C/2024/1231

2024.1.31.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1231)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Vindelnrökt skinka”

EU-szám: PGI-SE-02654 – 2021.1.20.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Vindelnrökt skinka”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Vindelnrökt skinka” a sertés (*Sus domestica*) egész izmából előállított sonka, amelyet hagyományosan égerfával fűtött füstölő kemencékben készítenek meleg füstöléssel. A „Vindelnrökt skinka”-t hálóba helyezik vagy fektetve füstölik.

A „Vindelnrökt skinka” jellemzői a következők:

Fektetve füstölt sonka

Külső jellemzők: kicsontozott, durva felületű, szabálytalan alakú és vastagságú darabolt sonka. Színe barna, a mogyoróhéj színétől a pörkölt kávébab színéig terjedő árnyalatokkal (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). A külső oldalon a faggyú és az inak meleg fahéj árnyalatokkal rendelkeznek (NCS 3020 Y30R).

Tömeg: 3–6 kg

Hálóba helyezett sonka

Külső jellemzők: jól formált, egységes és homogén formájú, egész izomból álló sonka. Enyhén égett barna színű, a mogyoróhéj árnyalataival (NCS S6020-Y20R).

Tömeg: 1–3 kg

A fektetve füstölt vagy hálóba helyezett „Vindelnrökt skinka”-ra a következők vonatkoznak:

Vágási felület: egyenletes kopott rózsaszín (NCS S1010R), ahol az árnyalatok a vágástól függően kissé változnak, a faggyú piszkosfehér színű (NCS S0505-Y20R).

Állag: tömör, a kívánt vastagságra könnyen szeletelhető késsel vagy vágógéppel.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Illat: az aroma a szabadtéren rakott tűzből, füstös whiskyből, valamint füstölt nedves égerfából és kátrányból származó jegyekkel rendelkezik. Összetett és erőteljes, de nem tolakodó. A belső részen a főtt sertéshús kellemes aromája érezhető. Gazdag illatok, némi édességgel, amelyet lekerekítenek a füstös whisky kellemes jegyei.

Íz: telt ízű, határozottan és kiegyensúlyozottan sós, markáns, enyhén savanykás füstölt íz, keményfára emlékeztető jegyekkel, finom kesernyésséggel és az umami ízt biztosító, a sertéshúsból származó finom maradék édesség.

Utóíz: az illat és az íz összefügg egymással, ami azt jelenti, hogy az erőteljes illat a hosszan tartó füstös és umami utóízben tükröződik.

A szájban keltett érzet: harapáskor kellemesen tömör; a faggyú a füstölt hússal együtt intenzív, de nem tolakodó ízt és bizonyos fokú krémességet eredményez. A faggyú hozzájárul az ízélmény fokozásához a füstölt hús fogyasztása során.

Fehérjetartalom: 20–28 g/100 g

Zsírtartalom: 3–4,5 g/100 g

Szénhidrátok: 0,0–0,6 g/100 g

A „Vindelnrökt skinka” darabolására vagy szeletelésére csak füstölés után kerülhet sor.

A „Vindelnrökt skinka” egész, késsel letisztított kicsontozott sonkából („butikskinka”), vagy darabolt sonkából (keresztfartő, fehérpecsenye, fartő, csülök és rostélyos) készül. A nyersanyag Svédországban nevelt sertésekből származik. Svédország szigorúbb állatjóléti jogszabályainak köszönhetően a svédországi sertéseket jó életkörülmények között nevelik. A farokkurtítás tilos. Az állatok jó egészségi állapota és az antibiotikumok elenyésző használata miatt a sertéshús kiváló minőségű, nem tartalmaz antibiotikumot, trichinát vagy szalmonellát, és a multirezisztens baktériumok jelenléte ritkán fordul elő.

Más adalékanyagok: nitrites pácsó (E250): 99,4 % nátrium-klorid (NaCl) és 0,6 % nátrium-nitrit ($NaNO_2$).

A füstöléshez kéregmentes égerfát (*Alnus* sp.) használnak. A füstölési eljárás során égerfa forgács használható kiegészítésként, de soha nem helyettesítheti a kéregmentes égerfát.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A vágásra szánt sertéseket körülbelül 30 % árpából, 55 % búzából és 15 % fehérjekoncentrátumból álló takarmánnyal (főként lóbab/szójabab, repcemag-melléktermékek, vitaminok és ásványi anyagok) takarmányozzák.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A teljes előállítási folyamatnak – a nyersanyag sózásától a füstölésig és darabolásig – a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell történnie.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Vindelnrökt skinka” előállítási területe a Västerbotten tartományban található Degerfors községet foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Vindelnrökt skinka” sajátos jellemzői és az előállítási terület közötti kapcsolat azon emberi tényezőkön alapul, amelyek a földrajzi területen az égerfával fűtött téglakemencékben történő sonkafüstölés hagyományos gyakorlatához kapcsolódnak.

