C/2024/1231

31.1.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1231)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Vindelnrökt skinka“

EÚ č.: PGI-SE-02654 – 20. 1. 2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Vindelnrökt skinka“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Švédsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Vindelnrökt skinka“ je celosvalová šunka z ošípanej (*Sus domestica*), ktorá sa tradične údi za tepla v údiacich peciach vykurovaných jelšovým drevom. „Vindelnrökt skinka“ sa ukladá do sieťky alebo sa údi naplocho.

Šunka „Vindelnrökt skinka“ má tieto vlastnosti:

Šunka údená naplocho

Vzhľad: vykostená rezaná šunka s drsným povrchom, nerovnomerným tvarom a hrúbkou. Farba je hnedá s odtieňmi škrupín lieskových orechov po hnedú pražených kávových zŕn (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Tuk a šľachy na vonkajšej strane sa vyznačujú teplými škoricovými tónmi (NCS 3020-Y30R).

Hmotnosť: 3 – 6 kg

Šunka v sieťke

Vzhľad: dobre tvarovaná celosvalová šunka s jednotným a rovnorodým tvarom. Farba je mierne spálená hnedá s odtieňmi škrupín lieskových orechov (NCS S6020-Y20R).

Hmotnosť: 1 – 3 kg

Pre šunku „Vindelnrökt skinka“ údenú naplocho alebo v sieťke sú typické tieto vlastnosti:

Povrch rezu: rovnomerná staroružová farba (NCS S1010R), pričom sa jednotlivé odtiene mierne líšia v závislosti od rezu, so sivobielym tukom (NCS S0505-Y20R).

Konzistencia: pevná, ľahko sa krája na želanú hrúbku nožom aj strojom na krájanie.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aróma: aróma sa vyznačuje tónmi dymu z ohniska, dymovej whisky a ohoreného vlhkého jelšového dreva a dechtu. Je komplexná a silná, no nie ostrá. Vnútorná strana má príjemnú arómu vareného bravčového. Bohaté vône s určitou sladkosťou sa vyvažujú príjemnými tónmi dymovej whisky.

Chuť: plná chuť s osobitnou a vyváženou slanosťou, výraznou a mierne kyslou dymovou chuťou s tónmi listnatého dreva, delikátnou horkosťou a jemnou zvyškovou základnou sladkosťou bravčového mäsa, ktorú podporuje chuť umami.

Dochuť: aróma a chuť sú navzájom prepojené, čo znamená, že sa silný aromatický zážitok premieta do pretrvávajúcej dochuti dymu a umami.

Pocit v ústach: pri zahryznutí je šunka príjemne pevná; tuk v spojení s údeným mäsom vytvára intenzívny, ale nie ostrý zážitok z jedla, ako aj istú krémovosť. Tuk prispieva aj k posilneniu chuťového zážitku pri konzumácii údeného mäsa.

Obsah bielkovín: 20 – 28 g/100 g

Obsah tuku: 3 – 4,5 g/100 g

Sacharidy: 0,0 – 0,6 g/100 g

Šunku „Vindelnrökt skinka“ možno rezať na porcie či krájať na plátky až po údení.

Vyrába sa z celej šunky bez kostí (tzv. butiksskinka) očistenej nožom alebo zo šunky vo forme rezov (vrchný šál, spodný šál, kvetová špička, orech a kotleta). Suroviny pochádzajú z ošípaných chovaných vo Švédsku. Vďaka prísnejším právnym predpisom týkajúcim sa dobrých životných podmienok zvierat vo Švédsku majú ošípané vo Švédsku dobré podmienky pre život. Kupírovanie chvostov je zakázané. V dôsledku dobrého zdravia zvierat a nízkej miery používania antibiotík má bravčové mäso vysokú kvalitu, neobsahuje žiadne antibiotiká, svalovce ani salmonelu a zriedkavá je aj prítomnosť multirezistentných baktérií.

Ďalšie prídavné látky: dusitanová konzervačná soľ (E250): 99,4 % chlorid sodný (NaCl) a 0,6 % dusitan sodný ($NaNO_2$).

Na údenie sa používa jelšové drevo bez kôry (*Alnus* sp.). V procese údenia sa ako doplnok môžu používať aj jelšové štiepky, no nikdy sa nimi nesmie nahradiť jelšové drevo bez kôry.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Pri chove jatočných ošípaných sa používa krmivo, ktoré asi z 30 % tvorí jačmeň, z 55 % pšenica a z 15 % koncentrát bielkovín (najmä bôb záhradný/sója, vedľajšie produkty repky olejnej, vitamíny a minerály).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v identifikovanej zemepisnej oblasti*

Celý proces výroby od solenia suroviny až po údenie a rezanie na porcie sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Do oblasti výroby šunky „Vindelnrökt skinka“ patrí farnosť Degerfors v provincii Västerbotten.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi osobitnými vlastnosťami šunky „Vindelnrökt skinka“ a oblasťou výroby sa zakladá na ľudských faktoroch spojených s tradičným postupom údenia šunky v murovaných peciach vykurovaných jelšovým drevom v danej zemepisnej oblasti.

