C/2024/1231

31.1.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1231)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Vindelnrökt skinka”

EU-nro: PGI-SE-02654 – 20.1.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. **Suojatun maantieteellisen merkinnän nimi tai nimet**

”Vindelnrökt skinka”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ruotsi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Vindelnrökt skinka on valmistettu sian (Sus domestica) kinkun kokonaisista lihaksista. Se savustetaan perinteisellä tavalla leppäpuulla kuumennetuissa savustusuuneissa. Vindelnrökt skinka asetetaan verkkoon tai savustetaan tasossa.

Vindelnrökt skinka -kinkun ominaisuudet ovat seuraavat:

Tasossa savustetut kinkut

Ulkonäkö: luuttomaksi leikattu kinkku, jonka pinta on karkea ja joka on epäsäännöllisen muotoinen ja paksuinen. Sen ruskea väri vaihtelee hasselpähkinänkuoren sävystä paahdetun kahvipavun sävyyn (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Ulkopinnalla näkyvä rasva ja jänteet ovat lämpimän kanelinruskeita (NCS 3020–Y30R).

Paino: 3–6 kg

Verkossa savustetut kinkut

Ulkonäkö: hyvin muotoutunut kokonaisista lihaksista koostuva yhtenäisen ja homogeenisen muotoinen kinkku. Se on väriltään vaaleanruskeaksi paahtunut, ja siinä näkyy hasselpähkinänkuoren sävyjä (NCS S6020–Y20R).

Paino: 1–3 kg

Seuraavat kuvaukset koskevat sekä tasossa savustettua että verkossa savustettua ”Vindelnrökt skinka” -kinkkua:

Leikkauspinta: tasainen vanhan roosan väri (NCS S1010R), jonka sävyt vaihtelevat hieman leikkuun mukaan, ja rasva on luunvalkoista (NCS S0505-Y20R).

Rakenne: kiinteä, helposti viipaloitava halutun paksuiseksi joko veitsellä tai leikkuulaitteella.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aromi: aromissa on nuotion, savuisen viskin, savustetun kostean leppäpuun ja tervan vivahteita. Se on monitahoinen ja voimakas, mutta ei pistävä. Sisäpuoli tuoksuu miellyttävästi kypsennetyltä sianlihalta. Tuoksu on täyteläinen ja jonkin verran makea, ja sitä täydentävät miellyttävät savuisen viskin vivahteet.

Maku: täyteläinen, tasapainoisen voimakassuolainen, selkeän ja hieman happaman savuinen, ja savuisuudessa on lehtipuun vivahteita, hienostuneen karvas ja hienovaraisen viipyilevä makean umaminen sianlihan maku.

Jälkimaku: tuoksu ja maku täydentävät toisiaan, mikä tarkoittaa sitä, että kinkun voimakas aromaattisuus toistuu pitkässä savuisessa ja umamisessa jälkimaussa.

Suutuntuma: miellyttävän kiinteä purutuntuma. Rasvan ja savustetun lihan yhdistelmä tuottaa intensiivisen makuelämyksen olematta liian voimakas, ja suutuntumassa on selkeää kermaisuutta. Rasvaisuus tehostaa savustetun lihan makuprofiilia.

Valkuaispitoisuus: 20–28 g/100 g

Rasvapitoisuus: 3–4,5 g/100 g

Hiilihydraatit: 0,0–0,6 g/100 g

Vindelnrökt skinka paloitellaan tai viipaloidaan vasta savustuksen jälkeen.

Vindelnrökt skinka valmistetaan kokonaisesta luuttomasta kinkusta (”butiksskinka”), joka on siistitty veitsellä, tai kinkun paloista (sisäpaisti, ulkopaisti, kulmapaisti, paahtopaisti ja potka). Raaka-aine on peräisin Ruotsissa kasvatetuista sioista. Ruotsin tiukemman eläinten hyvinvointia koskevan lainsäädännön ansiosta Ruotsissa kasvatettujen sikojen elinolot ovat hyvät. Hännän typistäminen on kielletty. Eläinten hyvän terveyden ja antibioottien vähäisen käytön vuoksi sianliha on korkealaatuista, se ei sisällä antibiootteja, trikiiniä tai salmonellaa, ja moniresistenttejä bakteereja esiintyy harvoin.

Lisäaineet: nitriittisuola (E250): 99,4 % natriumkloridia (NaCl) ja 0,6 % natriumnitriittiä ($NaNO_2$).

Savustukseen käytetään kuorittua leppäpuuta (Alnus sp.). Savustuksessa voidaan käyttää lisäksi leppälastuja, mutta niillä ei koskaan saa korvata kuorittua leppäpuuta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Teurassiat ruokitaan rehulla, jossa on noin 30 % ohraa, 55 % vehnää ja 15 % valkuaistiivistettä (pääasiassa härkäpapu- ja/soijaa, rapsin sivutuotteita, vitamiineja ja kivennäisaineita).

