

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

(2023/C 265/08)

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

„Skedvi Bröd”

Nr UE: PGI-SE-02614 — 10.6.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy chog

„Skedvi Bröd”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Skedvi Bröd” jest to tradycyjne okrągłe pieczywo chrupkie z dziurą pośrodku, wytwarzane z mąki razowej, wypiekane na żeliwnym palenisku w piecu opalonym drewnem.

Pieczywo „Skedvi Bröd” wprowadza się do obrotu w dwóch wersjach – „original” i „extragräddat” – różniących się stopniem wypieczenia.

Obie wersje mają następujące cechy:

Kształt: okrągłe pieczywo chrupkie z niewielką dziurą pośrodku

Wielkość: średnica 27–30 cm

Grubość: około 6–8 mm

Wygląd: Lekko wypukła forma wraz z teksturą powierzchni oraz różnicami pod względem barwy i kształtu nadają pieczywu „Skedvi Bröd” charakter i świadczą o tym, że jest to wyrób ręczny, wypiekany w piecu opalonym drewnem.

Sól: 2–4 %

Białko: 8–9 %

Tłuszcz: 2,3–2,7 %

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Węglowodany: 58–64 %

Zawartość wody: 3–4 %

„Skedvi Bröd” Original:

Barwa: przypominająca świeżą korę świerku. Barwa staje się ciemniejsza bliżej krawędzi pieczywa. S4020-Y20R to S4020-Y30R NCS [1]

Aromat: suchego boru sosnowego i prażonej mąki

Smak: pełny smak prażonej mąki z łagodnymi nutami korzenia lukrecji, odpowiednio zrównoważoną słonością i przyjemną goryczą. Pieczywo „Skedvi Bröd” Original pozostawia długi, pełny posmak prażonej mąki z łagodnymi nutami spalenizny.

Konsystencja: twarda.

Tekstura: twarde pieczywo chrupkie zachowujące przyjemną chrupkość nawet po przeżuciu w ustach.

„Skedvi Bröd” Extragräddat:

Barwa: przypominająca świeżą korę sosny (odcień S5030-Y20R do S4020-Y30R, NCS). Barwa nabiera ciemniejszego brązowego odcienia bliżej krawędzi pieczywa.

Aromat: silny zapach suchego boru sosnowego z nutą kory i soku, słabo wyczuwalne nuty palonego popiołu.

Smak: pełny smak prażonej mąki z wyraźną goryczą. Smak jest bardziej intensywny bliżej krawędzi, gdzie pieczywo jest najbardziej wypieczone. Pieczywo „Skedvi Bröd” Extragräddat pozostawia bardzo silny i długi posmak z łagodnymi nutami spalenizny.

Konsystencja: bardzo twarda

Tekstura: Bardzo twarde pieczywo chrupkie zachowujące wyraźną chrupkość nawet po przeżuciu w ustach.

[1] Natural Colour System.

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

Surowce: Mąka żytnia razowa (*Secale cereale*) o niskiej liczbie opadania, sól (NaCl), drożdże i woda.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji, od wyrabiania ciasta po wypiek i kontrolę upieczonego pieczywa, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym 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*

Produkty sprzedawane z chronionym oznaczeniem „Skedvi Bröd” muszą być opatrzone etykietą zawierającą sformułowanie „Original” lub „Extragräddat”, aby na opakowaniu był wyraźnie wskazany stopień wypiekania.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Pieczywo „Skedvi Bröd” produkuje się w sołectwie Stora Skedvi w hrabstwie Dalarna.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między szczególnymi właściwościami pieczywa „Skedvi Bröd” i obszarem produkcji opiera się na zachowanej na obszarze geograficznym tradycji rzemiosła ręcznego wyrobu chrupkiego pieczywa z dziurą, wypiekanego na żeliwnych paleniskach w piecach opalanych drewnem.

Specyfika produktu

Ręczny wypiek sprawia, że pieczywo chrupkie „Skedvi Bröd” jest niepowtarzalne, a różnice w barwie, teksturze powierzchni i wypukłości nadają mu charakterystyczny i wyrazisty wygląd, w którym można wyraźnie dostrzec ręczną produkcję.

Wypiek w piecu opalonym drewnem nadaje pieczywu „Skedvi Bröd” charakterystyczny zapach suchego boru sosnowego z nutą igieł sosnowych i żywicy, a także jego charakterystyczny pełny i nieco gorzki smak prażonej mąki z nutą korzenia lukrecji i spalenizny.

