

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 42/05)

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 KUIVALIHA”

NR WE: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

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

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa produktu:

„Lapin Poron kuivaliha”

4.2. Opis produktu:

„Lapin Poron kuivaliha” (suszone mięso renifera lapońskiego) wytwarzane jest z całych mięśni (grup mięśni) i ich części. Międy mięśniowa tkanka łączna jest widoczna, ale gołym okiem nie da się znaleźć na niej śladów tłuszczu. Mięso ma bardzo cienkowłóknistą i ścisłą strukturę, a na przeciętej powierzchni nie można odróżnić pojedynczych włókien. Włókna są cieńsze niż w innych rodzajach mięsa suszonego. W zależności od stopnia wysuszenia produktu przecięta powierzchnia jest matowa i gładka. Jest ona ciemniejsza niż w innych gatunkach mięsa i charakteryzuje się brązowym odcieniem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Gotowy produkt ma postać różnego kształtu kawałków lub plasterków o grubości 1–5 cm i długości 10–20 cm oraz masie od stu do kilkuset gramów.

Suszone mięso renifera lapońskiego charakteryzuje się niską zawartością wody, natomiast zawartość białka jest bardzo wysoka. Zawartość tłuszczu jest niska, biorąc pod uwagę fakt, że jest to mięso suszone. Wartość pH odpowiada normalnej wartości dla mięsa. Zawartość białka w tkance łącznej jest stosunkowo niska. Zawartość soli musi być odpowiednio wysoka, aby zapewnić trwałość w warunkach przechowywania oraz bezpieczeństwo sanitarne. Poniżej zamieszczono zestawienie wartości średnich i odchylenia standardowego dla pięciu reprezentatywnych próbek:

Zawartość wody (%) 40,6 (2,8)

Zawartość białka (%) 43,6 (2,3)

z czego w tkance łącznej (%) 3,1 (0,9)

Zawartość tłuszczu (%) 4,7 (1,6)

Zawartość soli (%) 5,4 (2,0)

Wartość pH 5,69 (0,19)

Mięso suszone ma stosunkowo intensywny smak i posiada typowy dla mięsa renifera silny aromat, zarówno w zapachu, jak i w smaku. Nie jest to aromat dzicyzny, lecz charakterystyczny aromat renifera. Słony posmak jest zwykle dość lekki ze względu na szczególnie wysoką zawartość białka. Mięso suszone może mieć kolor od ciemnoczerwonego i brązowego po niemal czarny, z ciemniejszymi krawędziami w następstwie procesu suszenia.

Mięso jest twarde z wierzchu i dość miękkie w środku. Produkt zawiera międzymięśniową tkankę łączną, która jest wyczuwalna w smaku, natomiast wewnątrzmięśniowa tkanka łączna nie jest wyczuwalna. Mimo iż mięso jest dość miękkie w środku, przy zgięciu nie rozwarstwia się łatwo, natomiast łatwo rozdrabnia się podczas przeżuwania, dając wrażenie delikatności i nie ciągnąc się. Łatwość rozdrabniania jest charakterystyczna dla tego produktu. Również międzymięśniowa tkanka łączna daje się łatwo oddzielać i przetykać.

4.3. Obszar geograficzny:

„Lapin Poron kuivaliha” 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 prowincji Laponia (Lappi) z wyłączeniem miast Kemi i Tornio oraz gminy Kemina, a z prowincji 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 oznaczają 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 i przetwórstwa mięsa zobowiązane są prowadzić rejestr przychodzących do zakładu tusz i innego mięsa oraz mięsa wysyłanego z zakładu. Zakłady rozbioru i przetwórstwa mięsa są nadzorowane przez gminne organy nadzoru. Dopuszcza się także sprzedaż suszonego mięsa renifera bezpośrednio konsumentowi w pierwotnym miejscu produkcji (odstępstwo przyznane przez Komisję Europejską w dniu 21 kwietnia 2006 r.).

Nadzór nad całością łańcucha produkcyjnego prowadzony jest przez Fiński Urząd Bezpieczeństwa Żywności Evira oraz władze prowincji, które podlegają Ministerstwu Rolnictwa i Leśnictwa Finlandii. Kontrole przeprowadzane są przez miejscowe organy do spraw żywności.

