C/2024/1231

31.1.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1231)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Vindelnrökt skinka»

N.º UE: PGI-SE-02654 – 20.1.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) da IGP**

«Vindelnrökt skinka»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Vindelnrökt skinka» designa um presunto elaborado a partir de uma perna de porco (*Sus domestica*) inteira, inserida num saco de rede ou disposta na horizontal, fumada de acordo com o método tradicional, em forno de fumagem aquecido a lenha de amieiro.

A IGP «Vindelnrökt skinka» apresenta as seguintes características:

Presunto fumado na posição horizontal

Aspeto: presunto em pedaços, desossado, com superfície rugosa e de forma e espessura irregulares. Tem cor castanha, com matizes que vão da casca de avelã e ao grão de café torrado (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). A gordura e os tendões da face externa apresentam tons quentes cor de canela (NCS 3020-Y30R).

Peso: 3 a 6 kg

Presunto inserido num saco de rede

Aspeto: Presunto inteiro de contornos bem definidos e forma uniforme e homogénea. Tem cor castanha-escura viva, com matizes casca de avelã (NCS S6020-Y20R).

Peso: 1 a 3 kg

O «Vindelnrökt skinka» fumado na horizontal ou inserido num saco de rede tem as seguintes características:

Corte à vista: cor-de-rosa velho uniforme (NCS S1010R), em que os matizes variam ligeiramente em função do tipo de corte, e gordura creme (NCS S0505-Y20R).

Consistência: firme, fácil de cortar com a espessura pretendida, à faca ou com máquina de corte.

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Aroma: notas de fumo de lume de chão, de uísque fumado e de lenha de amieiro fumada húmida e de alcatrão. Aroma complexo e forte, não picante. O interior apresenta aroma agradável a carne de porco cozinhada. Aromas ricos, levemente adocicados, completados por notas agradáveis de uísque fumado.

Sabor: rico, distinto e equilibrado no sal, gosto fumado acentuado e ligeiramente ácido, com notas de madeira de folhosas, ligeiramente amargo e leve travo doce a carne de porco realçado pelo *umami*.

Gosto residual: o aroma e o sabor estão inter-relacionados, o que significa que a marcada experiência aromática se reflete no gosto residual persistente a fumo e *umami*.

Sensação gustativa: agradavelmente firme no palato. A gordura, junto com a carne fumada, oferece uma sensação gustativa intensa, não picante, e uma certa cremosidade. A gordura contribui para melhorar a experiência da degustação da carne fumada.

Teor de proteínas: 20–28 g/100 g

Teor de matéria gorda: 3–4,5 g/100 g

Hidratos de carbono: 0,0–0,6 g/100 g

As operações de corte do «Vindelnrökt skinka» em porções ou em fatias têm obrigatoriamente lugar após a fumagem.

O «Vindelnrökt skinka» é preparado a partir do presunto inteiro desossado («butiksskinka») aparado à faca ou de presunto cortado em pedaços (alcatra, chã de dentro, chã de fora, pernil e rolo). A matéria-prima provém de porcos criados na Suécia. Graças à legislação sueca mais rigorosa em matéria de bem-estar animal, os porcos criados na Suécia beneficiam de boas condições. É proibido cortar o rabo dos animais. Devido ao bom estado sanitário dos animais e ao reduzido consumo de antibióticos, a carne de porco apresenta qualidade elevada, não contém antibióticos, triquinas ou salmonelas, sendo rara a presença de bactérias multirresistentes.

Outros aditivos: sal de cura com nitritos (E250) – 99,4 % de cloreto de sódio (NaCl) e 0,6 % de nitrito de sódio ($NaNO_2$).

A fumagem é feita com lenha de amieiro descascada (*Alnus* sp.). No processo de fumagem, é permitido utilizar aparas de amieiro como complemento, mas nunca para substituir a madeira descascada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

A dieta dos porcos para abate é composta por, aproximadamente, 30 % de cevada, 55 % de trigo e 15 % de concentrado proteico (principalmente favas forrageiras/soja, subprodutos da colza, vitaminas e minerais).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todo o processo de produção, desde a salga da matéria-prima até à fumagem e ao corte em pedaços deve ter lugar na área geográfica indicada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Vindelnrökt skinka» é constituída pelo município de Degerfors, na província de Västerbotten.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre as características específicas do «Vindelnrökt skinka» e a área de produção assenta nos fatores humanos associados à tradição da área geográfica de elaboração do presunto fumado em fornos de fumagem em tijolo aquecidos a lenha de amieiro.

