

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 225/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„LAPIN PORON KYLMÄSAVULIHA”****NR WE: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004****ChNP (X) ChOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Maa- ja Metsätalousministeriö (Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa Finlandii)
Adres: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Faks +358 916053400
E-mail: majja.heinonen@mmm.fi

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Paliskuntain yhdistys (Zrzeszenie hodowców reniferów)
Adres: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Faks +358 163316060
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2 Przetwory mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Lapin Poron kylmäsavuliha”

4.2. Opis produktu:

„Lapin Poron kylmäsavuliha” (wędzone na zimno mięso renifera lapońskiego) wytwarzane jest z wędzonych całych mięśni (grup mięśni) i ich części. Międzymięśniowa tkanka łączna jest widoczna, ale gołym okiem nie da się znaleźć na niej śladów tłuszczu. Mięso ma bardzo cienkowłóknistą i ścisłą strukturę. Włókna są cieńsze niż w innych rodzajach mięsa wędzonego. W zależności od stopnia wysuszenia produktu powierzchnia przekroju jest matowa i gładka. Im mniej produkt jest wysuszony, tym większy połysk.

Mięso wędzone na zimno ma zwykle kolor od ciemnoczerwonego po niemal czarny, z ciemniejszymi krawędziami w następstwie procesu suszenia. Widoczny jest lekko brązowy odcień. Powierzchnia przekroju jest ciemniejsza niż w innych gatunkach mięsa i charakteryzuje się brązowym odcieniem.

Wędzone na zimno mięso renifera lapońskiego charakteryzuje się niską zawartością wody, natomiast zawartość białka jest bardzo wysoka, co jest następstwem procesu suszenia. Zawartość tłuszczu jest jednak bardzo niska, podobnie jak zawartość białka w tkance łącznej, co jest oznaką kruchości. Wartość pH jest obniżona w następstwie fermentacji podczas procesu produkcyjnego.

Poniżej zamieszczono zestawienie wartości średnich i odchylenia standardowego dla reprezentatywnych próbek:

Zawartość wody (%) 57,9 (5,7)

Zawartość białka (%) 30,5 (5,4)

z czego w tkance łącznej (%) 0,7 (0,2)

Zawartość tłuszczu (%) 2,4 (1,2)

Zawartość soli (%) 6,4 (1,6)

Wartość pH 5,20 (0,37)

Mięso wędzone na zimno ma delikatnie dymny i nieco słony smak oraz charakterystyczny dla mięsa renifera intensywny aromat, wyczuwalny zarówno w zapachu, jak i w smaku. Wyroby są soczyste. Typowy dla nich jest silny i długo utrzymujący się posmak dymu i mięsa renifera. Charakterystyczny dla mięsa renifera aromat odróżnia je od innych podobnych produktów.

Pod względem konsystencji mięso jest twarde z wierzchu i nieco bardziej miękkie w środku. Produkt zawiera międzymięśniową tkankę łączną, która jest wyczuwalna w smaku, natomiast wewnątrzmięśniowa tkanka łączna nie jest wyczuwalna. Mięso łatwo rozdrabnia się podczas przeżuwania i w zależności od stopnia wysuszenia produktu daje wrażenie kruchości i delikatności. W porównaniu z innymi rodzajami mięsa wędzonego na zimno mięso renifera charakteryzuje łatwość rozdrabniania. Również międzymięśniowa tkanka łączna daje się łatwo oddzielać i przełykać.

4.3. Obszar geograficzny:

„Lapin Poron kylmäsavuliha” jest pozyskiwane, przetwarzane i pakowane na obszarze hodowli reniferów w Finlandii, który znajduje się pomiędzy 65. a 70. stopniem szerokości geograficznej północnej. Zgodnie z fińską ustawą o hodowli reniferów (nr 848/1990) obszar ten obejmuje tereny okręgu Laponii (Lappi) z wyłączeniem miast Kemi i Tornio oraz gminy Keminmaa, a z okręgu Oulu gminy Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski i Yli-Ii oraz obszary gmin Puolanka, Utajärvi i Ylikiminki znajdujące się na północ od rzeki Kiiminkijoki i od drogi krajowej Puolanka-Hyrynsalmi.

