C/2024/1231

31.1.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1231)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Vindelnrökt skinka”

ES Nr.: PGI-SE-02654 — 20.1.2021.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **AĢIN nosaukums vai nosaukumi**

“Vindelnrökt skinka”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Vindelnrökt skinka” ir no mājas cūkas (*Sus domestica*) muskuļa ražots šķiņķis, kas tradicionālā veidā karsti kūpināts kūpinātavās, ko kurina ar alkšņa malku. Šķiņķi “Vindelnrökt skinka” kūpina ievietotu tīkliņā vai novietotu guleniski.

Turpinājumā aprakstītas “Vindelnrökt skinka” īpašības.

Šķiņķi, kas kūpināti guleniskā stāvoklī

Izskats: atkaulots, izgriezts šķiņķis ar nelīdzenu virsmu un neregulāru formu un biezumu. Tas ir brūnā krāsā, kuras nokrāsas sniedzas no lazdu riekstu čaumalas līdz grauzdētu kafijas pupiņu toņiem (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Ārpusē redzamie tauki un cīpslas ir siltos kanēļkrāsas toņos (NCS 3020-Y30R).

Masa: 3–6 kg.

Šķiņķi, kas kūpināti tīkliņā

Izskats: labi veidots vesela muskuļa šķiņķis ar vienmērīgu un viendabīgu formu. Tas ir gaišbrūnā krāsā ar lazdu riekstu čaumalu toņiem (NCS S6020-Y20R).

Masa: 1–3 kg.

Tālākais apraksts attiecas gan uz guleniskā stāvoklī, gan tīkliņā kūpinātu “Vindelnrökt skinka”.

Griezuma virsma: vienmērīgā vecrozā krāsā (NCS S1010R), kuras toņi nedaudz atšķiras atkarībā no izcirtņa, ar krēmbaltiem taukiem (NCS S0505-Y20R).

Konsistence: stingrs, ar nazi vai griezējmašīnu viegli sagriežams vēlamā biezuma šķēlēs.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Aromāts: aromātam piemīt ugunskura dūmu, dūmaina viskija un mitras alkšņa malkas dūmu un darvas nianses. Tas ir komplekss un spēcīgs, bet ne ass. Šķiņķa iekšpusei piemīt patīkams termiski apstrādātas cūkgaļas aromāts. Jaušamas bagātīgas smaržas ar zināmu saldumu, ko noapaļo tīkamas dūmaina viskija nianses.

Garša: pilnestīga garša ar savdabīgu un līdzsvarotu sāļumu, zīmīga, nedaudz skābena dūmu garša ar lapkoku niansēm, delikāts rūgtenums un tik tikko jaušams cūkgaļas saldenums, ko papildina *umami*.

Pēcgarša: smarža un garša ir savstarpēji saistītas, un tas nozīmē, ka spēcīgā aromātu buķete atspoguļojas noturīgajā dūmu un *umami* pēcgaršā.

Sajūta mutē: kožot patīkami stingrs; tauki kopā ar kūpināto gaļu rada intensīvu, bet ne asu ēšanas sajūtu un zināmu krēmīgumu. Kūpinātās gaļas ēšanas laikā tauki palīdz izjust vēl spēcīgāku garšas baudījumu.

Olbaltumvielu saturs: 20–28 g/100 g

Tauku saturs: 3–4,5 g/100 g

Ogļhidrāti: 0,0–0,6 g/100 g

"Vindelnrökt skinka" sagriešana porcijās vai šķēlēs drīkst notikt tikai pēc kūpināšanas.

"Vindelnrökt skinka" izgatavo no vesela atkaulota šķiņķa ("butiksskinka"), kas gludi apgriezts ar nazi, vai no izcirtņiem (ciskas iekšējais gabals, ciskas pakaļējais gabals, astes gabals, ciskas ārējais gabals un mīkstuma gabals). Izejvielas iegūst no Zviedrijā audzētām cūkām. Tā kā Zviedrijas tiesību akti par dzīvnieku labturību ir stingrāki, cūkas Zviedrijā tiek turētas labos apstākļos. Astes amputēšana ir aizliegta. Pateicoties labajai dzīvnieku veselībai un mazam lietoto antibiotiku daudzumam, cūkgaļa ir kvalitatīva, nesatur antibiotikas, nav inficēta ar trihīnām vai salmonellām, multirezistentu baktēriju klātbūtne ir reta.

Citas piedevas: nitrītsāls (E250): 99,4 % nātrija hlorīda (NaCl) un 0,6 % nātrija nitrīta ($NaNO_2$).

Kūpināšanai izmanto alkšņa (*Alnus* sp.) malku bez mizas. Kūpināšanas procesā papildus var izmantot alkšņa šķeldas, bet tās nekad nedrīkst aizstāt mizotu alkšņa malku.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Kaušanai paredzētajām cūkām izēdina barību, kas sastāv no aptuveni 30 % miežu, 55 % kviešu un 15 % olbaltumvielu koncentrāta (galvenokārt lauka pupas/sojas pupas, rapša sēklu blakusprodukti, vitamīni un minerālvielas).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visam ražošanas procesam – no izejvielas sālīšanas līdz kūpināšanai un sadalīšanai porcijās – jānotiek 4. punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Vindelnrökt skinka" ražošanas apgabalu veido Dēgerforšas [*Degerfors*] pašvaldība, kas atrodas Vesterbotenas [*Västerbotten*] lēnē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp "Vindelnrökt skinka" raksturīgajām īpašībām un ražošanas apgabalu balstās uz cilvēkfaktoriem, kas saistīti ar ģeogrāfiskajā apgabalā tradicionāli piekopto praksi – šķiņķa kūpināšanu ķieģeļu kūpinātavās, ko kurina ar alkšņa malku.

