C/2024/1231

31.1.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1231)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Vindelnrökt skinka“

EU št.: PGI-SE-02654 – 20. januar 2021

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime ZGO**

„Vindelnrökt skinka“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Vindelnrökt skinka“ je cela mišična šunka iz prašiča (*Sus domestica*), vroče dimljena na tradicionalen način v dimnicah, ogrevanih z jelševino. Šunka „Vindelnrökt skinka“ se da v mrežo ali pa se dimi leže.

V nadaljevanju so navedene značilnosti šunke „Vindelnrökt skinka“.

Šunke, dimljene leže

Videz: izkoščen kos šunke s hrapavo površino ter neenakomerno obliko in debelino. Barva je rjava z odtenki, ki segajo od barve lešnikove lupine do barve praženega kavnega zrna (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Maščoba in kite na zunanji strani so v toplih odtenkih cimeta (NCS 3020-Y30R).

Teža: 3–6 kg

Šunke v mreži

Videz: lepo in enakomerno oblikovana cela mišična šunka. Je svetle žgane rjave barve z odtenki v barvi lešnikove lupine (NCS S6020-Y20R).

Teža: 1–3 kg

Za šunko „Vindelnrökt skinka“, ki je dimljena leže ali v mreži, velja naslednje.

Površina prereza: enakomerno umazano rožnata (NCS S1010R), pri čemer se odtenki nekoliko razlikujejo glede na prerez, z maščobo belkaste barve (NCS S0505-Y20R).

Tekstura: čvrsta, enostavna za rezanje na želeno debelino z nožem ali rezilnikom.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Vonj: vonj ima note dima tabornega ognja, dimljenega viskija ter dimljene vlažne jelševine in katrana. Je kompleksen in močan, vendar ne oster. Notranjost ima prijeten vonj kuhane svinjine. Bogat, nekoliko sladek vonj, zaokrožen s prijetnimi notami dimljenega viskija.

Okus: poln okus z razpoznavno in uravnoteženo slanostjo; zaznaven, rahlo kiselkast okus po dimljenju z notami lesa listavcev, nežno grenkobo in nežno osnovno sladkostjo svinjine, ki je obstojna in ki jo spremlja umami.

Pookus: vonj in okus se prepletata, tako da se močna aromatična izkušnja odraža v dolgotrajnem pookusu dima in umamija.

Občutek v ustih: prijetna čvrstost ob ugrizu; zaradi maščobe v kombinaciji z dimljenim mesom je občutek ob zaužitju intenziven, vendar ne oster, in nekoliko smetanast. Maščoba še izboljša okus ob jedi dimljenega mesa.

Vsebnost beljakovin: 20–28 g/100 g

Vsebnost maščobe: 3–4,5 g/100 g

Ogljikovi hidrati: 0,0–0,6 g/100 g

Šunka „Vindelnrökt skinka“ se lahko nareže na kose ali rezine šele po dimljenju.

Šunka „Vindelnrökt skinka“ se proizvaja iz cele šunke brez kosti (*butiksskinka*), ki je bila očiščena z nožem, ali iz posameznih kosov šunke (kugla, zunanje stegno, krača, hrbet in laks kare). Surovina prihaja od prašičev, rejenih na Švedskem. Zaradi strožje švedske zakonodaje o dobrobiti živali prašiči, rejeni na Švedskem, živijo v dobrih razmerah. Prirezovanje repov je prepovedano. Prašičje meso je zaradi dobrega zdravja živali in majhne uporabe antibiotikov visoke kakovosti in ne vsebuje antibiotikov, trihine ali salmonele, prisotnost zelo odpornih bakterij pa je redka.

Drugi dodatki: nitritna sol za razsol (E250): 99,4 % natrijevega klorida (NaCl) in 0,6 % natrijevega nitrita ($NaNO_2$).

Za dimljenje se uporablja jelševina (*Alnus* sp.) z odstranjenim lubjem. V postopku dimljenja se lahko dodajo trske jelševine, ki pa nikoli ne smejo nadomestiti jelševine z odstranjenim lubjem.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Prašiči za zakol se redijo s krmo, ki vsebuje približno 30 % ječmena, 55 % pšenice in 15 % beljakovinskega koncentrata (večinoma bob vrste *Vicia faba* var. *minuta* / soja, stranski proizvodi ogrščice, vitamini in minerali).

