

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2014/C 79/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„UPPLANDSKUBB”****NR WE: SE-PDO-0005-01084-10.01.2013****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Upplandskubb”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Szwecja

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

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt jest typem pieczywa o nazwie „Upplandskubb”.

„Upplandskubb” jest wiejskim chlebem o kolorze od piernikowego do szarobrazowego. Wypiekany jest w formie walca o średnicy 16–23 cm. Chleb wprowadza się do obrotu pokrojony wzdłuż w ćwiartki. Kromka ma w związku z tym kształt wycinka koła o kącie ostrym około 90°. Długość/wysokość wprowadzanych do obrotu kawałków może być różna. Chleb nie ma twardej skórki. Zaokrąglony koniec jest dość gładki i ma miękką powierzchnię.

Struktura jest delikatnie zwarta, z gęstym, nieco lepkiem miększem o małych otworach. Konsystencja chleba jest ziarnista i krucha. Ma on bogaty smak i pozostawia w ustach charakterystyczny posmak.

Zapach: od mało- do średniointensywnego, o lekko słodkokwaśnym, żytnim charakterze, z odcieniem melasy, zapach drożdżowy, lekko przypalony.

Smak: słodkawy, o wyraźnym odcieniu melasy, smak żytniego ziarna, lekko goryczkowy posmak. Nieco słony i nieco kwaśny.

Chleb wprowadzany jest do obrotu świeży lub zamrożony.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mąka żytnia wyprodukowana jest w Uplandii z żyta uprawianego w Uplandii. Mąka żytnia wyprodukowana jest z ziarna zmielonego przy użyciu kamieni lub walców młyńskich. Jest to grubo zmielona mąka z pełnego ziarna, zawierająca wszystkie składniki żytniego ziarna, tzn. bielmo, zarodek i łuskę. Jest ona nieprzesiewana.

Mąka pszenna wyprodukowana jest w Uplandii z żyta uprawianego w Uplandii. Mąka pszenna wyprodukowana jest z ziarna zmielonego przy użyciu kamieni lub walców młyńskich. Może być przesiewana lub nieprzesiewana.

Melasa jest tradycyjną tzw. jasną melasą lub tzw. ciemną melasą. W produkcji „Upplandskubb” nie wolno stosować tzw. melasy do chleba, czarnej melasy, melasy piekarniczej, białej melasy ani innych jej typów.

Mąka może być wzbogacona witaminą B.

Dozwolonym w mące dodatkiem jest antyutleniacz kwas askorbinowy (E300).

Wyżej wymienione ograniczenia dają gwarancję, że zachowana zostanie tradycyjna jakość chleba.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Produkcja musi odbywać się w danym regionie geograficznym. Pieczenie chleba odbywa się w ten sposób, że cylindryczna forma umieszczana jest w gotującej się wodzie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

„Upplandskubb” zaopatruje się w etykietę lub oznacza w inny sposób w danym obszarze geograficznym, aby zagwarantować jego pochodzenie. Krojenie i pakowanie chleba może odbywać się poza wyznaczonym obszarem geograficznym. „Upplandskubb” musi być pakowany bezpośrednio po pokrojeniu, aby nie pogorszyła się jego jakość, m.in. aby nie stracił wilgotności.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta opakowania zawierającego „Upplandskubb” zawiera następujące elementy:

tekst „Upplandskubb”;

logo unijnej chronionej nazwy pochodzenia;

datę wypieku, a w stosownych przypadkach informację o tym, że chleb był zamrażany;

nazwę producenta i dane kontaktowe.

Zezwala się na stosowanie określeń właściwych dla prywatnych znaków firmowych pod warunkiem, że nie mają wydzwiku reklamowy ani nie wprowadzają nabywcy w błąd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Upplandskubb” produkowany jest na obszarze geograficznym, którym jest kraina historyczna Uplandia. Uplandia leży we wschodniej części kraju. Obszar ma powierzchnię 12 738 km².

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny Uplandia jest lekko pofałdowaną równiną. Wewnętrzną część obszaru stanowią w dużej części gleby gliniaste, a część wyżej położoną pokrywa morena. Charakterystyczną cechą krajobrazu stanowią tzw. ozy (wzgórza z naniesionego przez lodowiec materiału skalnego), np. Oz Upsalski i Oz Sztokholmski.

