C/2024/1231

31.1.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1231)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Vindelnrökt skinka»

Nº UE: PGI-SE-02654 – le 20.1.2021

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Vindelnrökt skinka»

2. **État membre ou pays tiers**

Suède

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Vindelnrökt skinka» est un jambon de muscle entier de porc (*Sus domestica*) qui est traditionnellement fumé à chaud dans des fumoirs chauffés au bois d'aulne. Le «Vindelnrökt skinka» est placé dans un filet ou fumé à plat.

Les caractéristiques du «Vindelnrökt skinka» sont les suivantes:

Fumé à plat:

Aspect: jambon désossé coupé, à surface rugueuse, de forme et d'épaisseur irrégulières. Il est de couleur brune, avec des nuances allant de la coque de noisette au grain de café torréfié (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Le gras et les tendons sur la face externe présentent des notes chaudes de cannelle (NCS 3020Y30R).

Poids: 3-6 kg

En filet:

Aspect: un jambon de muscle entier bien formé, de forme régulière et homogène. Il présente des nuances de brun légèrement brûlé rappelant la coque des noisettes (NCS S6020-Y20R).

Poids: 1-3 kg

Les caractéristiques suivantes s'appliquent au «Vindelnrökt skinka» fumé à plat et en filet:

Surface tranchée: de couleur vieux rose uniforme (NCS S1010R), dont les nuances varient légèrement en fonction de la découpe, avec une graisse blanc cassé (NCS S0505-Y20R).

Texture: dense; le jambon peut être coupé à l'épaisseur souhaitée tant au couteau qu'au moyen d'une trancheuse.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Arôme: l'arôme présente des notes de fumée de feu de camp, de whisky fumé et de bois d'aulne fumé humide et de goudron. Il est complexe et fort sans être piquant. L'intérieur présente un arôme agréable de viande porcine cuite. Arômes amples accompagnés de touches sucrées arrondies par des notes agréables de whisky fumé.

Goût: goût riche, avec une salinité nette et équilibrée, un goût fumé marqué quelque peu acide s'accompagnant de notes de feuillus, une légère amertume et une subtile douceur de base résiduelle de viande porcine rehaussée d'umami.

Arrière-goût: l'arôme et le goût sont étroitement liés, de sorte que l'expérience de l'arôme intense est répétée dans l'arrière-goût de fumée et d'umami.

Sensation en bouche: une agréable fermeté sous la dent; la graisse avec la viande fumée offrent une expérience intense sans être piquante et une certaine onctuosité. La graisse contribue à améliorer l'expérience gustative de la viande fumée.

Teneur en matières protéiques: 20-28 g/100 g

Teneur en matières grasses: 3-4,5 g/100 g

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

La découpe ou le tranchage du «Vindelnrökt skinka» ne peuvent avoir lieu qu'après le fumage.

Le «Vindelnrökt skinka» est fabriqué à partir de jambon entier désossé (butiksskinka) entièrement nettoyé au couteau ou de jambon sous forme de découpes (noix, sous-noix, quasi, noix pâtissière et escalope). La matière première provient de porcs élevés en Suède. Grâce à la législation suédoise stricte en matière de bien-être animal, les porcs élevés en Suède bénéficient de bonnes conditions de vie. La caudectomie est interdite. En raison de la bonne santé animale et de la faible utilisation d'antibiotiques, la viande porcine est de haute qualité, exempte d'antibiotiques, de trichines et de salmonelles, et la présence de bactéries multirésistantes est rare.

Autres additifs: sel de nitrite (E250): 99,4 % de chlorure de sodium (NaCl) et 0,6 % de nitrite de sodium (NaNO2).

Du bois d'aulne écorcé (*Alnus* sp.) est utilisé pour le fumage. Des copeaux d'aulne peuvent être utilisés lors du fumage en tant que complément, mais ils ne peuvent jamais remplacer le bois d'aulne écorcé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des porcs destinés à l'abattage se compose d'environ 30 % d'orge, d'environ 55 % de blé et d'environ 15 % de concentrés de protéines (principalement des féveroles/du soja, des sous-produits du colza, des vitamines et des minéraux).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble du processus de production, depuis le salage de la matière première jusqu'au fumage et à la découpe, doit se dérouler dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Vindelnrökt skinka» est constituée du district de Degerfors, dans la région de Västerbotten.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre les caractéristiques spécifiques du «Vindelnrökt skinka» et l'aire de production repose sur les facteurs humains associés à la pratique traditionnelle du fumage du jambon dans des fumoirs en briques chauffés au bois d'aulne.

