C/2024/1231

31.1.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1231)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Vindelnrökt skinka"

Nru tal-UE: PGI-SE-02654 — 20.1.2021

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Vindelnrökt skinka"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Iżvezja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Vindelnrökt skinka" huwa perżut tal-muskolu sħiħ minn ħanżir (Sus domestica) affumikat bis-sħana bil-mod tradizzjonali f'kalkari tal-affumikar imsaħħna bl-injam tal-alnu. Il-"Vindelnrökt skinka" jitqiegħed f'xibka jew jiġi affumikat f'pożizzjoni ċatta.

Il-karatteristiċi tal-"Vindelnrökt skinka" huma:

Prieżet affumikati f'pożizzjoni ċatta

Dehra: perżut maqtugħ mingħajr għadam b'wiċċ mhux lixx u b'forma u bi ħxuna irregolari. Il-kulur huwa kannella bi sfumaturi li jvarjaw minn lewn il-qoxra tal-ġellewż għal lewn il-kafena inkaljata (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Ix-xaħam u l-għeruq fuq in-naħa ta' barra għandhom sfumaturi sħan ta' kannella (NCS 3020-Y30R).

Piż: 3–6 kg

Prieżet imqegħdin f'xibka

Dehra: perżut tal-muskolu sħiħ iffurmat tajjeb b'forma uniformi u omoġenja. Għandu kulur kannella ċar maħruq bi sfumaturi tal-qoxra tal-ġellewż (NCS S6020-Y20R).

Piż: 1–3 kg

Dan li ġej japplika għall-"Vindelnrökt skinka" li jiġi affumikat f'pożizzjoni ċatta jew imqiegħed f'xibka:

Wiċċ maqtugħ: kulur roża qadim (NCS S1010R), fejn l-isfumaturi jvarjaw xi ftit skont il-qatgħa, b'xaħam ta' kulur abjad maħmuġ (NCS S0505-Y20R).

Sawra: sod, faċli biex jinqata' għall-ħxuna mixtieqa b'sikkina jew b'magna tal-qtugħ.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Aroma: l-aroma għandha noti ta' affumikar minn ħuġġieġa, ta' wiski affumikat u ta' injam tal-alnu mxarrab affumikat u qatran. Hija kumplessa u qawwija iżda ma hijiex pikkanti. In-naħa ta' ġewwa għandha aroma pjaċevoli ta' majjal imsajjar. Irwejjaħ għonjin bi ftit ħlewwa u b'finitura ta' noti pjaċevoli ta' wiski affumikat.

Togħma: togħma sħiħa b'ammont ta' melħ distint u bbilanċjat, togħma affumikata kemxejn aċiduża notevoli b'noti ta' injam iebes, togħma morra delikata u ħlewwa bażika residwa sottili mill-majjal sostnuta mill-umami.

Togħma li tibqa' fil-ħalq: l-aroma u t-togħma huma interkonnessi, li jfisser li l-esperjenza aromatika qawwija hija riflessa fit-togħma li ddum fil-ħalq tal-affumikar u l-umami.

Sensazzjoni fil-ħalq: pjaċevolment iebes meta jingidem; ix-xaħam u l-laħam affumikat flimkien jirriżultaw f'esperjenza intensa iżda mhux pikkanti meta jittiekel, u f'ċerta kremożità. Ix-xaħam jgħin itejjeb l-esperjenza tad-dewqan meta jittiekel il-laħam affumikat.

Kontenut ta' proteina: 20–28 g/100 g

Kontenut ta' xaħam: 3–4,5 g/100 g

Karboidrati: 0,0–0,6 g/100 g

Il-qtugħ f'porzjonijiet jew it-tfettit tal-"Vindelnrökt skinka" jista' jsir biss wara l-affumikar.

