Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/1231

2024 1 31

# Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/1231)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Vindelnrökt skinka“**

**ES Nr.: PGI-SE-02654 — 20.1.2021**

**SKVN ( ) SGN (X)**

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Vindelnrökt skinka“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Švedija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimas iš kiaulių (*Sus domestica*) kumpio raumens gaminamas karštai rūkytas produktas, kuris tradiciškai rūkomas alksninėmis malkomis kūrenamose rūkymo krosnyse. SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimi kumpiai rrūkomi tinklelyje arba horizontalioje padėtyje.

SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimų kumpių savybės:

Horizontalioje padėtyje rūkyti kumpiai

Išvaizda: iškaulinėtas netaisyklingos formos ir storio kumpio gabalas grublėtu paviršiumi. Rudos spalvos su lazdyno riešutų kevalo ir skrudintų kavos pupelių atspalviais (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Lašinių ir sausgyslių išorinėje pusėje yra šiltų cinamono atspalvių (NCS 3020-Y30R).

Svoris: 3–6 kg.

Tinklelyje rūkyti kumpiai

Išvaizda: vienodos ir vientisos formos gerai suformuotas kumpis iš viso raumens. Šviesiai rudos degėsių spalvos su lazdyno riešutų kevalo atspalviais (NCS S6020-Y20R).

Svoris: 1–3 kg.

Toliau nurodyti reikalavimai taikomi SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimiems kumpiams, rūkytiems horizontalioje padėtyje arba tinklelyje:

perpjauto kumpio paviršius: tolygios sendintos rožinės spalvos (NCS S1010R), kurios atspalviai šiek tiek skiriasi priklausomai nuo pjūvio, o lašiniai balkšvi (NCS S0505-Y20R).

Tekstūra: tvirta, kumpis lengvai pjaustomas peiliu arba pjaustymo mašina iki norimo storio.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Aromatas: aromatas pasižymi laužo dūmų, dūmais kvepiančio viskio, aprūkusios drėgnos alksnio medienos ir deguto kvapais. Tai kompleksiškas ir stiprus, bet ne aitrus aromatas. Perpjovus kumpis maloniai kvepia virta kiauliena. Sodraus, saldoko kvapo, kurį sušvelnina malonus dūmais kvepiančio viskio pokvapis.

Skonis: sodraus skonio, pasižyminčio aiškiu, bet derančiu sūrumu, išraiškingas, rūgštokas dūmo skonis, primenantis kietmedžio medieną, nežymus kartumas, jaučiamas subtilus išlikęs kiaulienos saldumas, kurį dar sustiprina umamis.

Poskonis: aromatas ir skonis persipynę, nes stiprus aromato pojūtis atsispindi ilgiau išliekančiame dūmų ir umamio poskonyje.

Pojūtis ragaujant: kramtant maloniai tvirtos tekstūros; lašiniai ir rūkyta mėsa suteikia intensyvų, bet ne aitrų pojūtį ir yra šiek tiek kreminės konsistencijos. Lašiniai sustiprina rūkytos mėsos skonį.

Baltymų kiekis: 20–28 g/100 g.

– riebalai – 3–4,5 g/100 g.

Angliavandeniai: 0,0–0,6 g/100 g.

SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimus kumpius supjaustyti gabalais arba griežinėliais galima tik juos išrūkius.

SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimi kumpiai gaminami iš peiliu nuvalyto kumpio raumens be kaulų (*butiksskinka*) arba iš įvairių kumpio išpjovų (išorinio kumpio, vidinio kumpio, uodeginės, karkos ir apvalainio). Žaliavai naudojamos Švedijoje auginamos kiaulės. Dėl griežtesnių gyvūnų gerovės įstatymų Švedijoje auginamoms kiaulėms sudarytos tinkamos gyvenimo sąlygos. Draudžiama karpyti uodegas. Kadangi gyvūnai yra sveiki ir jiems nereikia daug antibiotikų, kiauliena yra aukštos kokybės, joje nėra antibiotikų, trichinelių ar salmonelių, o daugeliui vaistų atsparių bakterijų pasitaiko retai.

Kiti priedai: nitritinė sūdymo druska (E250): 99,4 % natrio chlorido (NaCl) ir 0,6 % natrio nitrito ($NaNO_2$).

Rūkymui naudojama nužievinta alksnio (*Alnus sp.*) mediena. Rūkant papildomai galima naudoti alksnio drožles, tačiau jomis niekada negalima pakeisti nužievintos alksnio medienos.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Skerdimui skirtos kiaulės šeriamos pašarais, kurių sudėtyje yra apie 30 % miežių, 55 % kviečių ir 15 % baltyminio koncentrato (daugiausia pašarinių pupų arba sojų, rapsų šalutinių produktų, vitaminų ir mineralinių medžiagų).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas – nuo žaliavos sūdymo iki rūkymo ir supjaustymo gabalais arba griežinėliais – turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

–

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimų kumpių gamybos vietovė yra Vesterboteno leno Degerfošo parapijoje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Specifines SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimų kumpių savybes ir gamybos vietovę sieja žmogiškieji veiksniai, susiję su tradicine geografinėje vietovėje taikoma praktika rūkyti kumpį mūrinėse krosnyse, kūrenamose alksnio mediena.

