Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1231

31.1.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1231)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Vindelnrökt skinka”

EU-nr.: PGI-SE-02654 — 20.1.2021

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen van de BGA**

“Vindelnrökt skinka”

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Vindelnrökt skinka” is een hele ham van een varken (Sus domestica) die op traditionele wijze heet wordt gerookt in met elzenhout verhitte rookovens. “Vindelnrökt skinka” wordt in een net of in vlakke ligging gerookt.

Kenmerken van “Vindelnrökt skinka”:

Hammen die in vlakke ligging worden gerookt

Uiterlijk: uitgebeende, gesneden ham met een ruw oppervlak en een onregelmatige vorm en dikte. De ham is bruin met tinten die uiteenlopen van ongedopte hazelnoot tot gebrande koffieboon (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Het vet en de pezen aan de buitenzijde hebben warme kaneeltoetsen (NCS 3020-Y30R).

Gewicht: 3-6 kg

Hammen in een net

Uiterlijk: een goed gevormde hele ham met een uniforme en homogene vorm. De ham heeft een lichte gebrande bruine kleur met schakeringen van ongedopte hazelnoot (NCS S6020-Y20R).

Gewicht: 1–3 kg

Voor “Vindelnrökt skinka” die in vlakke ligging of in een net is gerookt, geldt het volgende:

Snijvlak: een gelijkmatige oudroze kleur (NCS S1010R), waarbij de tinten licht variëren naargelang van het deelstuk, met gebroken wit vet (NCS S0505-Y20R).

Textuur: stevig, gemakkelijk tot de gewenste dikte te snijden met een mes dan wel een snijmachine.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Geur: toetsen van rook van een kampvuur, rokerige whisky en gerookt nat elzenhout en teer. Complex en sterk, maar niet scherp. Binnenin een aangename geur van gebakken varkensvlees. Rijke geuren met een zekere zoetheid, afgerond met aangename toetsen van rokerige whisky.

Smaak: een volle smaak met een duidelijke, evenwichtige zoutheid, een uitgesproken, lichtzure rokerige smaak met toetsen van hardhout, een delicate bitterheid en een subtiele elementaire restzoetheid van varkensvlees, aangevuld met umami.

Nasmaak: geur en smaak zijn met elkaar verbonden, met andere woorden de krachtige geurervaring komt terug in de lange nasmaak van rook en umami.

Mondgevoel: aangename, stevige bite. Het vet in combinatie met het gerookte vlees resulteert in een intense, maar niet scherpe eetervaring en in een zekere romigheid. Bij het eten van het gerookte vlees versterkt het vet de smaakervaring.

Eiwitgehalte: 20–28 g/100 g

Vetgehalte: 3–4,5 g/100 g

Koolhydraten: 0,0–0,6 g/100 g

"Vindelnrökt skinka" mag pas na het roken in stukken of plakken worden gesneden.

"Vindelnrökt skinka" wordt gemaakt van een hele ham zonder been ("butiksskinka") die met een mes is schoongemaakt, of van ham in de vorm van deelstukken (bovenbil, platte bil, dikke lende, spierstuk en staartstuk). De grondstof is afkomstig van varkens die in Zweden worden gehouden. Dankzij de strengere dierenwelzijnswetgeving in Zweden hebben varkens in Zweden een goed leven. Het couperen van staarten is verboden. Door de goede gezondheid van de dieren en het geringe gebruik van antibiotica is het varkensvlees van hoge kwaliteit, bevat het geen antibiotica, trichinen of salmonella en komen multiresistente bacteriën nauwelijks voor.

Overige toevoegingen: nitrietpekelzout (E 250): 99,4 % natriumchloride (NaCl) en 0,6 % natriumnitriet ($NaNO_2$).

Voor het roken wordt ontschorst elzenhout (Alnus sp.) gebruikt. Bij het roken mogen spaanders van elzenhout als aanvulling, maar nooit als substituut voor ontschorst elzenhout worden gebruikt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het voer van de slachtvarkens bestaat voor ongeveer 30 % uit gerst, 55 % uit tarwe en 15 % uit eiwitconcentraat (voornamelijk veldbonen/sojabonen, bijproducten van raapzaad, vitaminen en mineralen).

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het gehele productieproces — van het pekelen van de grondstof tot het roken en in stukken snijden — moet plaatsvinden in het in punt 4 genoemde geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Vindelnrökt skinka" is de gemeente Degerfors in de provincie Västerbotten.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen de specifieke kenmerken van "Vindelnrökt skinka" en het productiegebied berust op de menselijke factoren die verbonden zijn met de in het geografische gebied uitgeoefende traditionele praktijk van het roken van ham in baksteenovens die met elzenhout worden verhit.