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Koko tuotantoprosessin – raaka-aineen suolaamisesta savustamiseen ja paloitteluun – on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Vindelnrökt skinka -kinkun tuotantoalue on Degerforsin pitäjä Västerbottenin maakunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Vindelnrökt skinka -kinkun erityispiirteiden ja tuotantoalueen välinen yhteys perustuu ihmisen toimintaan. Maantieteellisen alueen perinteisiin kuuluu savustaa kinkkuja leppäpuulla kuumennetuissa tiiliuuneissa.

Tuotteen erityisyys

Vindelnrökt skinka -kinkun erityisominaisuudet perustuvat käsityötaitoihin, raaka-aineen laatuun ja erityiseen savustusprosessiin. Kinkun ominaisuudet eroavat merkittävästi tavanomaisesti savustettujen kinkkujen ominaisuuksista.

Erityisen savustusprosessin tuloksena Vindelnrökt skinka -kinkun maku on täyteläinen, tunnusomainen ja hieman happaman savuinen, ja siinä on lehtipuun vivahteita ja hienovaraista karvautta.

Voimakkaassa ja monitahoisessa aromissa on erottuvia nuotion, savuisen viskin, savustetun kostean leppäpuun ja tervan vivahteita. Intensiivinen tuoksumaailma toistuu viipyilevässä jälkimaussa.

Vindelnrökt skinka ei sisällä lisättyjä makeutusaineita, joita käytetään yleisesti pehmentämään kaasukäyttöisissä savustusuuneissa savustettujen kinkkujen hieman karvasta makua.

Toisin kuin monet muut markkinoilla olevat kinkut, Vindelnrökt skinka pysyy hyvin koossa savustuksen aikana, eikä sen suojaksi tarvita esimerkiksi kollageenikuorta.

Tuotantoalueen erityisyys

Vindelnrökt skinka -kinkun tuotantoalue sijaitsee leveyspiirillä 64° pohjoista leveyttä. Alueella vallitsee kylmä, lauhkea ilmasto, sadetta saadaan ympäri vuoden ja kesät ovat viileitä (Köppenin ilmastoluokituksen mukaan Dfc-vyöhyke). Keskilämpötila vaihtelee tammikuun −12 °C:sta heinäkuun +15 °C:seen, ja sademäärän vaihteluväli on helmi-huhtikuun noin 35 mm:stä kuukaudessa elokuun 75 mm:iin. Vuoden talvipuoliskolla sade tulee pääosin lumena.

Kaksi Ruotsin suurinta jokea, Uumajanjoki ja Vindeljoki, virtaavat tuotantoalueen läpi. Vindelnrökt skinka -kinkun savustukseen käytettävää leppäpuuta (Alnus sp.) kasvaa runsaasti jokien läheisyydessä.

Yhteys inhimillisiin tekijöihin, jotka ovat sidoksissa maantieteelliseen alueeseen

Vindelnrökt skinka savustetaan maantieteellisen alueen perinteiden mukaisesti leppäpuulla kuumennetussa tiiliuunissa. Jokainen tiiliuuni on ominaisuuksiltaan yksilöllinen, mikä savustajan on otettava huomioon savustusprosessissa. Savustusuunien tehokkuuteen vaikuttavat myös ympäröivät olosuhteet, kuten lämpötila, kosteus ja ilmanpaine, minkä vuoksi savustajan on mukautettava savustusprosessi kulloinkin vallitseviin olosuhteisiin. Esimerkiksi korkean ilmanpaineen, alhaisen ulkolämpötilan tai korkean ilmankosteuden vallitessa tarvitaan enemmän puuta, ja Vindelnrökt skinka -kinkun savustus kestää kauemmin.

Jotta kaiken kokoiset kinkut savustuisivat tasaisesti, savustajan on ripustettava kinkut savustusuuniin kullekin uunille ominaisella tavalla. Kinkut on myös ripustettava siten, että ne eivät ole kosketuksissa toisiinsa, jotta kinkku savustuisi tasaisesti kaikilta pinnoiltaan.

Savustuksen aikana savustaja tarkistaa säännöllisesti savustusuunien lämpötilan ja ilmankosteuden. Jotta uunin lämpötila ei nousisi liian korkeaksi, leppäpuun on oltava jonkin verran kosteaa. Savustaja määrittää puun kosteuspitoisuuden tunnustelemalla sen painoa. Jos ilmankosteus uunissa kuitenkin laskee, savustaja voi korjata asian lisäämällä vesihöyryä.

Savustaja määrittää, milloin Vindelnrökt skinka on savustunut kypsäksi mittaamalla sisälämpötilaa ja tunnustelemalla kinkkua. Pinnan on tunnuttava kostealta, ja kinkun on oltava puolikova ja väriltään tummanruskea. Jäähtymisen aikana väri voimistuu ja muuttuu tummemmaksi, kinkku kiinteytyy ja sen pinnasta tulee kuivempi.

Erityisen savustusprosessin tuottamien ominaispiirteiden ansiosta Vindelnrökt skinka -kinkulla on erittäin hyvä maine sekä kuluttajien että ravintoloitsijoiden keskuudessa erityisesti Ruotsin pohjoisosassa. Maine on kehittynyt vähitellen 1910-luvun lopusta lähtien.

Eritelmän julkaisutiedot

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