C/2024/1231
31.1.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1231)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Vindelnrökt skinka”

EU-nr: PGI-SE-02654 – 20.1.2021

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn på SGB**

”Vindelnrökt skinka”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Vindelnrökt skinka” är en helmuskelskinka från gris (*Sus domestica*) som varmrökts på traditionellt sätt i ugnar eldade med alved. ”Vindelnrökt skinka” förekommer både som nätad och flatrökt skinka.

Kännetecknande för ”Vindelnrökt skinka” är:

Flatrökt:

Utseende: Styckad benfri skinka med skrovlig yta samt oregelbunden form och tjocklek. Färgen är brun i kulör varierande mellan hasselnötsskal och rostad kaffeböna (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Utsidans fett och senor har varma kulörtoner i kanel (NCS 3020Y30R).

Vikt: 3–6 kg.

Nätad:

Utseende: En välformad helmuskelskinka med jämn och homogen form. Färgen går i brända milt bruna toner av hasselnötsskal (NCS S6020-Y20R).

Vikt: 1–3 kg.

För flatrökt och nätad ”Vindelnrökt skinka” gäller:

Snittyta: Jämn gammalrosa färg (NCS S1010R), där nyanserna varierar något beroende på styckningsdetalj, samt ett benvitt fett (NCS S0505-Y20R).

Textur: Tät, skivbar i önskad tjocklek med både kniv och skärmaskin.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Doft: Doft med inslag av rök från lägereld, rökig whisky samt fuktig inrökt alved och tjära. Doften är komplex och kraftig men inte skarp. Insidan har en behaglig doft av tillagat fläskkött. Fylliga dofttoner med inslag av sötma som rundas av med angenäma toner av rökig whisky.

Smak: Fyllig smak med tydlig och balanserad sälta, markant, något syrlig röksmak med toner från lövträd, en mild beska och en subtil kvarvarande grundsötma från fläskkött som bärs upp av umami.

Eftersmak: Doften och smaken hänger ihop vilket gör att den kraftiga doftupplevelsen återkommer i den långa eftersmaken av rök och umami.

Munkänsla: Ett angenämt tuggmotstånd där fettet tillsammans med det rökta köttet ger en kraftig men inte stark upplevelse och en viss krämighet. Fettet hjälper till att höja smakupplevelsen av det rökta köttet.

Proteinhalt: 20–28 g/100 g

Fetthalt: 3–4,5 g/100 g

Kolhydrater: 0,0–0,6 g/100 g

Bitning eller skivning av ”Vindelnrökt skinka” får endast ske efter rökning.

”Vindelnrökt skinka” tillverkas av hel knivputsad butiksskinka eller skinka i form av styckningsdetaljer (innanlår, ytterlår, rostbiff, fransyska och rulle). Råvaran kommer från grisar uppfödda i Sverige. Tack vare Sveriges strängare djurskyddslagstiftning har grisar uppfödda i Sverige goda livsbetingelser. Svanskupering är förbjuden. Den goda djurhälsan och den låga användningen av antibiotika gör att grisköttet har hög kvalitet, är fritt från antibiotika, trikiner och salmonella samt att förekomst av multiresistenta bakterier är sällsynt.

Övriga tillsatser: Nitritsalt (E250): 99,4 % natriumklorid (NaCl) och 0,6 % natriumnitrit ($NaNO_2$).

Vid rökningen används barkad ved från al (*Alnus* sp.). Alspån får förekomma vid rökningen som komplement men får aldrig ersätta den barkade alveden.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Slaktgrisarna föds upp på en foderstat består av ca 30 % korn, ca 55 % vete och ca 15 % proteinkoncentrat (huvudsakligen åkerböna/sojaböna, rapsbiprodukter, vitaminer och mineraler).

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktionsprocessen från saltning av råvara till rökning och bitning ska äga rum i det geografiska område som anges i punkt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Vindelnrökt skinka” består av Degerfors socken i landskapet Västerbotten.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan de särskilda egenskaperna hos ”Vindelnrökt skinka” och produktionsområdet baseras på de mänskliga faktorer som är knutna till den för det geografiska området traditionella metoden att röka skinka i murade ugnar eldade med alved.