Il-"Vindelnrökt skinka" huwa magħmul minn perżut sħiħ mingħajr għadam ("butiksskinka") li jkun tnaddaf b'sikkina jew minn perżut fil-forma ta' qatgħat (it-taħrika ta' ġewwa, il-laħam mis-sieq ta' wara, ir-ramp, ix-xikel u r-romblu). Il-materja prima tiġi minn majjali mrobbija fl-Iżvezja. Bis-saħħa tal-leġiżlazzjoni aktar stretta dwar it-trattament xieraq tal-annimali fl-Iżvezja, il-ħnieżer imrobbija fl-Iżvezja jgħixu f'kundizzjonijiet tajbin. Il-qtugħ tad-denb huwa pprojbit. Minħabba s-saħħa tajba tal-annimali u l-użu baxx ta' antibijotiċi, il-laħam tal-majjal huwa ta' kwalità għolja, mingħajr antibijotiċi, trichinae jew salmonella, u l-preżenza ta' batterji multireżistenti hija rari.

Addittivi oħrajn: melħ tal-preservazzjoni tan-nitriti (E250): 99,4 % klorur tas-sodju (NaCl) u 0,6 % nitrit tas-sodju ($NaNO_2$).

L-injam tal-alnu mqaxxar (Alnus sp.) jintuża għall-affumikar. Iċ-ċana tal-alnu tista' tintuża fil-proċess tal-affumikar bħala suppliment, iżda qatt ma għandha tieħu post l-injam tal-alnu mqaxxar.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-ħnieżer li jitrabbew għat-tbiċċir jitrabbew fuq għalf li jikkonsisti minn madwar 30 % xgħir, 55 % qamħ u 15 % konċentrati ta' proteini (prinċipalment fażola komuni /fażola tas-sojja, prodotti sekondarji tal-lift, vitamini u minerali).

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċess kollu tal-produzzjoni, mit-tmelliħ tal-materja prima sal-affumikar u t-tqattigħ f'porzjonijiet, irid isir fiż-żona ġeografika speċifikata fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Vindelnrökt skinka" tikkonsisti mill-kwartier ta' Degerfors fil-provinċja ta' Västerbotten.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Vindelnrökt skinka" u ż-żona tal-produzzjoni hija bbażata fuq il-fatturi umani assoċjati mal-prattika tradizzjonali fiż-żona ġeografika tal-affumikar tal-perżut f'kalkari tal-briks imsaħħna bl-injam tal-alnu.

Speċifiċità tal-prodott

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Vindelnrökt skinka" jiġu mill-ħiliet artiġjanali, il-kwalità tal-materja prima u l-proċess speċjali tal-affumikar. Il-karatteristiċi jvarjaw b'mod sinifikanti minn dawk li jinsabu fil-prieżet affumikati b'mod konvenzjonali.

Bħala riżultat tal-proċess speċjali tal-affumikar, il-"Vindelnrökt skinka" għandu togħma affumikata sħiħa, notevoli u kemxejn aċiduża b'noti ta' injam iebes u togħma morra delikata.

L-aroma qawwija u kumplessa għandha noti distinti ta' ħuġġieġa, wiski affumikat, affumikar. L-esperjenza aromatika intensa hija riflessa fit-togħma li ddum fil-ħalq.

Il-"Vindelnrökt skinka" ma fihx dolċifikanti miżjuda, li huma ingredjent komuni biex itaffu t-togħma kemxejn morra li tista' sseħħ fil-prieżet affumikati f'kalkari tal-affumikar li jaħdmu bil-gass.

Għall-kuntrarju ta' ħafna prieżet oħra li hemm fis-suq, il-"Vindelnrökt skinka" jżomm tajjeb ħafna waqt l-affumika mingħajr ma għandu għalfejn jiddaħħal, pereżempju, f'budellat tal-kollaġen.

