C/2024/1231

31.1.2024

# Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1231)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„Vindelnrökt skinka“**

**EU-Nr.: PGI-SE-02654 — 20.1.2021**

**g. U. ( ) g. g. A. (X)**

1. **Name(n) der g. g. A.**

„Vindelnrökt skinka“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Vindelnrökt skinka“ ist ein Ganzmuskel-Schinken vom Schwein (*Sus domestica*), der auf traditionelle Weise in mit Erlenholz beheizten Räucheröfen heiß geräuchert wurde. Der Schinken „Vindelnrökt skinka“ wird im Netz oder in flacher Lage geräuchert.

Die Merkmale von „Vindelnrökt skinka“ sind wie folgt:

In flacher Lage geräucherte Schinken

Aussehen: entbeinter, zerlegter Schinken mit rauer Oberfläche sowie unregelmäßiger Form und Dicke. Die Farbe ist braun mit Schattierungen, die vom Farbton einer Haselnussschale bis zu dem einer gerösteten Kaffeebohne reichen (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Das Fett und die Sehnen auf der Außenseite haben einen warmen Zimtton (NCS 3020-Y30R).

Gewicht: 3–6 kg

Schinken im Netz

Aussehen: gut geformter Ganzmuskel-Schinken mit einheitlicher und homogener Form. Er hat eine helle, gebrannte braune Farbe mit haselnussbraunen Schattierungen (NCS S6020-Y20R).

Gewicht: 1–3 kg

Die folgenden Angaben treffen für Schinken mit der g. g. A. „Vindelnrökt skinka“ zu, die in flacher Lage oder im Netz geräuchert wurden:

Schnittfläche: eine gleichmäßige altrosa Farbe (NCS S1010R), wobei die Schattierungen je nach Schnitt leicht variieren, mit cremefarbenem Fett (NCS S0505-Y20R).

Textur: fest, leicht mit einem Messer oder einer Schneidemaschine in die gewünschte Dicke zu schneiden.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Geruch: Der Geruch erinnert an den Rauch eines Lagerfeuers, an rauchigen Whisky, den Rauch von feuchtem Erlenholz und Teer. Er ist komplex und kräftig, aber nicht scharf. Die Innenseite verströmt ein angenehmes Aroma von gekochtem Schweinefleisch. Aromatische Düfte mit einer gewissen Süße, abgerundet mit angenehmen Noten von rauchigem Whisky.

Geschmack: Der Geschmack ist voll mit ausgeprägter und ausgewogener Salzigkeit, markantem, leicht säuerlichem Rauchgeschmack mit Noten von Hartholz, einer feinen Bitterkeit und einer dezenten Restsüße vom Schweinefleisch, die durch Umami ergänzt wird.

Nachgeschmack: Geruch und Geschmack sind miteinander verbunden, d. h., das starke aromatische Erlebnis spiegelt sich im anhaltenden Nachgeschmack von Rauch und Umami wider.

Mundgefühl: angenehm fest im Biss; das Fett ergibt zusammen mit dem geräucherten Fleisch einen intensiven, jedoch nicht scharfen Essgenuss mit einer gewissen Cremigkeit. Durch das Fett wird das Geschmackserlebnis beim Verzehr des geräucherten Fleisches gesteigert.

Proteingehalt: 20–28 g/100 g

Fettgehalt: 3–4,5 g/100 g

Kohlenhydrate: 0,0–0,6 g/100 g

Das Portionieren oder Schneiden von „Vindelnrökt skinka“ darf erst nach dem Räuchern erfolgen.

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Vindelnrökt skinka“ besteht aus einem ganzen entbeinten Schinken („butiksskinka“), der mit einem Messer gereinigt wurde, oder aus Teilstücken von Schinken (Oberschale, Unterschale, Hüfte, Haxe und Rolle). Das Rohmaterial stammt von in Schweden gehaltenen Schweinen. Dank der strengeren schwedischen Tierschutzvorschriften sind die Lebensbedingungen der in Schweden gehaltenen Schweine gut. Schwanzkupieren ist verboten. Dank des guten Gesundheitszustands der Tiere und des geringen Einsatzes von Antibiotika ist das Schweinefleisch von hoher Qualität, es enthält keine Antibiotika, Trichinen oder Salmonellen, und multiresistente Bakterien treten nur selten auf.

Andere Zusatzstoffe: Nitritpökelsalz (E250): 99,4 % Natriumchlorid (NaCl) und 0,6 % Natriumnitrit (NaNO2).

Zum Räuchern wird entrindetes Erlenholz (*Alnus sp.*) verwendet. Während des Räuchervorgangs können zusätzlich Erlenholzspäne verwendet werden, sie dürfen jedoch nie als Ersatz für das entrindete Erlenholz dienen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Mastschweine werden mit Futtermitteln gefüttert, die zu etwa 30 % aus Gerste, zu 55 % aus Weizen und zu 15 % aus Eiweißkonzentrat (hauptsächlich Ackerbohnen/Sojabohnen, Rapsnebenerzeugnisse, Vitamine und Mineralien) bestehen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte, vom Pökeln des Rohmaterials bis zum Räuchern und Portionieren, müssen innerhalb des unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiets stattfinden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des Schinkens mit der g. g. A. „Vindelnrökt skinka“ umfasst die Gemeinde Degerfors in der Provinz Västerbotten.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen den besonderen Merkmalen von „Vindelnrökt skinka“ und dem Erzeugungsgebiet beruht auf den menschlichen Einflüssen in Verbindung mit der in dem geografischen Gebiet traditionell praktizierten Räucherung von Schinken in mit Erlenholz beheizten Backsteinöfen.