Especificidade do produto

As características específicas do «Vindelnrökt skinka» resultam do saber artesanal, da qualidade da matéria-prima e do processo especial de fumagem, diferindo significativamente do processo de fumagem convencional.

Graças ao processo especial de fumagem, o «Vindelnrökt skinka» apresenta sabor fumado rico, marcado e ligeiramente ácido, com notas de madeira de folhosas e leve travo amargo.

O cheiro forte e complexo apresenta notas fumadas distintas de lume de chão, de uísque fumado e de lenha de amieiro fumada húmida e de alcatrão. A experiência aromática intensa reflete-se no gosto residual persistente.

O «Vindelnrökt skinka» não contém edulcorantes adicionados, ingredientes comummente usados para atenuar o sabor ligeiramente amargo que pode ocorrer no presunto fumado nos fornos de fumagem aquecidos a gás.

Ao contrário de muitos outros presuntos no mercado, o «Vindelnrökt skinka» mantém-se bem compacto durante a fumagem sem necessidade de preenchimento, por exemplo, com colagénio.

Especificidades da área geográfica

A área de produção do «Vindelnrökt skinka» situa-se a 64.º de latitude norte. A região apresenta clima frio e temperado, com precipitação ao longo do ano e verões frios (Dfc, de acordo com a classificação climática de Köppen). A temperatura média varia entre - 12 °C em janeiro e 15 °C em julho e a precipitação entre cerca de 35 mm por mês, no período de fevereiro a abril, e 75 mm, em agosto. Durante os seis meses de inverno, a precipitação adquire principalmente a forma de neve.

A área de produção é atravessada por dois dos maiores rios suecos, o Ume e o Vindel. Os amieiros (Alnus sp.) utilizados para a fumagem do «Vindelnrökt skinka» crescem muito perto destes rios.

Relação com os fatores humanos associados à área geográfica

O «Vindelnrökt skinka» é fumado em fornos de tijolo aquecidos a lenha de amieiro, de acordo com a tradição da área geográfica. Os fornos de fumagem em tijolo apresentam propriedades específicas que o defumador responsável pela cura do presunto deve ter em conta durante o processo de fumagem. Além disso, a eficiência dos fornos de fumagem é influenciada por fatores ambientais como a temperatura, a humidade e a pressão atmosférica. Por conseguinte, o defumador responsável pela cura deve adaptar o processo de fumagem aos fatores ambientais prevalecentes. Por exemplo, em caso de alta pressão, baixa temperatura exterior ou humidade atmosférica elevada, é utilizada mais lenha, pelo que a fumagem do «Vindelnrökt skinka» demora mais tempo.

Para obter um produto uniformemente fumado, independentemente do tamanho, o defumador responsável pela cura do presunto deve pendurá-lo nos fornos de fumagem aplicando um método especial adaptado ao espaço em causa. O defumador responsável pela cura deve também certificar-se de que os presuntos não se tocam entre si permitindo uma boa fumagem em toda a superfície.

Para obter um presunto fumado, o defumador responsável pela cura verifica constantemente a temperatura e humidade atmosférica no forno. Para evitar temperaturas excessivamente elevadas nos fornos de fumagem, a lenha de amieiro deve estar ligeiramente húmida. O defumador responsável pela cura determina o teor de humidade da lenha através do toque. Se, no entanto, a humidade atmosférica no forno de fumagem diminuir, o defumador pode corrigir esta situação adicionando vapor.

A conclusão do processo de fumagem do «Vindelnrökt skinka» cabe ao defumador responsável pela cura, através da medição da temperatura na parte central do presunto e do toque. Além de apresentar uma superfície húmida ao toque, o presunto deve ter uma consistência semidura e um tom castanho-escuro. O presunto adquire uma cor mais viva e escura à medida que arrefece, ganha uma consistência mais firme e uma capa externa mais seca.

Graças às propriedades características adquiridas com o processo especial de fumagem, o «Vindelnrökt skinka» granjeou grande reputação junto dos consumidores e no setor da restauração, em especial na parte norte da Suécia. Essa reputação tem vindo a crescer gradualmente desde finais da década de 1910.

Referência à publicação do caderno de especificações

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