Szwedzki Instytut Meteorologii i Hydrologii (SMHI) tak określa klimat Uplandii:

„Uplandia jest, poza Olandią i Gotlandią, szwedzkim regionem o najmniejszej różnicy poziomów; najwyższy punkt położony jest tylko 113 m n.p.m. Z tego powodu temperatura jest prawie całkiem uzależniona od odległości od morza na wschodzie i w pewnym stopniu od jeziora Melar na południu. Średnia temperatura w najchłodniejszych miesiącach oscyluje pomiędzy $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ na najdalej położonych wyspach Archipelagu Sztokholmskiego w lutym, a $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ w północno-środkowej części regionu w styczniu. W lipcu, który jest najcieplejszym miesiącem, średnia temperatura wynosi około $16\text{ }^{\circ}\text{C}$ na terenie prawie całego obszaru. Najchłodniej, $15,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, jest na wyspach położonych wzdłuż wybrzeża na północnym wschodzie, a najcieplej, $17\text{ }^{\circ}\text{C}$, w centrum Sztokholmu. Roczne opady są najmniejsze na najdalej wysuniętych w morze wyspach i wynoszą 450 mm , a największe w niewielkiej odległości od wybrzeża na północnym wschodzie, gdzie wynoszą 650 mm .”.

Rozwój rolnictwa na tym obszarze podlegał miejscowym uwarunkowaniom geologicznym, topograficznym, glebowym i klimatycznym.

Uprawa żyta była w Uplandii ważna od średniowiecza. W okolicach roku 1570 uprawa żyta stanowiła 33 % do 50 %, a w niektórych częściach ponad 50 % całego arealu upraw zbóż. Pszenicę zaczęto uprawiać później i na początku XIX wieku jej uprawy stanowiły razem z grochem, owsem i meslinem 10 % do 20 % całego arealu upraw.

„Upplandskubb” charakteryzuje się tym, że przygotowywany jest z żyta i pszenicy z określonego obszaru geograficznego, które po dodaniu melasy, wody i drożdży zagniatane są na ciasto, które następnie rośnie przez dłuższy czas w niskiej temperaturze. Następnie forma z ciastem wkładana jest do posiadającego pokrywę pojemnika z wodą i chleb poddawany jest przez dłuższy czas pieczeniu. Chleb ten nie jest pieczony w piecu. „Upplandskubb” piecze się w cylindrycznej formie z pokrywą. Tradycyjnie używano w tym celu blaszanych puszek, butli, baniek i pojemników na mleko z pokrywkami. Pojemność formy może być różna, od 2 do 8 litrów. Po upieczeniu chleb musi leżeć zawinięty w płótno od 10 do 24 godzin i dopiero później można go kroić.

Pieczenie chleba „Upplandskubb” tą specyficzną metodą jest działaniem wymagającym dobrej praktycznej wiedzy dotyczącej dostosowania procesu przygotowania do surowców i wyposażenia, aby zapewnić, by chleb miał swoje specyficzne właściwości. Jako że „Upplandskubb” może być pieczony w formach o różnej wielkości i z różnych rodzajów mąki, na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub też opalanych drewnem, niezbędna jest wyuczona specjalistyczna wiedza na temat tego, jak mąka, woda, wielkość formy, czas dojrzewania i pieczenia ciasta muszą być dopasowane do konkretnych warunków. Wiedza ta, podobnie jak i wykorzystywany do pieczenia sprzęt, przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

5.2. Specyfika produktu

„Upplandskubb” jest wiejskim chlebem o kolorze od piernikowego do szarobrązowego. Przed podzieleniem chleb ma kształt walca o średnicy 16–23 cm. Jego objętość może być różna, od 2 do 8 litrów. Całość krojona jest wzdłuż na cztery części.

Tak jak to opisano powyżej, chleb wprowadza się do obrotu pokrojony wzdłuż w ćwiartki. Kromki mają charakterystyczny kształt wycinka koła o kącie ostrym około 90° .

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Specyficzne właściwości pieczywa „Upplandskubb” mają ścisły związek z morfologią, klimatem oraz warunkami glebowymi obszaru geograficznego.

Obszar Szwecji rozciąga się na ok. 14 stopni szerokości i 13 stopni długości geograficznej, co sprawia, że kraj ten ma wiele różnych stref klimatycznych. Również skutki oddziaływania lodowca na miejscowe gleby, razem z położeniem w danej strefie klimatycznej, decydują o tym, jakie rośliny mogą na tym obszarze dawać plony dobrej jakości. Uplandia uznawana jest za pierwsze w Szwecji miejsce uprawy żyta, które bardzo prawdopodobnie dotarło tu z Finlandii, gdzie zboże to znane było już od czasów przed zaprowadzeniem chrześcijaństwa, a związki między Finlandią a Uplandią znane są od dawna. Wprowadzenie w Uplandii uprawy żyta miało częściowo związek z tym, że zboże to jest stosunkowo odporne na suszę i dlatego nadaje się do uprawy na tutejszych glebach, częściowo zaś z tym, że istniał popyt na żyto o dobrej jakości pod względem przydatności do wypieku chleba i możliwości magazynowania ze strony niemieckiej ludności osiedlającej się w średniowieczu w pobliskiej (położonej w Uplandii) stolicy. Spożycie chleba żytniego udokumentowane jest na najstarszych szwedzkich terenach (do których należy Uplandia) od połowy XVI wieku przez Olaus Petri