Charakterystyczne cechy pieczywa „Skedvi Bröd” różnią się zatem od cech bardziej popularnego na szwedzkim rynku pieczywa chrupkiego produkowanego na skalę przemysłową, wypiekanego na pasie transmisyjnym w piecach elektrycznych.

Specyfika procesu produkcji

Aby powstało pieczywo „Skedvi Bröd”, mąkę żytnią razową miesza się z wodą, drożdżami i solą. Ciasto rozwałkowane się i nakłuwa. Z ciasta wykrawa się krążki z dziurą pośrodku.

Konsystencja ciasta i grubość pieczywa wpływa na proces pieczenia. Aby pieczywo po upieczeniu wyszło, nie zaginając się przy tym i nie łamiąc, jego średnica nie przekracza 30 cm.

Krążki ciasta pozostawia się na pół godziny do wyrośnięcia, a następnie wypieka na żeliwnych paleniskach w piecach opalanych nieokorowanym drewnem świerku i sosny.

Przed pieczeniem piekarz rozgrzewa piec, podkładając ogień pod żeliwne palenisko. Kiedy piec jest gorący, wyrośnięte krążki ciasta umieszcza się po kolei na palenisku w piecu. Podczas pieczenia piekarz musi zapewnić utrzymanie temperatury w wysokości 350–400 °C, dodając drewno świerku lub sosny po bokach pieca.

W każdym piecu mieści się 15 krążków pieczywa chrupkiego. Ze względu na wielkość pieca temperatura i bliskość palącego się drewna będzie różna w zależności od położenia pieczywa w piecu. Aby uniknąć nierównego wypieczenia pieczywa, piekarz musi przemieszczać je w piecu podczas pieczenia. Pieczywo jest przesuwane według konkretnego wzorca, dzięki czemu piekarz może również wyjąć gotowe krążki z jednej strony pieca i włożyć nieupieczone z drugiej strony.

Czas pieczenia wyznacza temperatura pieca, na którą z kolei wpływa temperatura otoczenia, wilgotność drewna oraz to, czy piekarz włożył świeże drewno do pieca. Piekarz decyduje, kiedy pieczywo jest gotowe na podstawie zapachu i wyglądu.

Upieczone, nadal nieco miękkie pieczywo rozwiesza się na prętach do suszenia przewleczonych przez dziurę pośrodku krążka i pozostawia do wysuszenia w suszarniach.

Związek przyczynowy

Okrągłe pieczywo chrupkie z dziurą wytwarza się w Stora Skedvi w ten sam tradycyjny sposób od lat 50. XX w. Starsi, doświadczeni piekarze przekazują sztukę ręcznego wytwarzania klasycznego pieczywa chrupkiego i specjalną technikę wypiekania chleba w piecu opalonym drewnem nowym pokoleniom piekarzy. Opanowanie tradycyjnej metody wypiekania pieczywa chrupkiego na żeliwnym palenisku w piecu opalonym drewnem wymaga dużego doświadczenia.

Podczas pieczenia piec musi być opalany drewnem nieokorowanym. Ze względu na wysoką wartość kaloryczną (18,7–19,8 MJ/kg suchej masy) kora, razem z gazami spalinowymi i parą w piecu, wpływa na proces pieczenia, dzięki czemu uzyskuje się charakterystyczny wygląd, teksturę i smak pieczywa „Skedvi Bröd”. Kora zawiera również różne lotne węglowodory, które wpływają na smak i nadają pieczywu jego charakterystyczny zapach suchego boru sosnowego.

Ręczna obróbka sprawia, że niektóre krążki pieczywa są bardziej wypieczone niż inne, a zatem ich cechy również są inne – ciemniejsza, cieplejsza barwa, twardsza tekstura oraz bardziej złożony smak i zapach z wyraźniejszymi nutami spalenizny.

Podczas kontroli upieczonego i wysuszonego pieczywa standardowo wypieczone pieczywo oddziela się od pieczywa, które jest bardziej wypieczone. Standardowo wypieczone pieczywo chrupkie wprowadza się do obrotu jako „Skedvi Bröd” Original, natomiast to bardziej wypieczone sprzedaje się jako „Skedvi Bröd” Extragräddat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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