Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1231

31.1.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1231)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Vindelnrökt skinka»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02654 — 20.1.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-Ες ΠΓΕ**

«Vindelnrökt skinka»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Vindelnrökt skinka» είναι ένα ολόκληρο χοιρομέρι από χοίρο Sus domestica το οποίο υποβάλλεται στην παραδοσιακή διαδικασία θερμού καπνίσματος σε φούρνους καπνίσματος που θερμαίνονται με ξύλο σκλήθρου. Το «Vindelnrökt skinka» τοποθετείται σε δίχτυ ή καπνίζεται σε επίπεδη θέση.

Τα χαρακτηριστικά του «Vindelnrökt skinka» είναι τα εξής:

Χοιρομέρι που καπνίζεται σε επίπεδη θέση

Όψη: τεμαχισμένο χοιρομέρι χωρίς κόκαλο, με τραχιά επιφάνεια και ακανόνιστο σχήμα και πάχος. Το χρώμα είναι καφέ με αποχρώσεις που κυμαίνονται από το χρώμα του φουντουκιού έως αυτό των καβουρδισμένων κόκκων καφέ (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Το λίπος και οι τένοντες στην εξωτερική πλευρά παρουσιάζουν θερμούς τόνους κανέλας (NCS 3020-Y30R).

Βάρος: 3-6 kg

Χοιρομέρι τοποθετημένο σε δίχτυ

Όψη: ολόκληρο χοιρομέρι με ομοιόμορφο και ομοιογενές σχήμα. Έχει ανοιχτό καφέ χρώμα με ανταύγειες στο χρώμα του κελύφους του φουντουκιού (NCS S6020-Y20R).

Βάρος: 1-3 kg

Τα ακόλουθα χαρακτηριστικά ισχύουν είτε για το «Vindelnrökt skinka» που καπνίζεται σε επίπεδη θέση είτε για το «Vindelnrökt skinka» που τοποθετείται σε δίχτυ:

Διατομή: ομοιόμορφο χρώμα σάπιου μήλου (NCS S1010R), με αποχρώσεις που ποικίλλουν ελαφρώς ανάλογα με την κοπή και με υπόλευκο λίπος (NCS S0505-Y20R).

Υφή: σκληρό, τεμαχίζεται εύκολα στο επιθυμητό πάχος είτε με μαχαίρι είτε με μηχανή κοπής.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Άρωμα: το άρωμα έχει νότες καπνού από καμένο ξύλο, καπνιστού ουίσκι και καπνιστού υγρού σκλήθρου και πίσσας. Είναι πολύπλοκο και έντονο, αλλά όχι πικάντικο. Το εσωτερικό έχει ευχάριστο άρωμα μαγειρεμένου χοιρινού κρέατος. Πλούσια αρώματα με κάποια γλυκύτητα στρογγυλεμένη με ευχάριστες νότες καπνιστού ουίσκι.

Γεύση: γεμάτη γεύση με διακριτή και ισορροπημένη αλμυρότητα, έντονη, ελαφρώς όξινη γεύση καπνιστού με νότες σκληρού ξύλου, ελαφριά πικράδα και ανεπαίσθητη υπολειπόμενη βασική γλυκύτητα από χοιρινό κρέας υποστηριζόμενη από στοιχεία «ευχάριστης, νόστιμης γεύσης» (ουμάμι).

Επίγευση: το άρωμα και η γεύση είναι αλληλένδετα, το οποίο σημαίνει ότι η έντονη αρωματική εμπειρία αντανακλάται στην παρατεταμένη επίγευση καπνού και ουμάμι.

Αίσθηση στο στόμα: ευχάριστα σκληρό· το λίπος μαζί με το καπνιστό κρέας έχουν ως αποτέλεσμα μια έντονη αλλά όχι αιχμηρή αίσθηση και έναν ορισμένο βαθμό κρεμώδους υφής. Το λίπος συμβάλλει στην ενίσχυση της εμπειρίας γευσιγνωσίας κατά την κατανάλωση του καπνιστού κρέατος.

Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 20–28 g/100 g

Περιεκτικότητα σε λίπος: 3–4,5 g/100 g

Υδατάνθρακες: 0,0–0,6 g/100 g

Ο τεμαχισμός του «Vindelnrökt skinka» σε μερίδες ή σε φέτες μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο μετά το κάπνισμα.

