C/2024/1231

31.1.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1231)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Vindelnrökt skinka»

N.° UE: PGI-SE-02654 de 20.1.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. NOMBRE(S) DE LA IGP

«Vindelnrökt skinka»

2. Estado miembro o tercer país

Suecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Vindelnrökt skinka» es un jamón entero de cerdo (Sus domestica) ahumado tradicionalmente en hornos de ahumado calentados con madera de aliso. El «Vindelnrökt skinka» se coloca en una red o se ahúma en posición plana.

Las características del «Vindelnrökt skinka» son las siguientes:

Jamones ahumados en posición plana

Aspecto: jamón deshuesado cortado con una superficie rugosa y una forma y espesor irregulares. El color es marrón, con tonalidades que van desde la cáscara de avellana hasta el grano de café tostado (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). La grasa y los tendones de la cara externa presentan tonos cálidos de canela (NCS 3020-Y30R).

Peso: 3-6 kg

Jamones colocados en una red

Aspecto: jamón entero bien formado, con una conformación uniforme y homogénea. Es de color marrón claro quemado con tonalidades de cáscara de avellana (NCS S6020-Y20R).

Peso: 1-3 kg

El «Vindelnrökt skinka» ahumado en posición plana o colocado en una red presenta las características siguientes:

Superficie de corte: color rosa uniforme (NCS S1010R), cuyas tonalidades varían ligeramente en función del corte, con grasa de color blanquecino (NCS S0505-Y20R).

Textura: firme, fácil de cortar hasta el espesor deseado con un cuchillo o una máquina cortadora.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Aroma: el aroma presenta notas de humo de fogata, whisky ahumado, humo de madera de aliso húmeda y alquitrán. Es complejo y fuerte, pero no picante. La cara interna tiene un aroma agradable a carne de cerdo cocida. Ricos aromas con cierto dulzor redondeados con notas agradables de whisky ahumado.

Sabor: sabor pleno, con un sabor salado característico y equilibrado, un sabor ahumado marcado y ligeramente ácido con notas de madera dura, un delicado amargor y un sutil dulzor básico residual de cerdo con sabor a umami.

Retrogusto: el aroma y el sabor están interrelacionados, lo que significa que la potente experiencia aromática se refleja en el persistente retrogusto de humo y umami.

Sensación en boca: agradablemente firme en boca; la grasa, junto con la carne ahumada, produce una experiencia gustativa intensa, pero no picante, y una cierta cremosidad. La grasa contribuye a mejorar la experiencia gustativa de la carne ahumada.

Contenido en proteínas: 20-28 g/100 g

Contenido en materias grasas: 3-4,5 g/100 g

Hidratos de carbono: 0,0-0,6 g/100 g

El corte en porciones o el corte en lonchas del «Vindelnrökt skinka» solo puede realizarse después del ahumado.

El «Vindelnrökt skinka» se elabora a partir de un jamón entero deshuesado («butiksskinka») que ha sido limpiado con un cuchillo, o de jamón en forma de cortes (redondo, tapa, cadera, babilla y lomo). La materia prima procede de cerdos criados en Suecia. Gracias a la muy estricta legislación sueca en materia de bienestar animal, los cerdos criados en Suecia tienen buenas condiciones de vida. Está prohibido el raboteo. Debido a la buena salud de los animales y al bajo uso de antibióticos, la carne de porcino es de alta calidad, no contiene antibióticos, triquinas ni salmonela, y la presencia de bacterias multirresistentes es escasa.

Otros aditivos: sal de curado de nitritos (E250): 99,4 % de cloruro sódico (NaCl) y 0,6 % de nitrito sódico ($NaNO_2$).

Para el ahumado, se utiliza madera de aliso descortezada (Alnus sp.). Las astillas de aliso pueden utilizarse como complemento en el proceso de ahumado, pero nunca deben sustituir a la madera de aliso descortezada.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los cerdos de abasto se crían con piensos constituidos aproximadamente por un 30 % de cebada, un 55 % de trigo y un 15 % de concentrado proteico (principalmente habas/soja, subproductos de colza, vitaminas y minerales).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso de elaboración, desde la salazón de la materia prima hasta el ahumado y el corte en porciones, debe llevarse a cabo en la zona geográfica especificada en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción del «Vindelnrökt skinka» está constituida por el distrito de Degerfors, en la provincia de Västerbotten.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre las características específicas del «Vindelnrökt skinka» y la zona de producción se basa en los factores humanos asociados a la práctica tradicional de la zona geográfica de ahumar jamón en hornos de ladrillo calentados con madera de aliso.

