

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2021/C 136/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL»

n. UE: PGI-SE-02414 — 5.4.2018

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome(i) [della DOP o IGP]**

«värmländskt skrädmjöl»

**2. Stato membro o paese terzo**

Svezia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

«Värmländskt skrädmjöl» è il nome della farina macinata a pietra prodotta con cariossidi tostate della specie botanica avena (*Avena sativa* L.), cereale tradizionalmente coltivato nel Värmland.

La «Värmländskt skrädmjöl» ha le seguenti caratteristiche:

colore: giallo chiaro — che ricorda la tonalità tenue della buccia di cipolla;

odore: di cereale appena trebbiato, rotondo, corposo e con note di frutta da guscio e di tostato;

gusto: rotondo con sfumature di tostato, note di frutta guscio e un retrogusto gradevole e lungo;

consistenza: polvere con granulometria di 0,2-0,3 mm;

tenore di proteine: 9-14 %;

tenore di materie grasse: 4-7 %;

carboidrati: 60-75 %.

(<sup>1</sup>) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Materie prime: la «Värmländskt skrädmjöl» è prodotta con l'avena (*Avena sativa* L.) coltivata nella zona geografica descritta al punto 4. La varietà attualmente coltivata è la *Symphony*, caratterizzata da maturazione precoce, grandi cariossidi con poche variazioni di dimensione e un tenore di materie grasse medio (peso di mille semi circa 45 g, materie grasse lorde circa 4,8 % e proteine circa 10 % di materia secca).

Il tenore di materie grasse e le dimensioni delle cariossidi dell'avena sono fondamentali nella produzione della «Värmländskt skrädmjöl».

Le dimensioni e la variazione di dimensione delle cariossidi sono di primaria importanza per la tostatura e la decorticazione. Al fine di garantire una tostatura uniforme delle cariossidi d'avena, queste devono essere di dimensioni il più possibile omogenee. Le cariossidi d'avena utilizzate hanno dimensioni di 2-4 mm e un tenore di acqua  $\leq 14$  %.

Il tenore di materie grasse è essenziale per la macinazione. L'avena è un cereale con un tenore di materie grasse relativamente elevato. A causa di tale tenore elevato la farina si raggruma durante la macinazione e ostruisce le macine. Per produrre la «Värmländskt skrädmjöl», si usano pertanto solo varietà con un tenore di materie grasse inferiore al 5 % di materia secca.

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione — dalla coltivazione della materia prima alla tostatura, decorticazione e macinatura — deve avvenire all'interno della zona geografica indicata al punto 4.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Värmländskt skrädmjöl» comprende la contea del Värmland.

## 5. **Legame con la zona geografica**

Il legame si basa sulle caratteristiche distintive del prodotto.

Specificità della zona geografica

Il Värmland è caratterizzato da suoli nettamente acidi, poveri di minerali e con un basso tenore di materia organica. Grazie alla loro struttura i suoli hanno una buona capacità di ritenzione idrica. Il clima è caratterizzato da inverni freddi e nevosi ed estati relativamente calde. In primavera le temperature giornaliere scendono al di sotto dello zero durante la notte per poi risalire al di sopra dello zero durante il giorno. Questo fenomeno, associato alla capacità di ritenzione idrica del suolo, causa la formazione di ghiaccio, che a sua volta spinge le colture seminate in autunno a germogliare dal terreno ghiacciato.

A causa delle condizioni fisiche del Värmland, quando il Värmland fu colonizzato da migranti provenienti dalle province orientali (l'attuale Finlandia) alla fine del XVI secolo, la semina primaverile dell'avena divenne il metodo di coltivazione prevalente.

Per i produttori di «Värmländskt skrädmjöl», la produzione inizia con la coltivazione dell'avena. Ciò significa che gli agricoltori coltivano avena destinata in particolare alla produzione della «Värmländskt skrädmjöl», che presenta dimensioni delle cariossidi e tenori di acqua e di materie grasse adatti alla produzione nei singoli mulini.

L'avena coltivata nella zona geografica descritta al punto 4 è trebbiata e fatta essiccare fino a ottenere un tenore di acqua non superiore al 14 %. Per produrre la «Värmländskt skrädmjöl» l'avena è tostata in forni alimentati con legna di betulla che garantiscono una curva termica costante. Per evitare che le cariossidi si brucino, queste sono continuamente rimescolate durante la tostatura. Per far risaltare l'odore e il gusto di frutta da guscio caratteristici della «Värmländskt skrädmjöl», la tostatura dell'avena deve essere profonda e completa. Al fine di garantire una tostatura uniforme delle cariossidi, queste devono essere di dimensioni il più possibile omogenee.

