C/2024/1231

31.1.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1231)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Vindelnrökt skinka»

N. UE: PGI-SE-02654 — 20.1.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Vindelnrökt skinka»

2. **Stato membro o paese terzo**

Svezia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Vindelnrökt skinka» è una coscia intera di prosciutto ottenuta da un suino (Sus domestica) affumicata a caldo alla maniera tradizionale in forni per l'affumicatura alimentati con legno di ontano. Il «Vindelnrökt skinka» è posto all'interno di una rete o affumicato in posizione piana.

Le caratteristiche del «Vindelnrökt skinka» sono:

Prosciutti affumicati in posizione piana

Aspetto: prosciutto disossato con una superficie ruvida e una forma e uno spessore irregolari. È di colore marrone, con sfumature che vanno dal guscio di nocciola al chicco di caffè tostato (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Le materie grasse e i tendini sul lato esterno mostrano toni caldi di cannella (NCS 3020-Y30R).

Peso: da 3 a 6 kg

Prosciutti posti all'interno di una rete

Aspetto: coscia intera di prosciutto ben formata, dalla forma uniforme e omogenea. È di colore marrone bruciato chiaro, con sfumature di guscio di nocciola (NCS S6020-Y20R).

Peso: da 1 a 3 kg

Per il «Vindelnrökt skinka» affumicato in posizione piana o collocato all'interno di una rete si applica quanto segue.

Superficie di taglio: un colore rosa antico uniforme (NCS S1010R), dove le tonalità variano leggermente a seconda del taglio, con le materie grasse di color bianco sporco (NCS S0505-Y20R).

Consistenza: soda, facile da tagliare allo spessore desiderato con un coltello o un'affettatrice.

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Odore: l'aroma presenta note di fumo di falò, whisky affumicato, legno di ontano bagnato affumicato e catrame. È complesso e forte ma non pungente. Il lato interno sprigiona un piacevole aroma di carne di maiale cotta. Si tratta di profumi ricchi, caratterizzati da una lieve dolcezza e bilanciati con piacevoli note di whisky affumicato.

Sapore: un sapore pieno con una spiccata ed equilibrata salinità, un gusto marcato, leggermente acido e affumicato, con note di legno duro e delicatamente amaro; presenta una lieve dolcezza di base residua data dalla carne di maiale e un sapore umami.

Retrogusto: l'aroma e il sapore sono interconnessi, il che significa che la forte esperienza aromatica si riflette nel persistente retrogusto di fumo e umami.

Sensazione in bocca: piacevolmente sodo al morso; il grasso insieme alla carne affumicata si traduce in un'esperienza sensoriale intensa ma non pungente e in una certa cremosità. Il grasso aiuta a migliorare l'esperienza di degustazione quando si assapora la carne affumicata.

Tenore di proteine: 20-28 g/100 g

Tenore di materie grasse: 3-4,5 g/100 g

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

Il taglio in porzioni o l'affettatura del «Vindelnrökt skinka» può avvenire solo dopo l'affumicatura.

Il «Vindelnrökt skinka» è costituito da una coscia intera disossata («butiksskinka») che è stata pulita con un coltello o da una coscia suddivisa in tagli (fesa, campanello, culatello, zampetto e rotolo). La materia prima proviene da suini allevati in Svezia. Grazie alla normativa svedese più rigorosa in materia di benessere degli animali, i suini allevati in Svezia hanno buone condizioni di vita. Il taglio della coda è vietato. Grazie alla buona salute degli animali e al basso ricorso agli antibiotici, la carne suina è di alta qualità, non contiene antibiotici, trichinella o salmonella e la presenza di batteri multiresistenti è rara.

Altri additivi: nitrito di sodio per la stagionatura (E250): 99,4 % cloruro di sodio (NaCl) e 0,6 % nitrito di sodio ($NaNO_2$).

Per l'affumicatura è utilizzato legno di ontano scortecciato (Alnus sp.). I trucioli di legno di ontano possono essere utilizzati nel processo di affumicatura come supplemento, ma non devono mai sostituire il legno di ontano scortecciato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I suini da macello sono allevati con mangimi costituiti da circa il 30 % di orzo, il 55 % di frumento e il 15 % di concentrato proteico (principalmente fagioli/soia, sottoprodotti di colza, vitamine e minerali).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione, dalla salatura della materia prima all'affumicatura e al taglio in porzioni, deve avere luogo all'interno della zona geografica di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Vindelnrökt skinka» è costituita dal distretto di Degerfors nella provincia di Västerbotten.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra le caratteristiche specifiche del «Vindelnrökt skinka» e la zona di produzione si basa sui fattori umani associati alla pratica tradizionale nella zona geografica da cui proviene il prosciutto affumicato nei forni in mattoni alimentati con legno di ontano.