(1493–1552). Udokumentowane jest, że dobra królewskie w Uplandii zwiększyły w XVI wieku swoje uprawy żyta i rentowność, co spowodowane było sprzyjającymi warunkami pogodowymi oraz dokonującym się na tym obszarze postępowaniem technologicznym. Sprawiało to, że Uplandia, w ujęciu historycznym, była nawet regionem eksportującym zboże. Jest więc mało prawdopodobne, że „Upplandskubb” wypiekany był z innego ziarna niż to, które pochodziło z miejscowych upraw.

Wypiekany z lokalnego żyta żytni chleb był od średniowiecza aż do czasów obejmujących XX wiek najważniejszym rodzajem chleba w Uplandii. Z pszenicy wypiekano chleb jedynie w wyjątkowych przypadkach. Dopiero w drugiej połowie XX wieku chleb pszeniczny stał się w Uplandii „normalnym” pieczywem.

Normą dla tego regionu był wypiekany z żytniej mąki twardy, chrupki i suchy chleb, który dobrze pasował do miejscowych zwyczajów przechowywania. Zgodnie z zachowanymi przekazami bardziej bogato zastawiony stół występował tradycyjnie w okresie świąt Bożego Narodzenia. Według przekazów ustnych i pisemnych na święta Bożego Narodzenia wypiekano „Upplandskubb”, który zawierał również znacznie bardziej luksusową mąkę pszenną, co miało stanowić szczególnie atrakcyjny element świątecznej kuchni dla rolników, a później także dla mieszkańców miast. Jako że wypiekanie chleba „Upplandskubb” jest znacznie bardziej skomplikowane niż wypiek twardego, chrupkiego chleba, wymagana jest głębsza wiedza fachowa i dostęp do produkowanej w regionie mąki wysokiej jakości.

Procedura przygotowywania, z długim czasem rośnięcia ciasta w niskiej temperaturze i z długim czasem pieczenia w niskiej temperaturze, a także powolne stygnięcie chleba owiniętego w wiele warstw płótna, żeby zminimalizować utratę wilgotności, powodują, że chleb jest soczysty, różne warstwy smaku w chlebie nabierają charakterystycznych cech i wyjątkowo dobra jest jego trwałość. Również słodzenie chleba ma wpływ na jego szczególne rodzaje smaku i trwałość. Cylindryczny kształt chleba daje równomierne pieczenie i dobre wykorzystanie sprzętu, jako że zarówno forma do pieczenia, jak i naczynie, w którym jest ona zanurzona, są naczyniami wykorzystywanymi także do przygotowywania innych potraw. Kombinacja tych wszystkich elementów sprawia, że chleb ten jest w kulturze wypieku pieczywa czymś unikalnym.

Wiele elementów złożyło się na renomę chleba „Upplandskubb”. Specjalistyczna szkoła gospodarstwa domowego (Fackskolan för huslig ekonomi) w Upsali, założona w 1895 r., kształciła nauczycielki i gospodynie domowe w dziedzinie sztuki kuchennej, dietyki i sztuki prowadzenia gospodarstwa domowego. Szkoła włączyła ten chleb do swojego zbioru przepisów i w ten sposób rozpowszechniła wiedzę o nim wśród uczennic z całego kraju, które poznawały go jako przykład regionalnego typu pieczywa. W późniejszych opracowaniach na temat tradycji kulinarnych Uplandii „Upplandskubb” podawany jest jako typowy dla tego regionu.

Carina Eliardsson z Getingarne zaświadcza o tym, że „Upplandskubb” jest wyraźnym elementem tradycji kulinarnych tego gospodarstwa. Według jej relacji chleb ten pieczony jest zawsze w Getingarne na Boże Narodzenie, obecnie według przepisu przekazanego przez babkę jej teściowej.

Mocnym dowodem na renomę chleba „Upplandskubb” jest fakt, że jest on częstym elementem menu na przyjęciach wydawanych w Upsali przez miejscowego wojewodę dla odwiedzających region delegacji.

Podczas przygotowywania niniejszego wniosku zwracano się z wieloma apelami o kontakt i z około czterdziestu osobami przeprowadzono wywiady na temat przepisów, tradycji, doświadczeń i wspomnień związanych z chlebem „Upplandskubb”. Wywiady te, w połączeniu z pisemnymi źródłami, potwierdzają uplandzkie pochodzenie tego pieczywa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Skyddade%20urspringsbeteckningar/Ans%c3%b6kan%20SUB%20Upplandskubb%20final%20inkl%20bilagor.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.