C/2024/1231

31.1.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1231)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDINÝ DOKLAD

„Vindelnrökt skinka“

EU č.: PGI-SE-02654 — 20.1.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (Názvy) CHZO**

„Vindelnrökt skinka“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Vindelnrökt skinka“ je celosvalová šunka z prasete (Sus domestica) uzená za tepla tradičním způsobem v udírnách vytápěných olšovým dřevem. „Vindelnrökt skinka“ se ukládá do sítě nebo se udí naležato.

Vlastnosti produktu „Vindelnrökt skinka“:

šunky uzené naležato.

Vzhled: vykostěná šunka s hrubým povrchem a nepravidelným tvarem a tloušťkou. Barva je hnědá s odstíny hnědé lískových ořechů po hnědou pražených kávových bobů (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Tuk a šlachy na vnější straně mají barvu teplých tónů skořice (NCS 3020-Y30R).

Hmotnost: 3–6 kg.

Šunky umístěné do sítě

Vzhled: dobře tvarovaná celosvalová šunka s rovnoměrným a stejnorodým tvarem. Má světle hnědou spálenou barvu s odstíny hnědé lískových ořechů (NCS S6020-Y20R).

Hmotnost: 1–3 kg.

„Vindelnrökt skinka“ uzená naležato nebo v síti se vyznačuje následujícím:

Na řezu: rovnoměrnou starorůžovou barvu (NCS S1010R), přičemž její odstíny se mírně liší v závislosti na řezu a tuk je bělavý (NCS S0505-Y20R).

Konzistence: pevná, nožem nebo řezacím strojem ji lze snadno krájet na požadovanou tloušťku.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vůně: vůně má kouřové tóny táborákového ohně, kouřové whisky a uzeného vlhkého olšového dřeva a dehtu. Je složená a silná, nikoli však ostrá. Vnitřní strana má příjemnou vůni vařeného vepřového masa. Bohatá lehce sladká vůně doplněná příjemnými tóny kouřové whisky.

Chuť: plná chuť s výraznou a vyváženou slaností, výraznou mírně kyselou uzenou chutí s tóny listnatého dřeva, jemnou hořkostí a jemnou zbytkovou základní sladkostí vepřového masa s tóny umami.

Přetrvávající chuť: vůně a chuť jsou spojené, což znamená, že výrazný aromatický zážitek přetrvává a připomíná kouř a umami.

Pocit v ústech: příjemně pevný při skusu; tuk ve spojení s uzeným masem vytváří intenzivní, ale ne ostrý zážitek z jídla a chuť určité krémovitosti. Při konzumaci uzeného masa pomáhá tuk zlepšit zážitek z jídla.

Obsah bílkovin: 20–28 g/100 g

Obsah tuku: 3–4,5 g/100 g

Sacharidy: 0,0–0,6 g/100 g

Produkt „Vindelnrökt skinka“ lze na porce či plátky krájet až po uzení.

„Vindelnrökt skinka“ se vyrábí z celé vykostěné kýty („butiksskinka“), která byla očištěna nožem nebo z kýty ve formě plátků (vrchní strana, stříbrná strana, zadní kýta, koleno a roláda). Suroviny pochází z prasat chovaných ve Švédsku. Díky přísnějším právním předpisům Švédska v oblasti dobrých životních podmínek zvířat mají prasata chovaná ve Švédsku dobré životní podmínky. Zakázáno je krácení ocasů. Vzhledem k dobrému zdraví zvířat a nízkému používání antibiotik je vepřové maso vysoce kvalitní, neobsahuje žádná antibiotika, svalovce stočeného ani salmonelu a přítomnost multirezistentních bakterií je vzácná.

Další přísady: dusitanová solicí směs (E250): 99,4 % chloridu sodného (NaCl) a 0,6 % dusitanu sodného ($NaNO_2$).

K uzení se používá odkorněné olšové dřevo (Alnus sp.). V procesu uzení lze jako doplněk použít olšové štěpky, nikdy však nesmí nahradit odkorněné olšové dřevo.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Jatečná prasata jsou krmena krmivem obsahujícím přibližně 30 % ječmene, 55 % pšenice a 15 % bílkovinného koncentrátu (hlavně polních fazolí / sójových bobů, vedlejších produktů řepky, vitaminů a minerálních látek).