Características específicas del producto

Las características específicas del «Vindelnrökt skinka» se deben a las destrezas artesanales, a la calidad de la materia prima y al proceso especial de ahumado. Las características difieren considerablemente de las de los jamones ahumados convencionalmente.

Gracias al proceso especial de ahumado, el «Vindelnrökt skinka» tiene un sabor ahumado completo, marcado y ligeramente ácido, con notas de madera dura y un delicado amargor.

El aroma potente y complejo presenta notas diferenciadas de humo de fogata, whisky ahumado, humo de madera de aliso húmeda y alquitrán. La intensa experiencia aromática se refleja en el persistente retrogusto.

El «Vindelnrökt skinka» no contiene edulcorantes añadidos, que son un ingrediente común para atenuar el sabor algo amargo que puede darse en jamones ahumados en hornos de humo alimentados con gas.

A diferencia de muchos otros jamones presentes en el mercado, el «Vindelnrökt skinka» se mantiene bien durante el ahumado sin tener que ser embutido, por ejemplo, en tripas de colágeno.

Características específicas de la zona de producción

La zona de producción del «Vindelnrökt skinka» está situada a 64 grados de latitud norte. La zona presenta un clima templado y frío, con precipitaciones a lo largo del año y veranos fríos (Dfc según la clasificación climática de Köppen). La temperatura media oscila entre -12.°C en enero y 15.°C en julio, mientras que las precipitaciones oscilan entre los 35 mm al mes en el período febrero-abril y los 75 mm en agosto. Durante el semestre de invierno, las precipitaciones se producen principalmente en forma de nieve.

Dos de los mayores ríos suecos, el Ume y el Vindel, atraviesan la zona de producción. Los alisos (Alnus sp.), que se utilizan para ahumar el «Vindelnrökt skinka», crecen abundantemente cerca de los ríos.

Vínculo con los factores humanos asociados a la zona geográfica

El «Vindelnrökt skinka» se ahúma en hornos de ladrillo calentados con madera de aliso, como corresponde a la tradición de la zona geográfica. Los hornos de ladrillo tienen sus propiedades específicas, que el ahumador debe tener en cuenta durante el proceso. Además, la eficiencia de los hornos de humo se ve influida por factores ambientales como la temperatura, la humedad y la presión atmosférica. Por lo tanto, el ahumador debe adaptar el proceso de ahumado a los factores ambientales imperantes. Por ejemplo, a alta presión, baja temperatura exterior o humedad atmosférica elevada, se utiliza más madera y se tarda más en ahumar el «Vindelnrökt skinka».

Para que los jamones se ahúmen uniformemente, independientemente de su tamaño, el ahumador debe colgar los jamones en el horno de humo utilizando un método especial adaptado al horno de que se trate. El ahumador también debe asegurarse de que los jamones se cuelgan de manera que no se toquen entre sí. Esto permite el ahumado uniforme de todas las superficies.

Al ahumar los jamones, el ahumador debe controlar constantemente la temperatura y la humedad atmosférica de los hornos de humo. Para evitar temperaturas excesivamente elevadas en el horno, la madera del aliso debe ser algo húmeda. El ahumador determina el contenido de humedad de la madera por el peso de esta. Si, a pesar de todo, disminuye la humedad atmosférica en el horno, el ahumador puede corregirlo añadiendo vapor.

El ahumador determina cuándo se completa el ahumado del «Vindelnrökt skinka» midiendo la temperatura central y verificando al tacto la firmeza del jamón. La superficie ha de estar húmeda y el jamón ha de tener una consistencia semidura y un tono marrón oscuro. El color se intensifica y se vuelve más oscuro a medida que se va enfriando el jamón, mientras que aumenta la consistencia y la superficie se vuelve más seca.

Gracias a las características propias del proceso especial de ahumado, el «Vindelnrökt skinka» ha adquirido una excelente reputación tanto entre los consumidores como entre los restauradores, especialmente en la parte septentrional de Suecia. Esta reputación ha ido aumentando gradualmente desde finales de la década de 1910.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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