

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 27/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aito saunapalvikinkku”/„Äkta basturökt skinka”

Nr UE: PGI-FI-02462 – 10.7.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Aito saunapalvikinkku”/„Äkta basturökt skinka”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Finlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Aito saunapalvikinkku”/„Äkta basturökt skinka” to produkt mięsny wytworzony z całych mięśni szynki pochodzącej od tuczników lub z okrągłych plasterów takiej szynki. W skład produktu mogą również wchodzić słonina i skóra. Produkt jest wędzony przy użyciu drewna olchowego, metodą wędzenia bezpośredniego w saunie dymnej, co odróżnia go od innych wędzonych szynek zarówno pod względem sposobu wytwarzania, jak i cech produktu.

Zawartość mięsa w produkcie gotowym wynosi zawsze co najmniej 90 %. Zawartość białka w produkcie wynosi co najmniej 17 %, a maksymalna zawartość tłuszczu – 5 %. W przypadku szynki z warstwą słoniny zawartość białka wynosi co najmniej 15 %, a maksymalna zawartość tłuszczu – 10 %.

Szynka „Aito saunapalvikinkku”/„Äkta basturökt skinka” ma dość suchą powierzchnię, ale soczystą konsystencję. W wyniku długiego okresu wędzenia oraz dzięki metodzie wędzenia bezpośredniego ma ona z zewnątrz kolor ciemnoczerwono-brązowy. Wewnątrz jej kolor jest czerwony. W przypadku szynki z warstwą słoniny kolor tłuszczu waha się od białego do żółtawobiałego. Produkt posiada typowy aromat i smak dymu z drewna olchowego.

Szynka „Aito saunapalvikinkku”/„Äkta basturökt skinka” jest oferowana do sprzedaży w całości, w porcjach lub w plasterach i jest pakowana próżniowo albo w kontrolowanej atmosferze albo w opakowaniach foliowych.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do wytwarzania produktu wykorzystuje się wyłącznie całe mięśnie szynki pochodzącej od tuczników lub porcje plasterów takiej szynki. W skład produktu mogą również wchodzić słonina i skóra. Surowe mięso musi pochodzić od świni bekonowej; nie można wykorzystywać mięsa przetworzonego (z loch lub wieprzów) ani mięsa dzików.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Oprócz surowej szynki jedyne dopuszczalne surowce to woda, sól, glukoza oraz dodatki do żywności, których stosowanie w produktach mięsnych jest dozwolone na podstawie rozporządzenia Komisji (UE) nr 1129/2011 ⁽²⁾. Azotany mogą być dodawane do produktu w postaci azotynowej soli peklującej lub jako 10 % roztwór wodny.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Następujące etapy produkcji odbywają się na terytorium Finlandii:

- przygotowanie surowej szynki,
- solenie i peklowanie surowej szynki,
- umieszczenie w siatce, okryciu lub innej osłonie przepuszczającej dym i wodę,
- konserwacja w saunie, tj. wędzenie i gotowanie produktu w saunie dymnej przy użyciu drewna olchowego i metody wędzenia bezpośredniego.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Finlandia

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek produktu z geograficznym obszarem jego produkcji wynika z fińskiego know-how i fińskiej metody wędzenia mięsa w saunach dymnych przy użyciu drewna olchowego. Ten szczególnie proces wędzenia ma swoje korzenie w fińskiej kulturze sauny, co stanowi decydujący czynnik jego odmienności w stosunku do innych krajów i ich produktów wędzonych.

Finlandia leży w Europie Północnej na szerokościach geograficznych, na których ze względu na zimną pogodę w zimie mieszkańcy nie mogli kąpać się na zewnątrz. Sauny budowano jako miejsca, w których można było się ogrzać i umyć, ale były one również wykorzystywane do uboju zwierząt, konserwacji mięsa, słodzenia siodu, suszenia lnu i prania, a także na potrzeby odpoczynku i dbania o zdrowie. Z kolei sól była niegdyś bardzo cennym towarem i jej import do Finlandii był kosztowny. Okres trwałości, na przykład produktów mięsnych, można było wydłużyć niższym kosztem, wędząc mięso w saunie dymnej.

Wędzone w saunie szynki są wytwarzane w Finlandii według starych, tradycyjnych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W kraju tym powszechny był zwyczaj suszenia mięsa pod belkami drewnianej chatki mieszczącej saunę dymną. Zawieszone w ten sposób mięso było powoli wędzone nad otwartym ogniem paleniska znajdującego się pośrodku sauny. Początki wędzenia szynki w saunach w Finlandii sięgają 1800 r. – stanowiło to jeden z domowych sposobów konserwacji mięsa. Posolone mięso było wędzone w cieplej saunie, a uzyskany w ten sposób produkt odznaczał się stosunkowo suchą powierzchnią i silnym smakiem wędzonki. Sauny wykorzystywane do konserwacji mięsa były w całości zbudowane z drewna, ale znajdujący się w nich piecyk był z kamienia. Drewno olchowe używane do palenia w piecyku nadawało peklowanemu mięsu jego charakterystyczny aromat.

W latach 50. ubiegłego wieku wędzenie w saunach dymnych stopniowo nabrało charakteru przemysłowego. Chęć zachowania tradycyjnej metody wędzenia sprawiła, że również dzisiaj szynkę „Aito saunapalvikinkku”/„Äkta basturökt skinka” produkuje się w saunach dymnych przy użyciu drewna olchowego i metody wędzenia bezpośredniego. Wraz z przejściem na produkcję przemysłową sauny dymne stały się jednak większe.

W przypadku metody wędzenia bezpośredniego piecyk sauny znajduje się w pomieszczeniu stanowiącym wędzarnię. Do podgrzewania kamieni piecyka sauny wykorzystuje się drewno olchowe, które jest źródłem dymu i ciepła promieniującego do otoczenia. Obecnie palenisko piecyka sauny znajduje się zasadniczo poza wędzarnią, dzięki czemu kontrolowanie procesu wędzenia jest łatwiejsze. Proces wędzenia jest długi (co najmniej 12 godzin) i w jego trakcie wewnętrzna temperatura produktu stopniowo wzrasta do co najmniej 72 °C.

(²) Dz.U. L 295 z 12.11.2011, s. 1.

Wędzenie w saunie dymnej nadaje szynce „Aito saunapalvikinkku”/„Äkta basturökt skinka” jej charakterystyczny smak i aromat dymu z drewna olchowego, który odróżnia ją od innych szynek produkowanych przy użyciu nowoczesnych technologii wędzenia i peklowania, gdyż są one wędzone metodą wędzenia pośredniego lub przy użyciu płynnych dymów wędzarniczych.

W wyniku długiego okresu wędzenia oraz dzięki metodzie wędzenia bezpośredniego zewnętrzna powierzchnia produktu ma kolor czerwonawobrązowy. Produkt różni się od innych peklowanych szynek również pod względem smaku, aromatu i konsystencji. Konsystencja jest zazwyczaj nieco sucha, ale mimo to soczysta. W szczególności zewnętrzna warstwa produktu jest sucha ze względu na długi okres wędzenia. Zarówno smak, jak i aromat produktu są wyraziste dzięki drewnu olchowemu używanemu do jego wędzenia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuojarjestelma/suomalaiset-nimisuojuotteen/>