Produktens särskilda egenskaper

De särskilda egenskaper som kännetecknar ”Vindelnrökt skinka” är ett resultat av hantverksskicklighet, råvarans kvalitet, och den speciella rökningsprocessen. Egenskaperna skiljer sig markant från de egenskaper som återfinns hos konventionellt rökta skinkor.

Till följd av den speciella rökningsprocessen har ”Vindelnrökt Skinka” en fyllig, markant och något syrlig röksmak med toner av lövträd samt en mild beska.

Den kraftiga och komplexa doften har tydliga inslag av lägereld, rökig whisky, fuktig alvedsrök och tjära. Den kraftiga doftupplevelsen återkommer i den långa eftersmaken.

”Vindelnrökt skinka” innehåller inte något tillsatt sötningsmedel, en vanlig tillsats för att dämpa den något beska smak som kan uppträda vid rökning i gaseldade rökugnar.

”Vindelnrökt skinka” behöver till skillnad från många andra skinkor på marknaden inte stoppas i exempelvis kollagentarmar för att hålla ihop under rökningen.

Produktionsområdets särdrag

Produktionsområdet för ”Vindelnrökt skinka” är beläget 64° nordlig bredd. Området har ett kallt tempererat klimat med helårsnederbörd och kalla somrar (Dfc enligt Köppens klimatklassifikation). Medeltemperaturen varierar från – 12° C i januari till 15° C i juli och nederbörden från ca 35 mm per månad under perioden februari–april till 75 mm under augusti. Under vinterhalvåret faller nederbörden huvudsakligen i form av snö.

Två av Sveriges största älvar, Umeälven och Vindelälven, flyter genom produktionsområdet. I anslutning till vattendragen förekommer rikligt med al (*Alnus* sp.) som används vid rökningen av ”Vindelnrökt skinka ”

Samband med mänskliga faktorer knutna till det geografiska området

”Vindelnrökt skinka ” röks på det för det geografiska området traditionella sättet i murade rökugnar eldade med alved. De murade rökugnarna har sina individuella egenheter som rökaren måste ta hänsyn till under rökningsprocessen. Dessutom påverkas rökugnarnas verkningsgrad av omgivningsfaktorer såsom temperatur, fuktighet och lufttryck. Rökaren måste därför anpassa rökningsprocessen till rådande omgivningsfaktorer. Vid exempelvis högtryck, låg utetemperatur eller hög luftfuktighet går det åt mera ved och rökningen av ”Vindelnrökt skinka” tar längre tid.

För att skinkorna ska få en jämn rökning oberoende av storlek måste rökaren hänga upp skinkorna i rökugnen enligt ett speciellt mönster anpassat till den aktuella rökugnen. Rökaren måste också se till att skinkorna hänger fritt från varandra så att rökningen sker på samma sätt på samtliga ytor.

Under rökningen kontrollerar rökaren kontinuerligt rökugnarnas temperatur och luftfuktighet. För att undvika för hög temperatur i ugnen måste alveden vara något fuktig. Rökaren avgör fukthalten i veden genom att känna på tyngden. Om luftfuktigheten i ugnen trots detta sjunker justeras detta genom att rökaren tillför vattenånga.

Rökaren avgör när rökningen av ”Vindelnrökt skinka” är klar genom att mäta kärntemperaturen och känna på skinkan. Ytan ska kännas fuktig och skinkan ska ha en halvhård konsistens samt en mörkbrun färgton. Färgen intensifieras och blir mörkare när skinkan svalnar samtidigt som konsistensen blir fastare och ytan torrare.

Till följd av de karaktäristiska egenskaper som kommer av den speciella rökningsprocessen har ”Vindelnrökt skinka” idag ett mycket gott anseende bland såväl konsumenter som krögare framförallt i den norra delen av Sverige. Detta anseende har successivt byggts upp sedan slutet av 1910-talet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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