A termék sajátosságai

A „Vindelnrökt skinka” sajátos jellemzői a kézműves készségekből, a nyersanyag minőségéből és a különleges füstölési eljárásból erednek. A jellemzői jelentősen eltérnek a hagyományosan füstölt sonkák jellemzőitől.

A különleges füstölési eljárásnak köszönhetően a „Vindelnrökt skinka” telt, markáns és enyhén savanykás füstölt ízű, keményfára emlékeztető jegyekkel és enyhe kesernyéssséggel.

Az erőteljes és összetett aroma a szabadtéren gyújtott tűzre, füstös whiskyre, nedves füstölt égerfára és kátrányra emlékeztető jegyekkel rendelkezik. Az intenzív aroma tükröződik a hosszan tartó utóízben.

A „Vindelnrökt skinka” nem tartalmaz olyan hozzáadott édesítőszereket, amelyeket gyakran használnak összetevőként a gáztüzelésű füstölő kemencékben füstölt sonkákban előforduló keserű íz elnyomására.

A forgalomban lévő számos más sonkától eltérően a „Vindelnrökt skinka” a füstölés során egyben marad anélkül, hogy például kollagén burkolóanyagba kellene tölteni.

Az előállítási terület sajátosságai

A „Vindelnrökt skinka” előállítási területe az északi szélesség 64. fokán helyezkedik el. A terület éghajlata hideg, mérsékelt, egész évben csapadékos és hideg nyarak jellemzik (a Köppen-féle klímaosztályozás szerint „Dfc”). Az átlagos hőmérséklet a januári −12 °C és a júliusi 15 °C között mozog, míg a csapadék a február és április közötti időszakban eső havi kb. 35 mm-től az augusztusra jellemző 75 mm-ig terjed. A téli félév során a csapadék főként hó formájában esik.

Svédország legnagyobb folyói közül kettő, az Ume és a Vindel, áthalad az előállítási területen. A „Vindelnrökt skinka” füstölésére használt égerfák (*Alnus* sp.) bőségesen nőnek a folyók közelében.

Kapcsolat a földrajzi területtel összefüggő emberi tényezőkkel

A „Vindelnrökt skinka”-t a földrajzi terület hagyományainak megfelelően égerfával fűtött téglakemencékben füstölik. A téglakemencék egyedi tulajdonságokkal rendelkeznek, amelyeket a füstölőnek figyelembe kell vennie a füstölési folyamat során. Emellett a füstölő kemencék hatékonyságát olyan környezeti tényezők befolyásolják, mint a hőmérséklet, a páratartalom és a légköri nyomás. Ezért a füstölőnek a füstölési folyamatot az uralkodó környezeti tényezőkhöz kell igazítania. Például nagy nyomás, alacsony külső hőmérséklet vagy a levegő magas páratartalma mellett több fát használnak, és hosszabb ideig tart a „Vindelnrökt skinka” füstölése.

Annak érdekében, hogy a sonkákat méretüktől függetlenül egyenletesen füstöljék, a füstölőnek az adott füstölő kemencéhez igazított különleges módszerrel kell a sonkát a kemencében elhelyeznie. A füstölőnek arról is gondoskodnia kell, hogy a sonkákat úgy akassza fel, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Ez lehetővé teszi az összes felület egyenletes füstölését.

A sonka füstölésekor a füstölő folyamatosan ellenőrzi a füstölő kemencék hőmérsékletét és a levegő páratartalmát. Annak elkerülése érdekében, hogy a kemencében túlzottan magas legyen a hőmérséklet, az égerfának kissé nedvesnek kell lennie. A füstölő a fa súlya alapján ítéli meg a fa nedvességtartalmát. Ha a kemencében a levegő páratartalma mégis csökken, a füstölő ezt gőz hozzáadásával javíthatja.

A füstölő a maghőmérséklet mérésével és a sonka ellenőrzésével dönti el, hogy a „Vindelnrökt skinka” füstölése mikor fejeződik be. Ehhez a felületnek nedvesnek kell lennie, a sonkának pedig félkemény állagúnak és sötétbarna árnyalatúnak kell lennie. Ahogy a sonka lehűl, a színe intenzívebbé és sötétebbé válik, míg az állaga tömörebb lesz, a felülete pedig szárazabb.

A különleges füstölési eljárásból adódó jellegzetes tulajdonságoknak köszönhetően a „Vindelnrökt skinka” nagyon jó hírnévre tett szert mind a fogyasztók, mind az éttermek körében, különösen Svédország északi részén. Ez a hírnév az 1910-es évek vége óta fokozatosan alakult ki.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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