MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 225/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 [1] artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„LAPIN PORON KYLMÄSAVULIHA"

EÜ nr: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004

KPN (X) KGT ( )

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö
Aadress: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND

Tel +358 916054278
Faks +358 916053400
E-post: maija.heinonen@mmm.fi

2. **Taotlejate rühm:**

Nimi: Paliskuntain yhdistys
Aadress: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND

Tel +358 163316000
Faks +358 163316060
E-post: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Koosseis: tootjad/töötlejad (X) muud ( )

3. **Toote liik:**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

4. **Spetsifikaat:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. *Nimetus:*

„Lapin Poron kylmäsavuliha"

4.2. *Kirjeldus:*

„Lapin Poron kylmäsavuliha" koosneb põdra tervetest lihastest (lihasgruppidest) ja lihaste osadest, mis on suitsutatud. Lihastevahelised sidekoed on nähtavad, kuid sidekoes ei leidu silmale nähtavat rasva. Lihaste struktuur on peenekiuline ja tihe. Võrreldes teiste külmsuitsutatud liha liikidega on külmsuitsutatud põhjapõdraliha peenekiulisem. Toote kuivusastest olenevalt on lõikepinna struktuur matt ja sile; niiskemad tooted on läikivad.

Külmsuitsutatud liha värv varieerub tavaliselt tumepunasest kuni peaaegu mustani ning servades on kuivamisest tingituna tume vöönd. Värvil on kerge pruunikas varjund. Lõikepind on tumedam kui muude lihaliikide puhul; pruunikas varjund on teine tüüpiline eristav tunnus.

Kuivatamisprotsessist tulenevalt on „Lapin Poron kylmäsavuliha" veesisaldus madal ja valgusisaldus väga suur. Rasvasisaldus on aga väga väike, nagu ka sidekoe valgusisaldus, mis näitab muredust. pH tase on madalam tulenevalt toote fermenteerumisest tootmisprotsessi ajal.

Järgnevalt on esitatud tüüpiliste proovide keskmised näitajad ja standardhälbed.

Veesisaldus (%) 57,9 (5,7)

Valgusisaldus (%) 30,5 (5,4)

sellest sidekoe valgusisaldus (%) 0,7 (0,2)

Rasvasisaldus (%) 2,4 (1,2)

Soolasisaldus (%) 6,4 (1,6)

pH tase 5,20 (0,37)

Külmsuitsuliha on pehme suitsumaitsega ja kergelt soolakas. Lisaks on tal põdralihale omane tugev aroom nii lõhna kui ka maitse puhul. Tooted on mahlakad. Tüüpiliselt on toodetel tugev ja pikaajaline järelmaitse, mille elementideks on suits ja iseloomulik põdralihamaitse. Põdraliha tüüpiline aroom eristab seda toodet muudest samalaadsetest toodetest.

Külmsuitsuliha struktuur on pealispinnal tihke ja seespool pisut pehmem. Toode sisaldab lihastevahelist sidekude, mida on maitsmisel tunda, kuid lihaste sees olevat sidekude mitte. Süües see struktuur laguneb ja liha mõjub sõltuvalt kuivatusastmest mureda ja hõrguna. Võrreldes muude külmsuitsutoodetega on põdra külmsuitsuliha iseloomulikult suus sulav ning ka lihastevaheline sidekude eraldub kergesti ning seda on kerge neelata.

4.3. *Geograafiline piirkond:*

„Lapin Poron kylmäsavuliha" toodetakse, töödeldakse ja pakendatakse Soome põhjapõdrakasvatuse piirkonnas, mis asub 65° ja 70° põhjalaiuse vahel. Soome põhjapõdrakasvatuse seaduse (nr 848/1990) kohaselt hõlmab see piirkond Lapimaa lääni (v.a Kemi ja Tornio linn ning Keminmaa vald) ning Oulu läänist järgmised vallad: Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski ja Yli-Ii, samuti Kiiminkijoki jõest ja Puolanka-Hyrynsalmi maanteest põhja poole jäävad alad järgmistes valdades: Puolanka, Utajärvi ja Ylikiiminki.

4.4. *Päritolutõend:*

Põhjapõdraliha päritolu jälgimiseks kinnitatakse Soome põhjapõdrakasvatuse seaduste kohaselt põdrale kõrvamärk kohe pärast sündimist või hiljemalt enne põdra tapale viimist. Kui tapmisele minevad põdrad on välja valitud ja eraldatud teistest põtradest, märgistatakse need karjamaal tehtava valiku (eraldamine) käigus kõrva külge kinnitatava tapamärgisega, millega antakse tapaloomale number. See number jääb rümbale kuni tükeldamiseni. Tükeldatud liha nummerdatakse tükeldamis- ja töötlemispartii numbriga, mis jääb tootele kuni tarbijani jõudmiseni. Lihalõikusruumid ja lihatöötlemisettevõtted peavad pidama arvestust ettevõttesse toodud rümpade ja muu liha üle, samuti sealt välja saadetud liha üle. Lihalõikamisruumide ja lihatöötlemisettevõtete üle teostavad järelevalvet kohaliku omavalitsuse järelevalveasutused.

