C/2024/1231

31.1.2024

# Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1231)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

**»Vindelnrökt skinka«**

**EU-nr.: PGI-SE-02654 — 20.1.2021**

**BOB ( ) BGB (X)**

1. **Betegnelse på BGB**

»Vindelnrökt skinka«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Vindelnrökt skinka« er en skinke bestående af en hel muskel fra et svin (Sus domestica), der traditionelt er varmrøget i røgovne, som opvarmes med elletræ. »Vindelnrökt skinka« anbringes i et net eller røges fladt.

Kendetegnene ved »Vindelnrökt skinka« er:

Skinker røget fladt

Udseende: udbenet skinke med en ru overflade og uregelmæssig form og tykkelse. Farven er brun med nuancer, som går fra hasselnøddeskal til ristede kaffebønner (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Fedtet og senerne på ydersiden har varme nuancer af kanel (NCS 3020-Y30R).

Vægt: 3-6 kg

Skinker anbragt i et net

Udseende: en velformet skinke af en hel muskel med en ensartet og homogen form. Den har en let brændt brun farve med nuancer af hasselnøddeskal (NCS S6020-Y20R).

Vægt: 1-3 kg

Følgende gælder for »Vindelnrökt skinka«, der røges fladt eller anbringes i et net:

Skæreflade: en jævn gammelrosa farve (NCS S1010R), hvor nuancerne varierer en smule afhængigt af snittet, og med cremefarvet fedt (NCS S0505-Y20R).

Konsistens: fast og let at skære i den ønskede tykkelse enten med en kniv eller en pålægsmaskine.

([1]) EUT L 343 af 14.12 2012, s. 1.

Aroma: Aromaen har noter af røg fra et lejrbål, røget whisky og røget, vådt elletræ og tjære. Den er kompleks og stærk, men ikke skarp. Indersiden har en behagelig aroma af stegt svinekød. Aromatiske dufte med en vis sødme, som afrundes af behagelige noter af røget whisky.

Smag: en fyldig smag med en tydelig og afbalanceret saltning, en markant, let syrlig røget smag med noter af løvtræ, en delikat bitterhed og en fin grundsødme fra svinekød understøttet af umami.

Eftersmag: Aromaen og smagen er indbyrdes forbundne, hvilket betyder, at den kraftige aromatiske oplevelse afspejles i den vedvarende eftersmag af røg og umami.

Fornemmelse i munden: et behageligt fast bid. Fedtet giver sammen med det røgede kød en intens, men ikke skarp spiseoplevelse og en vis cremet konsistens. Fedtet bidrager til at højne smagsoplevelsen af det røgede kød.

Proteinindhold: 20-28 g/100 g

Fedtindhold: 3-4,5 g/100 g

Kulhydrater: 0,0-0,6 g/100 g

Udskæring i portioner eller skiveskæring af »Vindelnrökt skinka« kan først finde sted efter røgning.

»Vindelnrökt skinka« er fremstillet af en hel, udbenet skinke (»butiksskinka«), der er afpudset med en kniv, eller af skinke i form af udskæringer (inderlår, yderlår, skinkeculotte, klump og lårtunge). Råvaren kommer fra svin, der er opdrættet i Sverige. Takket være Sveriges strengere dyrevelfærdslovgivning har svin, der opdrættes i Sverige, gode levevilkår. Halekupering er forbudt. På grund af dyrenes gode sundhedstilstand og den ringe anvendelse af antibiotika er svinekødet af høj kvalitet. Det indeholder ingen antibiotika, trikiner eller salmonella, og der forekommer kun sjældent multiresistente bakterier.

Andre tilsætningsstoffer: nitritsalt (E250): 99,4 % natriumchlorid (NaCl) og 0,6 % natriumnitrit ($NaNO_2$).

Afbarket elletræ (Alnus sp.) anvendes til røgning. Elletræsspåner kan anvendes som supplement i røgningsprocessen, men de må aldrig erstatte afbarket elletræ.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Slagtesvinene opdrættes på foder bestående af ca. 30 % byg, 55 % hvede og 15 % proteinkoncentrat (hovedsagelig agerbønner/sojabønner, biprodukter fra rapsfrø, vitaminer og mineraler).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele fremstillingsprocessen, fra saltningen af råvaren til røgningen og udskæringen i portioner, skal finde sted inden for det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

## 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Vindelnrökt skinka« består af sognet Degerfors i provinsen Västerbotten.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenhængen mellem de særlige kendetegn ved »Vindelnrökt skinka« og produktionsområdet er baseret på de menneskelige faktorer, der er forbundet med den traditionelle praksis i det geografiske område med at røge skinke i murstensovne, som opvarmes med elletræ.

