C/2024/1231

31.1.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1231)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета [1] в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Vindelnrökt skinka“

ЕС №: PGI-SE-02654 — 20.1.2021

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Vindelnrökt skinka“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Vindelnrökt skinka“ е шунка от цял мускулен бут от прасе (*Sus domestica*), топло опушена по традиционен метод в опушващи пещи, които се загряват с дърва от елша. „Vindelnrökt skinka“ се поставя в мрежа или се опушва в хоризонтално положение.

Характеристиките на „Vindelnrökt skinka“ са следните:

Шунка, опушена в хоризонтално положение

Външен вид: отрязан бут без кост, с неравна повърхност и неправилна форма и дебелина. Цветът е кафяв с нюанси от лешникова черупка до изпечени зърна кафе (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Тлъстината и сухожилията от външната страна са в топли тонове на канела (NCS 3020-Y30R).

Тегло: 3—6 kg

Шунка, поставена в мрежа

Външен вид: добре оформена шунка от цял мускулен бут с равномерна и хомогенна форма. Цветът ѝ е светъл обгорялокафяв с нюанси на лешникова черупка (NCS S6020-Y20R).

Тегло: 1—3 kg

Посочените по-долу характеристики се отнасят както за шунка „Vindelnrökt skinka“, опушена в хоризонтално положение, така и за поставената в мрежа:

Разрезна повърхност: равномерен цвят „пепел от рози“ (NCS S1010R), като нюансите варират леко в зависимост от срязването, а тлъстината е белезникава (NCS S0505-Y20R).

Текстура: плътна, лесна за нарязване с желаната дебелина както с нож, така и с машина за рязане.

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Мирис: в мириса се усещат нотки на дим от лагерен огън, на опушено уиски, на опушени влажни дърва от елша и на смола. Той е комплексен и силен, но не остър. Вътрешността има приятен аромат на сготвено свинско месо. Богати ухания с лека сладост, допълнени с приятни нотки на опушено уиски.

Вкус: плътен вкус с осезаема и балансирана соленост, изразен леко кисел вкус на опушено, с нотки на широколистна дървесина, деликатна горчивина и едва доловима остатъчна базова сладост от свинското, допълвана от умами.

Послевкус: мирисът и вкусът са взаимосвързани, което означава, че силното ароматно усещане намира отражение в дълготрайния послевкус на опушено и умами.

Усещане в устата: с приятна плътност при отхапване; при консумация тлъстината заедно с опушеното месо създават наситено, но не остро усещане и известна мекота. Тлъстината спомага за засилване на вкусовите усещания при консумацията на опушено месо.

Съдържание на белтъци: 20—28 g/100 g

Съдържание на мазнини: 3—4,5 g/100 g

Въглехидрати: 0,0—0,6 g/100 g

Нарязването на „Vindelnrökt skinka“ на порции или резени може да се извършва само след опушване.

„Vindelnrökt skinka“ се приготвя от цяло парче бут без кост („butiksskinka“), почистено с нож, или от бут под формата на отрязани парчета (шол, вайсбрат, килот, ябълка и джолан). Суровината се получава от прасета, отгледани в Швеция. Благодарение на по-строгото шведско законодателство за хуманно отношение към животните за отглежданите в Швеция прасета се създават добри условия. Отрязването на опашката е забранено. Заради доброто здравословно състояние на животните и слабата употреба на антибиотици свинското месо е с високо качество, не съдържа антибиотици, трихинела или салмонела и рядко се среща наличие на полирезистентни бактерии.

Други добавки: нитритна сол (E250): 99,4 % натриев хлорид (NaCl) и 0,6 % натриев нитрит ($NaNO_2$).

За опушването се използва обелена дървесина от елша (*Alnus* sp.). Като добавка при процеса на опушване може да се използват трески от елша, но те никога не трябва да заместват обелената дървесина от елша.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Прасетата за клане се отглеждат с фуражи, които съдържат около 30 % ечемик, 55 % пшеница и 15 % белтъчен концентрат (основно странични продукти от бакла/соя, рапица, както и витамини и минерали).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Целият производствен процес — от осоляването на суровината до опушването и нарязването на порции — трябва да се осъществява в географския район, посочен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Vindelnrökt skinka“ се състои от енория Degerfors в провинция Västerbotten.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между специфичните характеристики на „Vindelnrökt skinka“ и района на производство се основава на човешките фактори, свързани с традиционната за географския район практика на опушване на шунката в зидани тухлени пещи, които се загряват с дърва от елша.