Specificità del prodotto

Le caratteristiche specifiche del «Vindelnrökt skinka» derivano dall'abilità artigianale, dalla qualità della materia prima e dallo speciale processo di affumicatura. Le caratteristiche differiscono significativamente da quelle che si riscontrano nei prosciutti affumicati convenzionalmente.

Come risultato dello speciale processo di affumicatura, il «Vindelnrökt skinka» presenta un sapore affumicato pieno, marcato e leggermente acido con note di legno duro e un delicato gusto amaro.

L'aroma forte e complesso presenta note distinte di fumo di falò, whisky affumicato, legno di ontano bagnato affumicato e catrame. L'intensa esperienza aromatica si riflette nel retrogusto persistente.

Il «Vindelnrökt skinka» non contiene edulcoranti aggiunti, che sono un ingrediente comune per attenuare il sapore leggermente amaro che può caratterizzare i prosciutti affumicati nei forni alimentati a gas.

A differenza di molti altri prosciutti sul mercato, il «Vindelnrökt skinka» rimane ben compatto durante il processo di affumicatura senza dover essere inserito, ad esempio, in budelli in collagene.

Specificità della zona di produzione

La zona di produzione del «Vindelnrökt skinka» si trova a 64 gradi di latitudine nord. La zona presenta un clima freddo e temperato con precipitazioni durante tutto l'anno ed estati fredde (Dfc secondo la classificazione dei climi di Köppen). La temperatura media oscilla tra -12 °C a gennaio a 15 °C a luglio, mentre le precipitazioni vanno da circa 35 mm al mese nel periodo febbraio–aprile a 75 mm nel mese di agosto. Durante il semestre invernale le precipitazioni assumono principalmente la forma di neve.

Due dei fiumi più grandi della Svezia, l'Ume e il Vindel, scorrono attraverso la zona di produzione. Gli alberi di ontano (Alnus sp.), utilizzati per affumicare il «Vindelnrökt skinka», crescono abbondantemente vicino ai fiumi.

Legame con i fattori umani associati alla zona geografica

Il «Vindelnrökt skinka» è affumicato in forni in mattoni alimentati con legno di ontano, come è tradizione nella zona geografica. I forni in mattoni hanno proprietà individuali, che il produttore deve tenere in considerazione durante il processo di affumicatura. Inoltre l'efficienza dei forni per l'affumicatura dipende da fattori ambientali come la temperatura, l'umidità e la pressione atmosferica. Pertanto il produttore deve adattare il processo di affumicatura ai fattori ambientali prevalenti. Ad esempio in caso di alta pressione, bassa temperatura esterna o elevata umidità atmosferica serve una quantità maggiore di legno ed è necessario più tempo per affumicare il «Vindelnrökt skinka».

Affinché i prosciutti siano affumicati in modo uniforme, indipendentemente dalle loro dimensioni, il produttore deve appendere i prosciutti nel forno per l'affumicatura utilizzando un metodo speciale adattato al forno in questione. Il produttore deve inoltre assicurarsi di appendere i prosciutti in modo che non si tocchino l'un l'altro. Ciò consente di affumicare uniformemente tutte le superfici.

Durante l'affumicatura dei prosciutti il produttore controlla costantemente la temperatura e l'umidità atmosferica all'interno dei forni. Al fine di evitare temperature eccessivamente elevate nel forno, il legno di ontano deve essere un po' umido. Il produttore determina il contenuto di umidità del legno in base al suo peso. Qualora l'umidità atmosferica nel forno dovesse diminuire, il produttore può correggerla aggiungendo del vapore.

Il produttore determina quando il processo di affumicatura del «Vindelnrökt skinka» è stato completato misurando la temperatura interna e toccando il prosciutto. La superficie deve risultare umida al tatto e il prosciutto deve presentare una consistenza semidura e un colore marrone scuro. Il colore si intensifica e diventa più scuro man mano che il prosciutto si raffredda, mentre la consistenza diventa più soda e la superficie più asciutta.

Grazie alle proprietà caratteristiche conferite dallo speciale processo di affumicatura, il «Vindelnrökt skinka» ha guadagnato un'ottima reputazione sia tra i consumatori che tra i ristoratori, in particolare nella parte settentrionale della Svezia. Questa reputazione è stata costruita gradualmente a partire dalla fine del decennio 1910-1920.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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