*Produkto ypatumai*

Specifines SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimų kumpių savybes lemia amatininkų įgūdžiai, žaliavos kokybė ir specialus rūkymo procesas. Šios savybės labai skiriasi nuo įprastai rūkytų kumpių savybių.

Dėl specialaus rūkymo proceso SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimi kumpiai pasižymi sodriu, išraiškingu ir rūgštoku dūmo skoniu, kietmedžio poskoniu ir subtiliu kartumu.

Intensyvus ir sodrus aromatas pasižymi būdingais laužo dūmų, dūmais kvepiančio viskio, aprūkusios drėgnos alksnio medienos ir dervos kvapais. Intensyvus aromatas išryškėja ir dėl ilgai išliekančio poskonio.

Gaminant SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimus kumpius nededama jokių pridėtinių saldiklių, kurie paprastai naudojami siekiant sušvelninti kartumą, kurį gali įgauti dujomis kūrenamose rūkymo krosnyse rūkomi kumpiai.

Priešingai nei daugelis kitų parduodamų kumpių, rūkomi SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimi kumpiai gerai išlaiko savo formą ir jų nereikia aptraukti, pavyzdžiui, kolageno apvalkalais.

*Gamybos vietovės ypatumai*

SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimų kumpių gamybos vietovė yra ties šiaurės platumos 64 laipsniiu. Šioje vietovėje vyrauja šaltas, vidutinių platumų klimatas, ištisus metus krenta krituliai ir vasaros būna šaltos (pagal Kepeno klimato klasifikaciją – *Dfc*). Vidutinė temperatūra siekia nuo -12 °C sausio mėn. iki 15 °C liepos mėn., o kritulių iškrenta nuo maždaug 35 mm per mėnesį vasario–balandžio mėn. iki 75 mm rugpjūčio mėn. Per pusmetį trunkančią žiemą daugiausia kritulių iškrenta sniego pavidalu.

Gamybos vietovėje teka dvi didžiausios Švedijos upės – Umeelvenas ir Vindelelvenas. Netoli šių upių veši alksniai (*Alnus sp.*), kurių mediena naudojama SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimiems kumpiams rūkyti.

*Ryšys su žmogiškaisiais veiksniais, susijusiais su geografine vietove*

SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimi kumpiai rūkomi mūrinėse krosnyse, kūrenamose alksnio mediena, kaip įprasta šioje geografinėje vietovėje. Mūrinės krosnys išsiskiria savitomis ypatybėmis, į kurias rūkytojas turi atsižvelgti rūkymo proceso metu. Rūkymo krosnių našumui įtakos turi ir aplinkos veiksniai, pavyzdžiui, temperatūra, drėgnumas ir atmosferos slėgis. Todėl rūkydamas kumpius rūkytojas turi prisitaikyti prie vyraujančių aplinkos veiksnių. Pavyzdžiui, esant aukštam slėgiui, žemai išorės temperatūrai arba dideliam atmosferos drėgnumui, sunaudojama daugiau medienos, tad išrūkyti SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimus kumpius trunka ilgiau.

Kad kumpiai, nepriklausomai nuo jų dydžio, būtų tolygiai išrūkyti, rūkytojas turi sukabinti kumpius į rūkymo krosnį naudodamas tokiai rūkymo krosniai pritaikytą metodą. Rūkytojas taip pat turi pasirūpinti, kad iškabinti kumpiai nesiliestų. Taip tolygiai išrūkomas visas kumpio paviršius.

Rūkydamas kumpius, rūkytojas nuolat tikrina temperatūrą ir atmosferos drėgnumą rūkymo krosnyse. Kad krosnis nebūtų pernelyg įkaitusi, alksnio malkos turi būti šiek tiek drėgnos. Medienos drėgnumą rūkytojas nustato pagal svorį. Jei nepaisant to, krosnyje atmosferos drėgnumas mažėja, rūkytojas krosnį gali pagarinti.

Ar SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimas kumpis baigtas rūkyti nustatoma matuojant kumpio vidinę temperatūrą ir jį apčiuopiant. Kumpio paviršius turi būti drėgnas, o kumpio konsistencija – puskietė ir tamsiai rudo atspalvio. Kumpiui vėstant jo spalva intensyvėja ir tamsėja, konsistencija tampa tvirtesnė, o jo paviršius – sausesnis.

Dėl ypatingo rūkymo proceso metu įgytų savybių SGN „Vindelnrökt skinka“ žymimi kumpiai pelnė labai gerą vardą tiek tarp vartotojų, tiek tarp restoranų savininkų, ypač šiaurinėje Švedijos dalyje. Tokį gerą vardą šis kumpis palaipsniui pelnė nuo XX a. 2-ojo dešimtmečio pabaigos.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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