Специфични характеристики на продукта

Специфичните характеристики на „Vindelnrökt skinka“ се дължат на занаятчийските умения, на качеството на суровината и на специалния процес на опушване. Тези характеристики се различават значително от срещаните при шунките, които се опушват по конвенционални методи.

В резултат на специалния процес на опушване „Vindelnrökt skinka“ е с наситен, изразен и леко кисел опушен вкус с нотки на широколистна дървесина и деликатна горчивина.

В силния и комплексен мирис се усещат отчетливи нотки на дим от лагерен огън, на опушено уиски, на опушени влажни дърва от елша и на смола. Наситеното ароматно усещане намира отражение в дълготрайния послевкус.

В шунката „Vindelnrökt skinka“ няма добавени никакви подсладители — често използвана съставка за смекчаване на донякъде горчивия вкус, който може да се появи при шунки, опушени в газови пещи.

За разлика от много други шунки, предлагани на пазара, „Vindelnrökt skinka“ запазва добре целостта си по време на опушването, без да се налага да се поставя например в колагенови обвивки.

Специфични характеристики на района на производство

Районът на производство на „Vindelnrökt skinka“ е разположен на 64 градуса северна ширина. Той е със студен, умерен климат с валежи през цялата година и студени лета (Dfc според климатичната класификация на Кьопен). Средната температура е от −12 °C през януари до 15 °C през юли, а валежите са от около 35 mm месечно през февруари—април до 75 mm през август. През зимата, която трае половин година, валежите са предимно под формата на сняг.

През района на производство протичат две от най-големите реки в Швеция — Ume и Vindel. Покрай реките растат в изобилие елшови дървета (*Alnus* sp.), които се използват за опушване на „Vindelnrökt skinka“.

Връзка с човешките фактори, свързани с географския район

„Vindelnrökt skinka“ се опушва в зидани тухлени пещи, които се загряват с дърва от елша, каквато е традицията в географския район. Зиданите тухлени пещи имат свои индивидуални характеристики, с които специалистът по опушване трябва да се съобразява в процеса на опушване. Ефективността на опушващите пещи се влияе допълнително и от фактори на околната среда, като температура, влажност и атмосферно налягане. Поради това специалистът по опушване трябва да пригоди процеса към преобладаващите фактори на средата. Например при високо налягане, ниска външна температура или висока атмосферна влажност се използват повече дърва и опушването на „Vindelnrökt skinka“ трае по-дълго.

За да се опушат шунките равномерно, независимо от големината им, специалистът по опушване трябва да ги окачи в пещта, като използва специален метод, пригоден за съответната опушваща пещ. Той трябва да се погрижи също шунките да бъдат окачени така, че да не се опират една в друга. Това дава възможност за равномерно опушване на всички повърхности.

Докато трае опушването на шунките, специалистът непрекъснато проверява температурата и атмосферната влажност в опушващата пещ. За да се избегне прекомерно висока температура в пещта, дървата от елша трябва да са леко влажни. Специалистът по опушване определя съдържанието на влага в дървата, като преценява колко тежат. Ако атмосферната влажност в пещта въпреки това се понижи, специалистът по опушване може да я коригира, като добави пара.

Той определя кога опушването на „Vindelnrökt skinka“ е приключило, като измерва температурата в сърцевината и опипва шунката. Повърхността трябва да се усеща влажна и шунката трябва да е с полутвърда консистенция и тъмнокафяв цвят. След охлаждането на шунката цветът става по-наситен и по-тъмен, консистенцията — по-плътна, а повърхността — по-суха.

Благодарение на характерните качества, които ѝ се придават при специалния процес на опушване, „Vindelnrökt skinka“ си е спечелила много добра репутация както сред потребителите, така и сред ресторантьорите, особено в северната част на Швеция. Тази репутация се изгражда постепенно още от края на първото десетилетие на миналия век.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-produktspecifikaiton-vindelnrokt-skinka.pdf