*Produktets egenart*

De særlige karakteristika ved »Vindelnrökt skinka« skyldes håndværksmæssig kunnen, råvarens kvalitet og den særlige røgningsproces. Disse karakteristika adskiller sig væsentligt fra dem, der findes i konventionelt røget skinke.

Som følge af den særlige røgningsproces har »Vindelnrökt skinka« en fyldig, markant og let syrlig røget smag med noter af løvtræ og en delikat bitterhed.

Den kraftige og komplekse aroma har tydelige noter af lejrbål, røget whisky, røg af fugtigt elletræ og tjære. Den intense aromatiske oplevelse afspejles i den vedvarende eftersmag.

»Vindelnrökt skinka« indeholder ikke tilsatte sødestoffer, som er en almindelig ingrediens til at dæmpe den noget bitre smag, der kan forekomme i skinker, som røges i gasfyrede røgovne.

I modsætning til mange andre skinker på markedet holder »Vindelnrökt skinka« sig godt sammen under røgningen, uden at den f.eks. behøver at blive fyldt i kollagentarme.

*Særlige forhold i produktionsområdet*

Produktionsområdet for »Vindelnrökt skinka« ligger på 64 nordlig bredde. Området har et koldt, tempereret klima med nedbør hele året og kolde somre (Dfc ifølge Köppens klimaklassifikation). Gennemsnitstemperaturen varierer fra - 12 °C i januar til 15 °C i juli, mens nedbørsmængden ligger fra ca. 35 mm om måneden i februar-april til 75 mm i august. I vinterhalvåret falder nedbøren hovedsagelig som sne.

To af Sveriges største floder, Umeälven og Vindelälven, løber gennem produktionsområdet. Elletræ (Alnus sp.), der anvendes til at røge »Vindelnrökt skinka«, forekommer i rigelige mængder meget tæt på floderne.

*Sammenhæng med menneskelige faktorer, der er knyttet til det geografiske område*

»Vindelnrökt skinka« røges i murstensovne, der opvarmes med elletræ, sådan som det er tradition i det geografiske område. Murstensovne har deres individuelle egenskaber, som røgeren skal tage hensyn til under røgningen. Røgovnenes effektivitet påvirkes desuden af omgivende faktorer såsom temperatur, fugtighed og atmosfærisk tryk. Derfor skal røgeren tilpasse røgningsprocessen til de omgivende faktorer. Ved højtryk, lav udetemperatur eller høj luftfugtighed skal der bruges mere træ, og det tager længere tid at røge »Vindelnrökt skinka«.

For at skinkerne kan røges jævnt, uanset deres størrelse, skal røgeren hænge skinkerne op i røgovnen ved hjælp af en særlig metode, der er tilpasset den pågældende røgovn. Røgeren skal også sørge for at hænge skinkerne op, så de ikke rører hinanden. Dette gør det muligt at røge alle overflader.

Ved røgningen af skinkerne kontrollerer røgeren konstant temperaturen og luftfugtigheden i røgovnene. For at undgå for høje temperaturer i ovnen skal elletræet have en vis fugtighed. Røgeren bestemmer træets vandindhold ved at føle, hvor tungt det er. Hvis luftfugtigheden i ovnen alligevel falder, kan røgeren korrigere dette ved at tilføre damp.

Røgeren bestemmer, når røgningen af »Vindelnrökt skinka« er færdig, ved at måle kernetemperaturen og føle på skinken. Overfladen skal føles fugtig, og skinken skal have en halvhård konsistens og en mørkebrun farvenuance. Farven forstærkes og bliver mørkere, efterhånden som skinken afkøles, mens konsistensen bliver fastere, og overfladen tørrer.

Takket være de karakteristiske kendetegn, der følger af den særlige røgningsproces, har »Vindelnrökt skinka« opnået et meget godt omdømme hos både forbrugere og restauratører, navnlig i den nordlige del af Sverige. Dette omdømme er blevet opbygget gradvist siden slutningen af 1910'erne.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

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