Speċifiċitàjiet taż-żona tal-produzzjoni

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Vindelnrökt skinka" tinsab f'latitudni ta' 64 grad fit-Tramuntana. Iż-żona għandha klima kiesħa u moderata bi preċipitazzjoni matul is-sena kollha u sjuf kesħin (Dfc skont il-klassifikazzjoni tal-klima ta' Köppen). It-temperatura medja tvarja minn -12 °C f'Jannar għal 15 °C f'Lulju, filwaqt li l-preċipitazzjoni hija minn madwar 35 mm fix-xahar minn Frar sa April sa 75 mm f'Awwissu. Matul in-nofs tas-sena tax-xitwa, il-preċipitazzjoni prinċipalment tieħu l-forma ta' borra.

Tnejn mill-akbar xmajjar tal-Iżvezja, l-Ume u l-Vindel, jgħaddu miż-żona tal-produzzjoni. Is-siġar tal-alnu (Alnus sp.), li jintużaw għall-affumikar tal-"Vindelnrökt skinka", jikbru b'mod abbundanti qrib ix-xmajjar.

Rabta mal-fatturi umani assoċjati maż-żona ġeografika

Il-"Vindelnrökt skinka" jiġi affumikat f'kalkari tal-briks imsaħħna bl-injam tal-alnu, kif inhi t-tradizzjoni fiż-żona ġeografika. Il-kalkari tal-briks għandhom il-proprjetajiet individwali tagħhom, li l-affumikatur irid jikkunsidra matul il-proċess tal-affumikar. Barra minn hekk, l-effiċjenza tal-kalkari tal-affumikar hija influwenzata minn fatturi ambjentali bħat-temperatura, l-umditàu l-pressjoni atmosferika. Għalhekk, l-affumikatur irid jadatta l-proċess tal-affumikar għall-fatturi ambjentali prevalenti. Pereżempju, fi pressjoni għolja, temperatura esterna baxxa jew umditàatmosferika għolja, jintuża aktar injam u hemm bżonn ta' aktar ħin għall-affumikar tal-"Vindelnrökt skinka".

Sabiex il-prieżet jiġu affumikati b'mod uniformi, irrispettivament mid-daqs tagħhom, l-affumikatur irid idendel il-prieżet fil-kalkara tal-affumikar bl-użu ta' metodu speċjali adattat għall-kalkara tal-affumikar inkwistjoni. L-affumikatur irid jiżgura wkoll li jdendel il-prieżet b'tali mod li ma jmissux ma' xulxin. Dan jippermetti l-affumikar uniformi tal-uċuħ kollha.

Meta jaffumika l-prieżet, l-affumikatur jiċċekkja kontinwament it-temperatura u l-umditàatmosferika fil-kalkari tal-affumikar. Sabiex jiġu evitati temperaturi eċċessivament għoljin fil-kalkara, l-injam tal-alnu jrid ikun kemxejn imxarrab. L-affumikatur jiddetermina l-kontenut ta' ndewwa tal-injam billi jħoss kemm hu tqil. Jekk l-umditàatmosferika fil-kalkara madankollu tonqos, l-affumikatur jista' jikkoreġi dan billi jżid il-fwar.

L-affumikatur jiddetermina meta jkun tlesta l-affumikar tal-"Vindelnrökt skinka" billi jkejjel it-temperatura tal-qalba u jħoss il-perżut. Il-wiċċ irid jinħass imxarrab u l-perżut irid ikollu konsistenza semiiebsa u sfumatura kannella skura. Il-kulur jintensifika u jsir aktar skur hekk kif il-perżut jibred, filwaqt li l-konsistenza ssir aktar iebsa u l-wiċċ aktar niexef.

Bis-saħħa tal-proprjetajiet karatteristiċi mogħtija mill-proċess speċjali tal-affumikar, il-"Vindelnrökt skinka" kiseb reputazzjoni tajba ħafna kemm fost il-konsumaturi kif ukoll fost is-sidien tar-ristoranti, b'mod partikolari fit-Tramuntana tal-Iżvezja. Din ir-reputazzjoni ilha tiżviluppa gradwalment sa mill-aħħar tas-snin 1910.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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