4.5. Metoda produkcji:

Mięso na „Lapin Poron kuivaliha” pozyskuje się ze zwierząt urodzonych, wyhodowanych 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 rzeź 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.

Suszone mięso renifera lapońskiego wytwarza się z polędwicy, części zrazowej wewnętrznej, łopatki, części grzbietowej, żebrowej i piersiowej, pochodzących głównie z mięsa typu P0, który jest podstawowym typem mięsa używanego na mięso suszone (litera „P” oznacza renifera (fin. *poro*), a cyfra oznacza klasę mięsa). Do wykorzystania nadaje się również mięso typu PE, czyli klasy ekstra (np. zrazowa wewnętrzna i polędwica), oraz częściowo mięso typu P1 (np. część szyjna, żebrowa i piersiowa). 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.

Z mięsa renifera przeznaczonego na „Lapin Poron kuivaliha” usuwa się tłuszcz powierzchniowy i wewnątrzmięśniowy, grube błony tkanki łącznej, ewentualne skrzepy krwi i znaki cechowania. Przygotowanie produktu rozpoczyna się od wycięcia i zwykle odkostnienia grubszych części mięśni, części zrazowej wewnętrznej, łopatki, polędwicy i mięśni karku. Odkostnione części mięśni kroi się na różnej wielkości kawałki o grubości ok. 5 cm. Pozostałe części tuszy pozostawia się z kością i również kroi się na odpowiedniej wielkości kawałki.

Rozbiór mięsa dokonuje się możliwie jak najszybciej i odpowiednio niewielkimi partiami, aby nie dopuścić do jego nadmiernego ogrzania. W atestowanych zakładach przetwórczych temperatura mięsa podczas rozbioru nie może przekroczyć + 7 °C.

Mięso soli się na stojakach lub w kadziach. W przypadku gdy stosuje się solenie przez wcieranie, ilość soli wynosi około 3 % masy mięsa świeżego. W przypadku solenia w solance, zawartość soli w wodzie wynosi ok. 6–7 %. Etap solenia i wstępnego dojrzewania mięsa trwa 3–14 dni.

Po osoleniu mięso wywiesza się do suszenia na wolnym powietrzu. Suszenie odbywa się na zbudowanej lub wyznaczonej do tego celu zadanej powierzchni, znajdującej się na odpowiedniej wysokości nad powierzchnią gruntu i zabezpieczonej przed dostępem szkodników za pomocą gęstej sieci i odpowiednio szczelnej podłogi. Do zawieszenia mięsa na belce do suszenia używa się czystych haków metalowych lub innych materiałów nieporowatych, np. liny z tworzywa.

Suszenie odbywa się w okresie od lutego do kwietnia i trwa 3–6 tygodni, w zależności od warunków atmosferycznych. W tym czasie mięso kruszeje i dojrzewa, nabierając wyjątkowego aromatu w wyniku odparowania płynów stanowiących 40–60 % masy mięsa świeżego. Proces dojrzewania mięsa nadzoruje się poprzez wielokrotne kontrolowanie stopnia jego wysuszenia oraz próbowanie. Zbyt długie przetrzymanie mięsa w suszeniu powoduje, że nabiera ono szarej barwy i traci smak.

Produkty „Lapin Poron kuivaliha” pakuje się do atestowanych opakowań spożywczych o wielkości od stu do kilkuset gramów.