4.4. Dowód pochodzenia:

Aby określić pochodzenie mięsa, właściciel zwierzęcia, zgodnie z fińskim ustawodawstwem dotyczącym hodowli reniferów, umieszcza na uszach renifera oznaczenie – albo od razu po jego urodzeniu, albo nie później niż tuż przed ubojem. Podczas selekcji, którą przeprowadza się na obszarze wypasu, renifery wybrane na ubój i oddzielone od mających pozostać przy życiu oznacza się przyczepianymi do ucha identyfikatorami ubojowymi, na których umieszczony jest numer każdego renifera przeznaczonego na ubój. Numer ten pozostaje na tuszy aż do jej rozbioru. Rozebrane mięso oznacza się numerem cięcia i przetworzonej partii. Oznaczenie to towarzyszy produktowi aż do konsumenta. Zakłady rozbioru mięsa i zakłady przetwórstwa mięsa zobowiązane są prowadzić rejestr przychodzących do zakładu tusz i innego mięsa oraz mięsa wysyłanego z zakładu. Zakłady rozbioru mięsa i zakłady przetwórstwa mięsa są nadzorowane przez gminne organy nadzoru.

Nadzór nad całością łańcucha produkcyjnego prowadzony jest przez fiński urząd bezpieczeństwa żywności Evira oraz regionalne urzędy administracji państwowej (AVI), które podlegają Ministerstwu Rolnictwa i Leśnictwa Finlandii. Kontrole przeprowadzane są przez miejscowe organy do spraw żywności.

4.5. Metoda produkcji:

Mięso na „Lapin Poron kylmäsavuliha” pozyskuje się ze zwierząt urodzonych, chowanych i ubitych w Finlandii na terenie hodowli reniferów, które są swobodnie wypasane na naturalnych pastwiskach wiosną, latem, jesienią i na początku zimy przed ubojem. W tym okresie niemal całe swoje pożywienie zdobywają one z naturalnych źródeł na wyznaczonym obszarze geograficznym. W skład pożywienia wchodzi przede wszystkim trawa i zioła, grzyby oraz porosty. Z przeznaczonych na ubój reniferów około 70–75 % to 5–8 miesięczne cieleta, których waga przy uboju wynosi około 22 kg. Średnia waga krów (dorosłych samic renifera) to około 35 kg, a waga przy uboju większych samców może wynosić 70–80 kg.

Wędzone na zimno mięso renifera lapońskiego wytwarza się z całych części zrazowych wewnętrznych i z ich kawałków oraz z polędwicy, pochodzących z mięsa typu PE (litera „P” oznacza renifera (fin. poro), a litera „E” – klasę ekstra), oraz z łopatki typu P0 (litera oznacza renifera, a cyfra – klasę mięsa). Różne właściwości i zastosowania sprzedawanych typów mięsa opisano w sporządzonej w 2005 r. przez zrzeszenie hodowców reniferów i przyjętej w branży klasyfikacji mięsa renifera. Poszczególne typy mięsa różnią się między sobą zawartością tłuszczu i błon.

Mięso, z którego wytwarza się „Lapin Poron kylmäsavuliha”, jest rozbiwane bez naruszania jego integralności anatomicznej. Z mięsa usuwa się ewentualne skrzepy krwi i znaki cechowania. „Lapin Poron kylmäsavuliha” wytwarza się z części zrazowej wewnętrznej, łopatki i polędwicy. Z części zrazowej usuwa się staw skokowy i kości, z wyjątkiem kości długich, które można zostawić. Część zrazową można również podzielić na anatomicznie oddzielne kawałki bez kości. Z łopatki i polędwicy usuwa się kości. Każdą przeznaczoną do dalszej obróbki partię odkostnionego mięsa kroi się na kawałki tej samej wielkości, tak aby oddziaływanie procesu na wszystkie kawałki było takie samo. Wielkość kawałków mięsa w danej partii może wynosić od pół kilograma do kilku kilogramów. Do produkcji „Lapin Poron kylmäsavuliha” kwalifikują się tylko te spośród wyżej wymienionych części mięsa, których pH wynosi poniżej 5,8.

Rozbioru mięsa dokonuje się możliwie jak najszybciej i odpowiednio niewielkimi partiami, aby nie dopuścić do jego ogrzania powyżej 7 °C. Mięso soli się przez wcieranie na stojakach lub w kadziach. W procesie tym do znajdującego się w kadzi lub na stojaku mięsa dodaje się warstwami sól morską, bakterie kwasu mlekowego i ewentualnie azotyn. Etap solenia i fermentacji wstępnej w temperaturze od + 2 do + 4 °C trwa od jednego do dwóch tygodni, po czym mięso płucze się czystą, zimną wodą.