Produkta specifika

Šķiņķa "Vindelnrökt skinka" raksturīgās īpašības ir saistītas ar amatnieku prasmēm, izejvielu kvalitāti un specifisko kūpināšanas procesu. Īpašības ievērojami atšķiras no parastu kūpināto šķiņķu īpašībām.

Specifiskā kūpināšanas procesa rezultātā "Vindelnrökt skinka" piemīt pilnestīga, izteikta un nedaudz skābena dūmu garša ar lapkoku niansēm un delikātu rūgtenumu.

Spēcīgajam un kompleksajam aromātam ir izteiktas ugunskura dūmu, dūmaina viskija, slapjas alkšņa malkas dūmu un darvas notis. Intensīvā aromātu buķete atspoguļojas noturīgajā pēcgaršā.

"Vindelnrökt skinka" nesatur nekādus pievienotus saldinātājus, ko nereti lieto, lai mazinātu rūgteno garšu, kāda var veidoties gāzes kūpinātavās kūpinātiem šķiņķiem.

Atšķirībā no daudziem citiem tirgū piedāvātajiem šķiņķiem "Vindelnrökt skinka" kūpināšanas laikā labi turas kopā, un nav nekādas vajadzības izmantot, piemēram, kolagēna apvalkus.

Ražošanas apgabala specifika

"Vindelnrökt skinka" ražošanas apgabals atrodas uz 64° ziemeļu platuma paralēles. Apgabalā valda auksts, mērens klimats, kam raksturīgi nokrišņi visa gada garumā un aukstas vasaras (saskaņā ar Kepena klimata klasifikāciju – Dfc). Gaisa vidējā temperatūra sniedzas no – 12 °C janvārī līdz 15 °C jūlijā, nokrišņu daudzums laikā no februāra līdz aprīlim ir aptuveni 35 mm mēnesī, bet augustā sasniedz 75 mm. Ziemas pusgadā nokrišņi izkrīt galvenokārt sniega veidā.

Ražošanas apgabalam cauri plūst divas no lielākajām Zviedrijas upēm – Ūmelvena [*Umeälven*] un Vindelelvena [*Vindelälven*]. Alkšņi (*Alnus* sp.), ko izmanto "Vindelnrökt skinka" kūpināšanai, upju tuvumā aug bagātīgi.

Saikne ar cilvēkfaktoriem, kas saistīti ar ģeogrāfisko apgabalu

Saskaņā ar ģeogrāfiskā apgabala tradīciju "Vindelnrökt skinka" kūpina ar alkšņa malku kurinātās ķieģeļu kūpinātavās. Katrai ķieģeļu kūpinātavai piemīt savas īpašības, kas kūpinātājam jāņem vērā kūpināšanas procesā. Turklāt kūpinātavas efektivitāti ietekmē tādi apkārtējās vides faktori kā gaisa temperatūra un mitrums un atmosfēras spiediens. Tāpēc kūpinātājam kūpināšanas process jāpielāgo valdošajiem apkārtējās vides faktoriem. Piemēram, augsta spiediena, zemas temperatūras vai liela gaisa mitruma apstākļos "Vindelnrökt skinka" kūpināšana prasa vairāk malkas un laika.

Lai šķiņķus neatkarīgi no lieluma varētu nokūpināt vienmērīgi, kūpinātājam šķiņķi kūpinātavās jāsakarina, izmantojot speciālu metodi, kas pielāgota attiecīgajai kūpinātavai. Kūpinātājam turklāt jāraugās, lai šķiņķi būtu sakarināti tā, lai cits citam nepieskartos. Tas ļauj vienmērīgi nokūpināt visas virsmas.

Kūpinot šķiņķus, kūpinātājs pastāvīgi uzrauga temperatūru un gaisa mitrumu kūpinātavā. Lai temperatūra kūpinātavā nebūtu pārlieku augsta, alkšņa malkai jābūt nedaudz mitrai. Koksnes mitruma saturu kūpinātājs nosaka, novērtējot, cik smaga tā ir. Ja gaisa mitrums kūpinātavā tomēr krītas, kūpinātājs to var koriģēt ar tvaiku.

Brīdi, kad "Vindelnrökt skinka" kūpināšana ir pabeigta, kūpinātājs nosaka, mērot šķiņķa iekšējo temperatūru un pataustot šķiņķi. Virsmai uz tausti jābūt mitrai, un šķiņķim jābūt puscietam un tumši brūnam. Šķiņķim atdziestot, krāsa kļūst intensīvāka un tumšāka, konsistence – stingrāka un virsma – sausāka.

Pateicoties "Vindelnrökt skinka" raksturīgajām īpašībām, kas veidojas specifiskajā kūpināšanas procesā, šķiņķis ir ieguvis ļoti labu reputāciju gan patērētāju, gan ēdināšanas uzņēmumu vidū, īpaši Zviedrijas ziemeļu daļā. Šī reputācija pakāpeniski veidojusies kopš 20. gs. pirmās desmitgades beigām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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