Pakowanie kwalifikującego się do objęcia nazwą „Lapin Poron kuivaliha” mięsa musi odbywać się na ograniczonym geograficznie obszarze hodowli reniferów w Finlandii. W ten sposób zapewnia się jakość produktu i zapobiega jej pogorszeniu, w szczególności pod względem właściwości organoleptycznych. Suszenie odbywa się na wolnym powietrzu i następuje w wyniku oddziaływania warunków atmosferycznych (wiatru, mrozu, ciepła słonecznego). Proces suszenia jest ściśle nadzorowany, aby zapewnić należyłą dojrzałość mięsa oraz zachowanie przez nie odpowiednich właściwości organoleptycznych. Kluczowym czynnikiem w procesie wytwarzania suszonego mięsa renifera lapońskiego jest określenie właściwego momentu zakończenia suszenia na wolnym powietrzu. Wymaga to szczególnych umiejętności, posiadanych przez miejscowych specjalistów. „Lapin Poron kuivaliha” jest wprawdzie mięsem o niskiej zawartości tłuszczu, jednak tłuszcz może zmienić jego smak i właściwości organoleptyczne w następstwie niewłaściwego przetwarzania lub nadmiernego kontaktu z powietrzem. Dzięki zapewnieniu pełnej identyfikowalności produktu możliwy jest nadzór na wszystkich etapach procesu produkcyjnego, a konsumenci mają pewność, że oferowany im produkt został faktycznie pozyskany i przetworzony w danym regionie pochodzenia.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Mięso renifera produkują mieszkający na obszarach hodowli reniferów w Finlandii zawodowi hodowcy reniferów, z których niemal 20 % stanowią Lapończycy, należący do pierwotnych mieszkańców terenów dzisiejszej Unii Europejskiej. Ich praca opiera się na gromadzonej przez stulecia wiedzy o reniferach i ich mięsie. Najstarsze wzmianki o suszonym mięsie renifera pochodzą z XVI-wiecznych ksiąg rachunkowych oraz z opisów dotyczących Finlandii w opublikowanej w roku 1555 książce Olaus Magnusa „Historia narodów Północy”. Późniejsze wzmianki o suszonym mięsie renifera pochodzą przede wszystkim od XVII- i XVIII-wiecznych podróżników.

Suszenie mięsa reniferów odbywa się z wykorzystaniem tradycyjnych umiejętności. Na przykład większość zakładów przetwórczych należy do rodzin będących właścicielami stad reniferów. Zakłady te tworzą na obszarze hodowli reniferów jedyną w swoim rodzaju sieć, dysponującą umiejętnościami i potencjałem niezbędnymi do tego, aby w tradycyjny sposób przetworzyć na suszone mięso część pozyskanego na tym obszarze mięsa reniferów.

„Lapin Poron kuivaliha” suszy się na wolnym powietrzu zgodnie z wielowiekowymi, tradycyjnymi metodami. Suszenie odbywa się w okresie od lutego do kwietnia, na zbudowanej lub wyznaczonej do tego celu zadaszanej powierzchni, znajdującej się na odpowiedniej wysokości nad powierzchnią gruntu i zabezpieczonej przed dostępem szkodników za pomocą gęstej sieci i odpowiednio szczelnej podłogi. Produkcja suszonego mięsa renifera udaje się tylko na terenach północnych, gdzie na przedwiośniu występują dostatecznie duże wahania temperatury. Wahania takie są charakterystyczne dla klimatu dalekiej północy i mogą sięgać od -30°C do $+7^{\circ}\text{C}$. To one sprawiają, że mięso kruszeje i nabiera naturalnego aromatu. Swój niepowtarzalny smak suszone mięso renifera zawdzięcza również innym cechom charakterystycznym regionu, takim jak wyraziste pory roku, skład pożywienia reniferów oraz tradycyjne umiejętności związane z wyborem surowca i produkcją mięsa reniferów.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (Fiński Urząd Bezpieczeństwa Żywności)

Adres: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND

Tel. +358 20772003
Faks +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. Etykietowanie:

Suszone mięso renifera lapońskiego przechowuje się i sprzedaje w atestowanych opakowaniach spożywczych różnej wielkości. Na opakowaniu umieszcza się oznaczenie „Lapin Poron kuivaliha” (na przykład w postaci pieczęci lub naklejki), po którym umieszcza się określenie „suojattu alkuperänimitys” (chroniona nazwa pochodzenia) lub podobne oficjalne oznaczenie wspólnotowe. Dodatkowo należy zaznaczyć, czy jest to mięso dorosłego renifera, czy cielęcina. Podobne oznaczenia są wymagane również w przypadku produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.