Specificiteit van het product

De specifieke kenmerken van "Vindelnrökt skinka" zijn toe te schrijven aan de ambachtelijke vaardigheden, de kwaliteit van de grondstof en het speciale rookproces. De kenmerken wijken duidelijk af van die van conventioneel gerookte hammen.

Door het speciale rookproces heeft "Vindelnrökt skinka" een volle, uitgesproken en lichtzure rokerige smaak met toetsen van hardhout en een delicate bitterheid.

De krachtige, complexe geur heeft duidelijke toetsen van kampvuur, rokerige whisky, de rook van nat elzenhout en teer. De intense geurervaring komt terug in de lange nasmaak.

"Vindelnrökt skinka" bevat geen zoetstoffen, die gewoonlijk worden toegevoegd om de enigszins bittere smaak af te vlakken die kan voorkomen in hammen die in gasgestookte rookovens worden gerookt.

In tegenstelling tot veel andere hammen op de markt blijft "Vindelnrökt skinka" tijdens het roken goed intact, zodat deze niet in bijvoorbeeld worstvellen van collageen hoeft te worden gestopt.

Specificiteit van het productiegebied

Het productiegebied van "Vindelnrökt skinka" ligt op 64 graden noorderbreedte. Het gebied heeft een koud, gematigd klimaat met neerslag gedurende het hele jaar en met koude zomers (Dfc volgens de klimaatclassificatie van Köppen). De gemiddelde temperatuur varieert van -12 °C in januari tot +15 °C in juli, terwijl de neerslag uiteenloopt van ongeveer 35 mm per maand in februari-april tot 75 mm in augustus. In de winterse helft van het jaar neemt neerslag voornamelijk de vorm aan van sneeuw.

Twee van Zwedens grootste rivieren, de Ume en de Vindel, lopen door het productiegebied. Elzenbomen (Alnus sp.), die worden gebruikt voor het roken van "Vindelnrökt skinka", groeien in overvloed in de buurt van de rivieren.

Menselijke factoren die verbonden zijn met het geografische gebied

"Vindelnrökt skinka" wordt gerookt in baksteenovens die met elzenhout worden verhit. Dat is de traditie in het geografische gebied. Baksteenovenovens hebben bijzondere eigenschappen, waarmee de roker tijdens het rookproces rekening moet houden. Bovendien wordt de efficiëntie van de rookovens beïnvloed door omgevingsfactoren als temperatuur, vochtigheid en luchtdruk. Daarom moet de roker het rookproces aanpassen aan de heersende omgevingsfactoren. Zo wordt bij hoge druk, een lage buitentemperatuur of hoge luchtvochtigheid meer hout gebruikt en neemt het roken van "Vindelnrökt skinka" meer tijd in beslag.

Om de hammen ongeacht de grootte ervan gelijkmatig te kunnen roken, moet de roker de hammen in de rookoven op speciale, op de rookoven in kwestie afgestemde wijze ophangen. De roker moet de hammen ook zo ophangen dat ze elkaar niet raken. Daardoor wordt het oppervlak van de hammen even gelijkmatig gerookt.

Bij het roken van de hammen controleert de roker de temperatuur en de luchtvochtigheid in de rookovens voortdurend. Om te hoge temperaturen in de oven te voorkomen, moet het elzenhout enigszins vochtig zijn. De roker bepaalt het vochtgehalte van het hout door te voelen hoe zwaar het is. Als de luchtvochtigheid in de oven toch afneemt, kan de roker dit corrigeren door stoom toe te voegen.

Door de temperatuur binnenin te meten en de ham te bevoelen, bepaalt de roker wanneer het roken van "Vindelnrökt skinka" is voltooid. Het oppervlak moet vochtig aanvoelen en de ham moet een halfharde consistentie en donkerbruine toon hebben. De kleur wordt sterker en donkerder naarmate de ham afkoelt, terwijl de consistentie steviger en het oppervlak droger wordt.

Dankzij de karakteristieke eigenschappen die "Vindelnrökt skinka" krijgt door het speciale rookproces, geniet de ham een zeer goede reputatie bij zowel consumenten als restaurateurs, met name in het noordelijke deel van Zweden. Deze reputatie is vanaf het einde van de jaren 1910 geleidelijk opgebouwd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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