Το προϊόν «Vindelnrökt skinka» παρασκευάζεται από ολόκληρο χοιρομέρι χωρίς κόκαλα («butiksskinka»), το οποίο έχει καθαριστεί με μαχαίρι ή από χοιρομέρι σε διάφορες κοπές (στρογγυλό, ουρά, κιλότο, κότσι και τρανς). Η πρώτη ύλη προέρχεται από χοίρους που εκτρέφονται στη Σουηδία. Χάρη στην αυστηρότερη νομοθεσία της Σουηδίας για την καλή μεταχείριση των ζώων, οι χοίροι που εκτρέφονται στη Σουηδία έχουν καλές συνθήκες διαβίωσης. Απαγορεύεται η κοπή της ουράς. Λόγω της καλής υγείας των ζώων και της περιορισμένης χρήσης αντιβιοτικών, το χοιρινό κρέας είναι υψηλής ποιότητας, δεν περιέχει αντιβιοτικά, τριχίνες ή σαλμονέλα και η παρουσία πολυανθεκτικών βακτηρίων είναι σπάνια.

Λοιπά πρόσθετα: νιτρώδες αλάτι (E250): 99,4 % χλωριούχο νάτριο (NaCl) και 0,6 % νιτρώδες νάτριο ($NaNO_2$).

Για το κάπνισμα χρησιμοποιείται αποφλοιωμένο ξύλο σκλήθρου (Alnus sp.). Για το κάπνισμα μπορούν να χρησιμοποιούνται ροκανίδια σκλήθρου ως συμπλήρωμα, αλλά δεν πρέπει ποτέ να αντικαθιστούν το αποφλοιωμένο ξύλο σκλήθρου.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι χοίροι που προορίζονται για σφαγή εκτρέφονται με ζωοτροφές που αποτελούνται κατά 30 % περίπου από κριθάρι, 55 % σιτάρι και 15 % συμπύκνωμα πρωτεϊνών (κυρίως κουκιά/σόγια, υποπροϊόντα ελαιοκράμβης, βιταμίνες και ανόργανα συστατικά).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής, από την αλάτιση της πρώτης ύλης έως το κάπνισμα και τον τεμαχισμό σε μερίδες, πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής που προσδιορίζεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Vindelnrökt skinka» αποτελείται από την κοινότητα Degerfors στην κομητεία Västerbotten.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος «Vindelnrökt skinka» και της περιοχής παραγωγής βασίζεται στους ανθρώπινους παράγοντες οι οποίοι συνδέονται με την παραδοσιακή πρακτική που εφαρμόζεται στη γεωγραφική περιοχή και συνίσταται στο κάπνισμα του χοιρομεριού σε καμίνους πλίνθου που θερμαίνονται με ξύλο σκλήθρου.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Vindelnrökt skinka» προέρχονται από τις βιοτεχνικές δεξιότητες, την ποιότητα της πρώτης ύλης και την ειδική διαδικασία καπνίσματος. Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος διαφέρουν σημαντικά από εκείνα που απαντούν στα χοιρομέρια που καπνίζονται με τον συμβατικό τρόπο.

Ως αποτέλεσμα της ειδικής διαδικασίας καπνίσματος, το προϊόν «Vindelnrökt skinka» έχει γεμάτη, έντονη και ελαφρώς όξινη γεύση καπνιστού με νότες σκληρού ξύλου και ελαφριά πικράδα.

Το έντονο και σύνθετο άρωμα έχει διακριτές νότες καμένου ξύλου, καπνιστού ουίσκι, καπνού από υγρό ξύλο σκλήθρου και πίσσας. Η έντονη αρωματική εμπειρία αντικατοπτρίζεται στην παρατεταμένη επίγευση.

Το «Vindelnrökt skinka» δεν περιέχει πρόσθετα γλυκαντικά, τα οποία αποτελούν σύνηθες συστατικό για την εξασθένιση της κάπως πικρής γεύσης που μπορεί να εμφανιστεί στα χοιρομέρια τα οποία καπνίζονται σε φούρνους καπνίσματος που λειτουργούν με αέριο.

Σε αντίθεση με πολλά άλλα χοιρομέρια που κυκλοφορούν στην αγορά, το προϊόν «Vindelnrökt skinka» διατηρεί άρτια τη δομή του κατά τη διάρκεια του καπνίσματος, χωρίς να χρειάζεται να τοποθετηθεί, για παράδειγμα, σε περιβλήματα κολλαγόνου.

Ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Vindelnrökt skinka» βρίσκεται σε βόρειο γεωγραφικό πλάτος 64 μοιρών. Το κλίμα της περιοχής είναι ψυχρό και εύκρατο με υετό καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ψυχρά καλοκαίρια (Dfc σύμφωνα με την ταξινόμηση του κλίματος Köppen). Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται από – 12 °C τον Ιανουάριο έως 15 °C τον Ιούλιο, ενώ ο υετός κυμαίνεται από περίπου 35 mm μηνιαίως την περίοδο μεταξύ Φεβρουαρίου και Απριλίου έως 75 mm τον Αύγουστο. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, ο υετός έχει κυρίως τη μορφή χιονιού.

Δύο από τους μεγαλύτερους ποταμούς της Σουηδίας, ο Ume και ο Vindel, διασχίζουν την περιοχή παραγωγής. Τα δέντρα σκλήθρου (Alnus sp.), τα οποία χρησιμοποιούνται για το κάπνισμα του «Vindelnrökt skinka», φύονται σε αφθονία κοντά στους ποταμούς.

Δεσμός με ανθρώπινους παράγοντες που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή

Το προϊόν «Vindelnrökt skinka» καπνίζεται σε καμίνους πλίνθου που θερμαίνονται με ξύλο σκλήθρου, σύμφωνα με την παράδοση της γεωγραφικής περιοχής. Οι κάμινοι πλίνθου έχουν η καθεμία ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία πρέπει να λαμβάνει υπόψη ο παρασκευαστής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καπνίσματος. Επιπλέον, η απόδοση των φούρνων καπνίσματος επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς παράγοντες όπως η θερμοκρασία, η υγρασία και η ατμοσφαιρική πίεση. Ως εκ τούτου, ο παρασκευαστής που αναλαμβάνει το κάπνισμα του προϊόντος πρέπει να προσαρμόζει τη διαδικασία καπνίσματος στους περιβαλλοντικούς παράγοντες που επικρατούν. Για παράδειγμα, σε υψηλή πίεση, χαμηλή εξωτερική θερμοκρασία ή υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία, χρησιμοποιείται περισσότερο ξύλο και απαιτείται περισσότερος χρόνος για το κάπνισμα του «Vindelnrökt skinka».

Για να εξασφαλιστεί το ομοιόμορφο κάπνισμα του χοιρομεριού, ανεξάρτητα από το μέγεθός του, ο παρασκευαστής πρέπει να κρεμάει τα χοιρομέρια στον φούρνο καπνίσματος με ειδική μέθοδο προσαρμοσμένη στον συγκεκριμένο φούρνο καπνίσματος. Πρέπει επίσης να μεριμνά ώστε τα χοιρομέρια να μην έρχονται σε επαφή το ένα με το άλλο. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται το ομοιόμορφο κάπνισμα όλων των επιφανειών.

Κατά το κάπνισμα των χοιρομεριών, ο παρασκευαστής ελέγχει συνεχώς τη θερμοκρασία και την ατμοσφαιρική υγρασία στους φούρνους καπνίσματος. Για να αποφευχθούν οι υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες στον φούρνο, το ξύλο σκλήθρου πρέπει να είναι ελαφρώς υγρό. Ο παρασκευαστής προσδιορίζει την υγρασία του ξύλου υπολογίζοντας με το χέρι το βάρος του. Εάν, παρόλα αυτά, η ατμοσφαιρική υγρασία στον φούρνο μειωθεί, ο παρασκευαστής μπορεί να διορθώσει την τιμή με την προσθήκη ατμού.

Ο παρασκευαστής καθορίζει τον χρόνο κατά τον οποίο ολοκληρώνεται το κάπνισμα του «Vindelnrökt skinka» μετρώντας τη θερμοκρασία στο κέντρο του χοιρομεριού και μέσω της αφής. Η επιφάνεια πρέπει να είναι υγρή και το χοιρομέρι πρέπει να έχει ημίσκληρη σύσταση και σκούρο καφέ χρώμα. Το χρώμα εντείνεται και γίνεται πιο σκούρο καθώς μειώνεται η θερμοκρασία, ενώ η σύσταση γίνεται πιο σκληρή και η επιφάνεια περισσότερο ξηρή.

Χάρη στις χαρακτηριστικές ιδιότητες που απορρέουν από την ειδική διαδικασία καπνίσματος, το προϊόν «Vindelnrökt skinka» έχει αποκτήσει εξαιρετική φήμη μεταξύ τόσο των καταναλωτών όσο και των εστιατόρων, ιδίως στο βόρειο τμήμα της Σουηδίας. Η φήμη αυτή έχει χτιστεί σταδιακά από τα τέλη της δεκαετίας του 1910.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

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