca między rolnikiem a młynarzem. Współpraca ta polega na tym, że rolnicy uprawiają owies przeznaczony konkretnie do produkcji mąki „Värmländskt skrädmjöl” – o wielkości ziaren oraz zawartości wody i tłuszczu, które są odpowiednie z punktu widzenia dalszych etapów produkcji w tych wyspecjalizowanych młynach. Z kolei młynarze muszą dopasowywać procesy prażenia, obłuskiwania i mielenia ziaren do charakterystyki owsa oraz dostosowywać poszczególne etapy produkcji w taki sposób, by stanowiły spójną całość.

Kompletny proces przetwarzania, obejmujący prażenie, obłuskiwanie i mielenie ziaren, stanowi *de facto* odrębne rzemiosło, a wiedza na temat właściwości surowca i jego zachowania w trakcie przetwarzania stanowi klucz do uzyskania charakterystycznych właściwości mąki „Värmländskt skrädmjöl”.

Na podstawie konsystencji i smaku owsa oraz barwy dymu wydzielanego w trakcie procesu prażenia młynarze są w stanie stwierdzić, czy proces ten można uznać za zakończony. Opis tej techniki można znaleźć w starych zapiskach z prowincji Värmland: „Jeśli owies miał zostać zmielony na mąkę, dobrze było wysuszyć ziarna w saunie. Temperatura nie powinna być przy tym za wysoka, ziarna powinny być raczej suszone powoli. Ziarna były wystarczająco suche do zmielenia, gdy przy próbie »na ząb« nasiono »strzelało«”. Produkcja mąki „Värmländskt skrädmjöl” jest zatem w pełni uzależniona od wiedzy młynarza i jego doświadczenia w obchodzeniu się z surowcem, w tym jeśli chodzi o zachowanie się surowca w trakcie procesów prażenia, obłuskiwania i mielenia ziaren.

Mąka „Värmländskt skrädmjöl” cieszy się znacznym poparciem lokalnych społeczności i wraz ze związanymi z nią tradycjami kulinarnymi stanowi główny punkt licznych imprez odbywających się w miejscowych wioskach. Mąka ta zyskała jednak również szerszą popularność i jest stosowana jako aromatyczny składnik najrozmaitszych potraw oraz wyrobów piekarniczych.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastanden/skyddade-beteckningar/ansokan\\_skradmjol\\_2020\\_05\\_28.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastanden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.pdf)