Dojrzewanie „Lapin Poron kylmäsavuliha” trwa około tygodnia i odbywa się poprzez wędzenie i odparowywanie wilgoci w pomieszczeniach lub szafach do wędzenia na zimno. Dym otrzymuje się w procesie wolnego spalania wiórów olchowych, brzoźowych lub jałowcowych. Wędzenie rozpoczyna się około dwie doby po rozpoczęciu procesu dojrzewania, dzięki czemu produkt zdąży się ustabilizować, a kwasowość zaczyna rosnąć. Wędzenie odbywa się 1–2 razy dziennie, przez najwyżej cztery godziny. Na początku procesu dojrzewania utrzymywana jest wyższa temperatura (około + 24 °C), tak by uruchomić fermentację. Podczas dojrzewania temperatura i wilgotność są stopniowo obniżane, a następnie przechodzi się do dojrzewania końcowego w temperaturze od + 7 do + 16 °C, które trwa 1–2 tygodni, dopóki masa produktu nie zmniejszy się o około 30 %. Podczas dojrzewania i dojrzewania końcowego odparowanie wilgoci oraz kwasowość i masę mięsa kontroluje się codziennie w drodze oceny organoleptycznej.

Po zakończeniu dojrzewania końcowego produkt musi zostać niezwłocznie zapakowany, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wyschnięcia, wzrostu zawartości soli i pogorszenia jakości. Wędzone na zimno mięso renifera lapońskiego pakowane jest na wyznaczonym obszarze geograficznym, co gwarantuje jakość produktu i zapobiega pogorszeniu jego właściwości organoleptycznych. Dzięki pakowaniu na miejscu produkt zachowuje swe pierwotne właściwości. W ten sposób zapewnia się także pełną identyfikowalność produktu, dzięki czemu konsumenci mają pewność, że oferowany im produkt został faktycznie pozyskany i przetworzony na wyznaczonym obszarze. Pozwala to również na nadzór na wszystkich etapach procesu produkcyjnego.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Mięso renifera produkują zawodowi hodowcy reniferów, których praca opiera się na gromadzonej przez stulecia wiedzy. W zakładach przetwórczych, z których większość należy do rodzin będących właścicielami stad reniferów, nadal stosuje się tradycyjne metody wytwarzania mięsa renifera. Wędzenie jest obok suszenia najbardziej rozpowszechnionym sposobem przetwarzania tego mięsa. Wędzone na zimno mięso renifera musi być wytwarzane późną jesienią lub zimą, przy ujemnych temperaturach otoczenia i po zamrażeniu gruntu, tak by używane w procesie wędzenia powietrze było suche. Warunki takie gwarantują odparowanie wilgoci w tempie około 1 % dziennie, co zapobiega rozwojowi drobnoustrojów i tworzeniu się skórki na powierzchni mięsa. Z tego względu również czas produkcji jest znacznie dłuższy niż w przypadku mięsa wędzonego na zimno metodami przemysłowymi. Produkcja wędzonego na zimno mięsa renifera wymaga umiejętnego wykorzystania ciepła oraz wiedzy na temat właściwości mięsa renifera. Oparta jest na oddziaływaniu ciepła i dymu z gatunków drewna występujących na terenach północnych (olcha, brzoza, jałowiec). Proces dojrzewania jest ściśle nadzorowany, aby zapewnić należytą dojrzałość mięsa oraz uzyskanie przez nie pożądaných właściwości organoleptycznych. Kluczowym czynnikiem w procesie wytwarzania wędzonego na zimno mięsa renifera lapońskiego jest określenie właściwego momentu zakończenia wędzenia.

Pierwsza pisemna wzmianka o wędzonym mięsie renifera pochodzi z końca XVIII w. Szczegółowe opisy wędzenia mięsa renifera pojawiają się w literaturze od początku XX w.

Swój niepowtarzalny, kruchy i aromatyczny smak wędzone na zimno mięso renifera zawdzięcza cechom charakterystycznym regionu, takim jak wyraziste pory roku, skład pożywienia reniferów oraz tradycyjne umiejętności związane z wyborem surowca i przetwarzaniem mięsa reniferów.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Elintarviketurvallisuusvirasto (Urząd do spraw bezpieczeństwa żywności)
Adres: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 20772003
Faks +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. Etykietowanie:

Wędzone na zimno mięso renifera lapońskiego przechowuje się i sprzedaje w postaci całych lub pociętych kawałków mięśni bądź w plastrach, w atestowanych opakowaniach spożywczych różnej wielkości, od poniżej 100 gramów do kilku kilogramów. Na opakowaniu umieszcza się oznaczenie „Lapin Poron kylmäsavuliha” (na przykład w postaci pieczęci lub naklejki), po którym umieszcza się określenie „suojattu alkuperäinimitys” (chroniona nazwa pochodzenia) lub podobne oficjalne oznaczenie wspólnotowe. Dodatkowo należy zaznaczyć, czy jest to mięso dorosłego renifera, czy cielęcina.