Spécificité du produit

Les caractéristiques spécifiques du «Vindelnrökt skinka» sont le résultat d'un savoir-faire artisanal, de matières premières de qualité et du procédé de fumage particulier. Les caractéristiques diffèrent sensiblement de celles que présentent les jambons fumés classiques.

Le procédé de fumage spécial confère au «Vindelnrökt skinka» un goût fumé riche, prononcé et légèrement acide, avec des notes de feuillus et une légère amertume.

L'arôme fort et complexe présente des notes franches de feu de camp, de whisky fumé, de fumée d'aulne humide et de goudron. L'expérience de l'arôme intense est répétée dans l'arrière-goût long.

Le «Vindelnrökt skinka» ne contient pas d'édulcorants, un additif courant pour atténuer le goût légèrement amer qui peut être présent lorsque le fumage est réalisé dans des fumoirs alimentés au gaz.

Contrairement à de nombreux autres jambons présents sur le marché, le «Vindelnrökt skinka» ne doit pas être embossé, par exemple, dans des boyaux de collagène pour rester entier pendant le fumage.

Caractéristiques de l'aire de production

L'aire de production du «Vindelnrökt skinka» est située à 64° de latitude nord. L'aire est caractérisée par un climat froid tempéré, avec des précipitations tout au long de l'année et des étés froids (Dfc selon la classification climatique de Köppen). La température moyenne varie entre -12 °C en janvier et +15 °C en juillet, et les précipitations sont comprises dans une fourchette allant d'environ 35 mm par mois entre février et avril à 75 mm en août. Durant l'hiver, les précipitations prennent principalement la forme de neige.

Deux des plus grands cours d'eau suédois, l'Ume et le Vindel, traversent l'aire de production. Le bois d'aulne (*Alnus* sp.) utilisé pour le fumage du «Vindelnrökt skinka» est abondant à proximité des cours d'eau.

Lien avec les facteurs humains associés à l'aire géographique

Le «Vindelnrökt skinka» est fumé dans des fumoirs en briques chauffés au bois d'aulne, selon la tradition dans l'aire géographique. Les fumoirs en briques présentent chacun leurs caractéristiques propres, dont le fumeur doit tenir compte au cours du procédé de fumage. En outre, le rendement des fumoirs est influencé par des facteurs ambiants tels que la température, l'humidité et la pression de l'air. Le fumeur doit par conséquent adapter le procédé de fumage aux facteurs environnementaux dominants. En cas de pression élevée, de basse température extérieure ou d'humidité élevée, par exemple, il faut davantage de bois et le fumage du «Vindelnrökt skinka» prend plus de temps.

Pour que les jambons soient fumés de manière uniforme, quelle que soit leur taille, le fumeur doit les suspendre dans le fumoir selon une procédure particulière adaptée au fumoir utilisé. Le fumeur doit également veiller à ce que les jambons ne se touchent pas, de manière à ce que le fumage soit homogène sur toutes les surfaces.

Lors du fumage, le fumeur contrôle en permanence la température et l'humidité des fumoirs. Afin d'éviter une température excessive dans le fumoir, le bois d'aulne doit être légèrement humide. Le fumeur détermine le taux d'humidité du bois en soupesant celui-ci. Si l'humidité du fumoir diminue malgré tout, le fumeur l'ajuste en ajoutant de la vapeur d'eau.

Le fumeur détermine à quel moment le fumage du «Vindelnrökt skinka» est terminé en mesurant la température à cœur et en sentant le jambon. La surface doit être humide et le jambon doit présenter une consistance semi-dure et une couleur brun foncé. La couleur s'intensifie et devient plus foncée lorsque le jambon refroidit, tandis que la consistance durcit et la surface devient plus sèche.

Du fait de ses propriétés caractéristiques dues au procédé de fumage spécial, le «Vindelnrökt skinka» jouit aujourd'hui d'une très bonne réputation tant auprès des consommateurs que des restaurateurs, en particulier dans le nord de la Suède. Cette réputation s'est progressivement établie depuis la fin des années 1910.

Référence à la publication du cahier des charges

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