Špecifickosť výrobku

Špecifické vlastnosti šunky „Vindelnrökt skinka“ sú výsledkom remeselných zručností, kvalitných surovín a osobitného procesu údenia. Významne sa líšia od vlastností bežne údených šuniek.

V dôsledku osobitného procesu údenia má šunka „Vindelnrökt skinka“ plnú, výraznú a mierne kyslú dymovú chuť s tónmi listového dreva a delikátnou horkosťou.

Silná a komplexná aróma sa vyznačuje osobitnými tónmi ohniska, dymovej whisky, vlhkého jelšového dreva a dechtu. Intenzívny aromatický zážitok sa premieta do pretrvávajúcej dochuti.

Šunka „Vindelnrökt skinka“ neobsahuje žiadne pridané sladidlá, ktoré sú bežnou zložkou na zmiernenie istej horkosti, ktorá sa môže vyskytnúť v prípade šuniek údených v údiacich peciach na plyn.

Na rozdiel od mnohých iných šuniek na trhu šunka „Vindelnrökt skinka“ počas údenia dobre drží tvar bez toho, aby sa musela napríklad naplniť do kolagénových obalov.

Špecifickosť oblasti výroby

Oblasť výroby šunky „Vindelnrökt skinka“ sa nachádza v severnej zemepisnej šírke 64 stupňov. Oblasť má chladné, mierne podnebie so zrážkami počas celého roka a chladným letom (Dfc podľa Köppenovej klasifikácie podnebia). Priemerná teplota je v rozmedzí od – 12 °C v januári do 15 °C v júli, zatiaľ čo mesačný úhrn zrážok dosahuje hodnoty od približne 35 mm vo februári až apríli do 75 mm v auguste. Počas zimnej polovice roka tvorí väčšinu zrážok sneh.

Cez oblasť výroby tečú dve z najväčších švédskych riek Ume a Vindel. Jelše (*Alnus* sp.), ktoré sa používajú pri údení šunky „Vindelnrökt skinka“, rastú vo veľkom počte v blízkosti riek.

Súvislosť s ľudskými faktormi súvisiacimi so zemepisnou oblasťou

Šunka „Vindelnrökt skinka“ sa údi v murovaných peciach vykurovaných jelšovým drevom podľa tradícií v danej zemepisnej oblasti. Murované pece majú svoje osobité vlastnosti, ktoré musí údenár zohľadniť počas procesu údenia. Okrem toho majú na efektívnosť údiacich pecí vplyv okolité faktory, ako je teplota, vlhkosť a atmosférický tlak. Údenár preto musí proces údenia prispôsobiť prevládajúcim okolitým faktorom. Napríklad pri vysokom tlaku, nízkej vonkajšej teplote alebo vysokej atmosférickej vlhkosti sa používa väčšie množstvo dreva a údenie šunky „Vindelnrökt skinka“ trvá dlhšie.

Na rovnomerné údenie šunky – bez ohľadu na jej veľkosť – musí údenár zavesiť šunku do údiacej pece osobitným spôsobom, ktorý je prispôsobený danej údiacej peci. Údenár musí takisto dávať pozor, aby šunky zavesil tak, aby sa navzájom nedotýkali. Tým sa umožní rovnomerné údenie celého povrchu.

Pri údení šunky musí údenár neustále kontrolovať teplotu a atmosférickú vlhkosť v údiacich peciach. Aby sa predišlo nadmerne vysokým teplotám v peci, musí byť jelšové drevo trochu vlhké. Údenár zisťuje obsah vlhkosti v dreve tým, že ho dvíha, a tak zisťuje, aké je drevo ťažké. Ak sa atmosférická vlhkosť v peci napriek tomu zníži, údenár to môže napraviť pridaním pary.

Údenár určuje, kedy je údenie šunky „Vindelnrökt skinka“ dokončené, a to tak, že zmeria teplotu v jadre a ohmatá šunku. Povrch musí byť na dotyk vlhký a šunka musí mať polotvrdú konzistenciu a tmavohnedú farbu. Pri chladnutí šunky sa farba zintenzívňuje a tmavne, zatiaľ čo konzistencia sa stáva pevnejšou a povrch suchším.

Vďaka charakteristickým vlastnostiam získaným osobitným postupom údenia si šunka „Vindelnrökt skinka“ vybudovala veľmi dobré meno medzi spotrebiteľmi aj prevádzkovateľmi reštaurácií, najmä na severe Švédska. Toto dobré meno sa budovalo postupne už od konca druhého desaťročia 20. storočia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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