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý výrobní proces – od nasolení surovin až po uzení a krájení na porce – musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblastí výroby produktu „Vindelnrökt skinka“ je obec Degerfors v provincii Västerbotten.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinnou souvislostí mezi specifickými vlastnostmi produktu „Vindelnrökt skinka“ a oblastí výroby je lidský faktor a tradiční praxe, kterou se v dané zeměpisné oblasti udí šunka v cihlových udírnách vytápěných olšovým dřevem.

Specifičnost produktu

Specifické vlastnosti produktu „Vindelnrökt skinka“ vyplývají z řemeslných dovedností, kvality surovin a speciálního postupu uzení. Vlastnosti tohoto produktu se výrazně odlišují od vlastností běžně uzených šunek.

Díky zvláštnímu postupu uzení má produkt „Vindelnrökt skinka“ plnou, výraznou a mírně kyselou kouřovou chuť s tóny listnatého dřeva a jemnou hořkost.

Silná a složená vůně má výrazné tóny táborákového ohně, kouřové whisky, vlhkého olšového dřeva a dehtu. Intenzivní aromatický zážitek se odráží v přetrvávající dochuti.

Produkt „Vindelnrökt skinka“ neobsahuje žádná přídavná sladidla, která jsou běžnou složkou, jež má zmírnit poněkud hořkou chuť, která se může objevit v šunkách uzených v plynových udírnách.

Na rozdíl od mnoha jiných šunek na trhu se produkt „Vindelnrökt skinka“ během uzení nerozpadá, a nemusí být tedy například plněn do kolagenních střev.

Specifičnost oblasti výroby

Oblast výroby produktu „Vindelnrökt skinka“ se nachází na 64° severní šířky. Oblast se vyznačuje chladným, mírným podnebím se srážkami po celý rok a chladnými léty (podle Köppenovy klasifikace klimatu Dfc). Průměrná teplota se pohybuje od −12 °C v lednu do 15 °C v červenci a srážky se pohybují od přibližně 35 mm měsíčně v období únor–duben až do 75 mm v srpnu. Během zimního půl roku mají srážky především podobu sněhu.

Oblastí výroby protékají dvě z největších švédských řek, Ume a Vindel. Olše (Alnus sp.), které se používají k uzení produktu „Vindelnrökt skinka“, rostou převážně poblíž řek.

Souvislost s lidskými faktory souvisejícími se zeměpisnou oblastí

Produkt „Vindelnrökt skinka“ se udí v cihlových udírnách vytápěných olšovým dřevem, jak je v dané zeměpisné oblasti tradicí. Cihlové udírny mají své individuální vlastnosti, které musí uzenář při uzení vzít v úvahu. Účinnost udíren navíc ovlivňují okolní faktory, jako je teplota, vlhkost a atmosférický tlak. Uzenář proto musí postup uzení přizpůsobit převládajícím okolním faktorům. Například při vysokém tlaku, nízké venkovní teplotě nebo vysoké atmosférické vlhkosti se používá více dřeva a uzení produktu „Vindelnrökt skinka“ trvá déle.

Má-li být šunka uzena rovnoměrně, musí uzenář – bez ohledu na velikost šunky – zavěsit šunku v udírně zvláštním způsobem přizpůsobeným dané udírně. Uzenář musí rovněž zajistit, aby se zavěšená šunka navzájem nedotýkala. Tento postup umožňuje uzení celého povrchu šunky.

Při uzení uzenář neustále kontroluje teplotu a atmosférickou vlhkost v udírnách. Aby se zabránilo příliš vysokým teplotám v udírně, musí být olšové dřevo částečně vlhké. Uzenář určuje míru vlhkosti dřeva tím, že zvedáním dřeva pozná, jak je dřevo těžké. Pokud atmosférická vlhkost v udírně přesto klesne, může uzenář opravit teplotu přidáním páry.

Uzenář určuje, kdy je uzení produktu „Vindelnrökt skinka“ dokončeno, měřením teploty uprostřed šunky a pohmatem. Povrch šunky musí být na pohmat vlhký a šunka musí mít polotvrdou konzistenci a tmavě hnědou barvu. Jak šunka vychládá, její barva zesiluje a tmavne a její konzistence se stává pevnější a povrch sušší.

Díky charakteristickým vlastnostem získaným zvláštním postupem uzení se produkt „Vindelnrökt skinka“ těší u spotřebitelů i restauratérů velmi dobré pověsti, zejména v severní části Švédska. Tuto pověst si buduje postupně již od začátku 20. století.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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