L'acqua residua presente nell'avena evapora durante il processo di tostatura, che richiede circa due ore. La durata esatta dipende dalla temperatura e dalla varietà di avena. Una volta terminata la tostatura, la temperatura all'interno del forno è di circa 220 °C.

Dopo la tostatura l'avena è sottoposta a decorticazione e la granella (cariossidi) è separata dalle glume. La granella è quindi macinata tra due grosse mole (le cui dimensioni variano a seconda dei mulini) per ottenere farina di granulometria compresa fra 0,2 mm e 0,3 mm. Il mugnaio verifica al tatto la farina e regola le mole per ottenere la consistenza desiderata.

#### Specificità del prodotto

La parte del processo di produzione che contribuisce nel modo più significativo alle proprietà della «Värmländskt skrädmjöl» è la tostatura dell'avena. Proprio la tostatura, infatti, conferisce alla «Värmländskt skrädmjöl» il suo caratteristico odore di cereali appena trebbiati con chiare note di frutta da guscio e un gusto rotondo, lungo e di frutta da guscio con note distinte e rotonde di tostatura. Proprio per il suo gusto la «Värmländskt skrädmjöl» è oggi richiesta per aggiungere sapore e come ingrediente di molti piatti o prodotti da forno.

#### Legame causale

La tradizione della coltivazione dell'avena risale al XVI secolo e all'immigrazione finlandese nel Värmland. Gli immigrati insediatisi nelle zone scarsamente popolate della contea iniziarono a utilizzare il terreno per varie colture, fra cui l'avena. Questa presentava però la difficoltà di essere difficile da macinare. Per macinarla più agevolmente, si doveva prima decorticare l'avena, separando la granella dalla pula. Per rimuovere le glume, l'avena doveva prima essere essiccata. Questa operazione era inizialmente effettuata con la tostatura nei forni per la cottura del pane o nelle saune. La decorticazione non solo rendeva più facile la macinazione, ma allungava anche la conservazione della farina.

Keyland (1919) nello «Svensk vegetabilisk allmogekost» racconta che la costruzione di mulini speciali per la tostatura, la decorticazione e la macinazione dell'avena ebbe inizio a metà del XIX secolo. La coltivazione dell'avena e la tecnica di tostatura delle cariossidi per agevolare la decorticazione e la macinazione assunse un'importanza sempre maggiore nella dieta della popolazione del Värmland. Secondo Keyland, la decorticazione e l'utilizzo dell'avena divennero una specialità del Värmland. «Non vi era forse nessun'altra provincia svedese in cui la farina d'avena fosse altrettanto utilizzata per il consumo umano come in quei luoghi».

La produzione della «Värmländskt skrädmjöl» dipende da fattori umani e la collaborazione fra l'agricoltore e il mugnaio è fondamentale per la qualità del prodotto. Questa collaborazione significa che gli agricoltori coltivano avena destinata in particolare alla produzione della «Värmländskt skrädmjöl», che presenta dimensioni delle cariossidi e tenori di acqua e di materie grasse adatti al successivo processo di produzione nei mulini per *skrädmjöl*. Il mugnaio, a sua volta, dovrà adeguare la tostatura, la decorticazione e la macinazione alle caratteristiche dell'avena e regolare le varie fasi della produzione in modo che si fondano perfettamente.

Tutto il processo di tostatura, decorticazione e macinatura è un'arte e la conoscenza delle proprietà della materia prima e il suo comportamento durante il processo di produzione è fondamentale per ottenere le caratteristiche della «Värmländskt skrädmjöl».

I mugnai capiscono quando la tostatura dell'avena è terminata in base alla consistenza e al gusto dell'avena, e al colore del fumo che fuoriesce durante il processo di tostatura. La tecnica è descritta in vecchi documenti del Värmland. «Se l'avena doveva essere macinata, era una buona idea far essiccare le cariossidi nella sauna. Era importante che non fosse troppo calda, anzi era preferibile che le cariossidi essiccassero più lentamente. Quando le cariossidi erano sufficientemente secche per la macinazione, scoppiavano quando erano messe tra i denti e morse». La produzione della «Värmländskt skrädmjöl» dipende pertanto interamente dalle conoscenze e dall'esperienza che il mugnaio ha della materia prima e dal comportamento di quest'ultima durante i processi di tostatura, decorticazione e macinazione.

A livello locale la «Värmländskt skrädmjöl» beneficia di molto sostegno: i villaggi locali organizzano eventi che promuovono la farina e le tradizioni culinarie ad essa legate. La farina ha raggiunto oggi una diffusione più vasta, essendo utilizzata per esaltare il gusto di vari piatti e prodotti da forno.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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