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celoten postopek proizvodnje, od soljenja surovine do dimljenja in rezanja na kose, mora potekati na geografskem območju iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje šunke „Vindelnrökt skinka“ obsega župnijo Degerfors v pokrajini Västerbotten.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med posebnimi značilnostmi šunke „Vindelnrökt skinka“ in območjem proizvodnje temelji na človeških dejavnikih, ki so na geografskem območju povezani s tradicionalno prakso dimljenja šunke v zidanih dimnicah, ogrevanih z jelševino.

Posebnosti proizvoda

Posebne značilnosti šunke „Vindelnrökt skinka“ so rezultat obrtniških spretnosti, kakovosti surovine in posebnega postopka dimljenja. Bistveno se razlikujejo od lastnosti konvencionalno dimljenih šunk.

Šunka „Vindelnrökt skinka“ ima zaradi posebnega postopka dimljenja poln, izrazit in rahlo kiselkast okus po dimljenju z notami lesa listavcev in nežno grenkobo.

Močan in kompleksen vonj ima razpoznavne note tabornega ognja, dimljenega viskija, dima vlažne jelševine in katrana. Intenzivna aromatična izkušnja se odraža v dolgotrajnem pookusu.

Šunka „Vindelnrökt skinka“ ne vsebuje nobenih dodanih sladil, ki so pogosta sestavina za omilitev nekoliko grenkega okusa, ki se lahko pojavi pri šunkah, dimljenih v plinskih dimnicah.

Šunka „Vindelnrökt skinka“ v nasprotju s številnimi drugimi šunkami na trgu med dimljenjem dobro obdrži obliko, ne da bi jo bilo treba dati v kolagenska čreva.

Posebnosti območja proizvodnje

Območje proizvodnje šunke „Vindelnrökt skinka“ leži na 64 stopinjah severne zemljepisne širine. Območje ima hladno, zmerno podnebje s celoletnimi padavinami in hladnimi poletji (opredelitev po Köppenovi podnebni klasifikaciji). Povprečna temperatura se giblje od −12 °C januarja do 15 °C julija, količina padavin pa znaša od približno 35 mm na mesec v obdobju od februarja do aprila do 75 mm avgusta. V zimskem polletju so padavine v glavnem v obliki snega.

Čez območje proizvodnje tečeta dve od največjih švedskih rek, Ume in Vindel. Jelše (*Alnus* sp.), ki se uporabljajo za dimljenje šunke „Vindelnrökt skinka“, bogato uspevajo v bližini rek.

Povezava s človeškimi dejavniki, povezanimi z geografskim območjem

Šunka „Vindelnrökt skinka“ se dimi v zidanih dimnicah, segrevanih z jelševino, kar je v skladu s tradicijo na geografskem območju. Zidane dimnice imajo vsaka svoje lastnosti, ki jih mora prekajevalec upoštevati med postopkom dimljenja. Poleg tega na učinkovitost dimnic vplivajo okoljski dejavniki, kot so temperatura, vlažnost in atmosferski tlak. Zato mora prekajevavec postopek dimljenja prilagoditi prevladujočim okoljskim dejavnikom. Ob visokem tlaku, nizki zunanji temperaturi ali visoki vlažnosti zraka se na primer porabi več lesa, dimljenje šunke „Vindelnrökt skinka“ pa traja dlje.

Da bi se šunke ne glede na velikost enakomerno dimile, jih mora prekajevavec v dimnici obesiti po posebni metodi, prilagojeni posamezni dimnici. Poleg tega mora šunke obesiti tako, da se ne dotikajo druga druge. To omogoča, da se vse površine enakomerno dimijo.

Prekajevalec med dimljenjem šunk nenehno preverja temperaturo in vlažnost zraka v dimnicah. Da temperature v dimnicah ne bi bile previsoke, mora biti jelševina nekoliko vlažna. Prekajevalec vlažnost lesa določi po njegovi teži. Če se vlažnost zraka v dimnici kljub temu zniža, lahko to popravi z dodajanjem pare.

Kdaj je dimljenje šunke „Vindelnrökt skinka“ dokončano, prekajevavec ugotovi tako, da izmeri temperaturo sredice in šunko otipa. Površina mora biti vlažna na otip, šunka pa mora biti poltrda in temno rjavega odtenka. Barva šunke med ohlajanjem postane intenzivnejša in temnejša, sama šunka pa postane čvrstejša in njena površina bolj suha.

Šunka „Vindelnrökt skinka“ je zaradi značilnih lastnosti, ki izhajajo iz posebnega postopka dimljenja, pridobila zelo velik sloves pri potrošnikih in gostincih, zlasti v severnem delu Švedske. Ta sloves se je postopoma krepil vse od poznih desetih let 20. stoletja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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