*Besonderheit des Erzeugnisses*

Die besonderen Merkmale von „Vindelnrökt skinka“ sind das Ergebnis handwerklicher Fertigkeiten, der Qualität des Rohmaterials und des speziellen Räuchervorgangs. Die Merkmale unterscheiden sich erheblich von denen herkömmlich geräucherter Schinken.

Durch den speziellen Räuchervorgang erhält „Vindelnrökt skinka“ einen vollen, markanten und leicht säuerlichen Rauchgeschmack mit Noten von Hartholz und eine feine Bitterkeit.

Der kräftige und komplexe Duft weist ausgeprägte Noten von Lagerfeuer, rauchigem Whisky, dem Rauch von feuchtem Erlenholz und Teer auf. Das intensive aromatische Erlebnis spiegelt sich im anhaltenden Nachgeschmack wider.

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Vindelnrökt skinka“ enthält keine zugesetzten Süßungsmittel, die häufig verwendet werden, um den etwas bitteren Geschmack abzumildern, den in gasbefeuerten Räucheröfen geräucherte Schinken aufweisen können.

Im Gegensatz zu vielen anderen Schinken auf dem Markt hält „Vindelnrökt skinka“ beim Räuchern gut zusammen, ohne dass er z. B. in Kollagendärme gefüllt werden muss.

*Besonderheiten des Erzeugungsgebiets*

Das Erzeugungsgebiet des Schinkens „Vindelnrökt skinka“ liegt auf dem 64. nördlichen Breitengrad. Das Gebiet hat ein kaltes, gemäßigtes Klima mit ganzjährigem Niederschlag und kalten Sommern (Klasse „Dfc“ gemäß der Klimaklassifikation nach Köppen). Die Durchschnittstemperatur reicht von -12 °C im Januar bis 15 °C im Juli, während die Niederschlagsmenge zwischen Februar und April ca. 35 mm pro Monat und im August 75 mm beträgt. Im Winterhalbjahr fallen die Niederschläge hauptsächlich in Form von Schnee.

Zwei der größten Flüsse Schwedens, der Umeälv und der Vindelälv, fließen durch das Erzeugungsgebiet. Erlen (*Alnus sp.*), die zum Räuchern von „Vindelnrökt skinka“ verwendet werden, wachsen in der Nähe der Flüsse in großer Zahl.

*Zusammenhang mit menschlichen Einflüssen in Verbindung mit dem geografischen Gebiet*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Vindelnrökt skinka“ wird entsprechend der Tradition des geografischen Gebiets in mit Erlenholz beheizten Backsteinöfen geräuchert. Backsteinöfen haben besondere Eigenschaften, die der Räucherer während des Räuchervorgangs berücksichtigen muss. Darüber hinaus wird die Effizienz der Räucheröfen durch Umgebungsfaktoren wie Temperatur, Feuchtigkeit und Luftdruck beeinflusst. Daher muss der Räucherer den Räuchervorgang an die vorherrschenden Umgebungsfaktoren anpassen. Bei hohem Druck, niedriger Außentemperatur oder hoher Luftfeuchtigkeit wird beispielsweise mehr Holz verbraucht, und es dauert länger, den Schinken „Vindelnrökt skinka“ zu räuchern.

Damit die Schinken unabhängig von ihrer Größe gleichmäßig geräuchert werden können, muss der Räucherer die Schinken nach einer speziellen, auf den jeweiligen Räucherofen abgestimmten Methode in den Räucherofen hängen. Der Räucherer muss auch darauf achten, dass die Schinken so aufgehängt werden, dass sie sich nicht gegenseitig berühren. So werden alle Oberflächen gleichmäßig geräuchert.

Beim Räuchern der Schinken kontrolliert der Räucherer ständig die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit in den Räucheröfen. Um zu hohe Temperaturen im Ofen zu vermeiden, muss das Erlenholz etwas feucht sein. Der Räucherer bestimmt den Feuchtigkeitsgehalt des Holzes, indem er dessen Gewicht erfühlt. Wenn die Luftfeuchtigkeit im Ofen dennoch sinkt, kann der Räucherer dies durch Dampfzugabe korrigieren.

Der Räucherer stellt durch Messen der Kerntemperatur und durch Fühlen des Schinkens fest, wann der Räuchervorgang von „Vindelnrökt skinka“ beendet ist. Die Oberfläche muss sich feucht anfühlen und der Schinken muss eine mittelharte Konsistenz und eine dunkelbraune Farbe aufweisen. Mit dem Abkühlen des Schinkens wird die Farbe intensiver und dunkler, während die Konsistenz fester und die Oberfläche trockener wird.

Dank der charakteristischen Eigenschaften, die durch den speziellen Räuchervorgang erzielt werden, genießt das Erzeugnis mit der g. g. A. „Vindelnrökt skinka“ sowohl bei den Verbrauchern als auch bei den Gastronomen einen sehr guten Ruf, insbesondere im nördlichen Teil Schwedens. Dieser Ruf entwickelte sich schrittweise seit Ende der 1910er Jahre.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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