Kogu tootmistsükli järelevalvet juhivad Soome Toiduohutusamet (Evira) ning põllumajandus- ja metsandusministeeriumi alluvuses olevad piirkondlikud haldusasutused. Järelevalvet teostavad kohalikud toiduametid.

4.5. *Tootmismeetod:*

„Lapin Poron kylmäsavuliha" on saadud Soome põdrakasvatuspiirkonnas sündinud, kasvanud ja tapetud põhjapõtradelt, kes kasvavad vabalt looduslikel karjamaadel kevadel, suvel, sügisel ja varatalvel enne tapmist. Sel ajal saavad nad peaaegu kogu vajaliku toidu loodusest määratletud geograafilises piirkonnas. Toit koosneb peamiselt hein- ja rohttaimedest, seentest ja samblikest. Umbes 70–75 % tapetud põhjapõtradest on 5–8 kuu vanused vasikad, kelle tapakaal on umbes 22 kg. Põdralehmade (täiskasvanud emased põhjapõdrad) keskmine tapakaal on umbes 35 kg ja suuremate põdrapullide tapakaal võib olla 70–80 kg.

„Lapin Poron kylmäsavuliha" toorainena kasutatakse põhjapõdraliha klassi PE (P tähendab põhjapõtra ja E ekstraklassi) terveid sisetükke, tükeldatud sisetükke või fileed või põhjapõdraliha klassi P0 (täht tähistab põhjapõtra ja number liigitusklassi) õlatükke. Kauplemiseks mõeldud lihaliikide omaduste erinevus ja kasutusotstarve on sätestatud Põhjapõdrakasvatajate Liidu poolt 2005. aastal koostatud ja põhjapõdrakasvatuses kasutusele võetud põhjapõdraliha kvaliteediklasside liigituses. Lihaklasside erinevus põhineb liha rasva- ja kelmesisaldusel.

„Lapin Poron kylmäsavuliha" toorainena kasutatav põhjapõdraliha lõigatakse anatoomiliselt tervena. Lihast eemaldatakse võimalik hüübinud veri ja märgistus. Toote toorainena kasutatakse sisetükke, õlatükke ja fileed. Sisetükkidest eemaldatakse luud ja kondid, välja arvatud koot, mis võib alles jääda. Sisetükk võidakse ka lõigata anatoomilisteks ilma luudeta tükkideks. Õlatükid ja filee konditustatakse. Tootmiseks lõigatakse konditustatud lihaste osad partiide kaupa ühesuurusteks tükkideks, et tootmisprotsess mõjutaks kõiki sama tootmispartii lihatükke ühtemoodi. Sõltuvalt partiist võib lihatükkide suurus varieeruda poolest kilost mõne kiloni. „Lapin Poron kylmäsavuliha" tooraineks sobivad vaid sellised eespool nimetatud lihatükid või lihased, mille pH tase on alla 5,8.

Liha käideldakse võimalikult kiiresti ja nii väikeste partiidena, et see ei jõuaks soojeneda üle 7 °C. „Lapin Poron kylmäsavuliha" soolatakse liha soolaga hõõrudes soolamiskärudesse või -nõudesse. Sellisel meetodil lisatakse koos lihaga nõusse meresool, piimhappebakterid ja mõnikord ka nitrit. Soolamise ja fermenteerumise laagerdumisaeg on + 2 – + 4 °C juures vähemalt üks nädal ning mitte rohkem kui kaks nädalat, mille järel loputatakse liha puhta külma veega.

„Lapin Poron kylmäsavuliha" küpsemine kestab umbes nädala ja see toimub külmsuitsutoas või -kapis suitsutades ja aurustades. Suits saadakse lepa-, kase- või kadakahalgudest aeglasel tulel. Suitsutamist alustatakse umbes kaks ööpäeva pärast küpsetusprotsessi algust, et toode jõuaks ühtlasemaks muutuda ja happelisus suurenema hakata. Suitsutatakse 1–2 korda päevas kuni 4 tundi. Küpsemise alguses hoitakse temperatuur kõrgemal, umbes + 24 °C juures, et fermenteerumisprotsess hakkaks käima. Küpsetamise käigus vähendatakse soojust ja niiskust järk-järgult, selle järel toimub 1–2 nädala jooksul järellaagerdumine + 7 – + 16 °C juures, kuni toote kaal on vähenenud umbes 30 %. Küpsemise ja järellaagerdumise ajal jälgitakse aurustumist, liha happelisust ja kaalu iga päev organoleptilise hindamise abil.

Pärast järellaagerdamist tuleb tooted kohe pakendada, et takistada toote liigset kuivamist, soolasisalduse kasvamist ja kvaliteedilangust. „Lapin Poron kylmäsavuliha" pakendamine toimub määratletud geograafilises piirkonnas, et tagada toote kvaliteet ja ära hoida organoleptiliste omaduste halvenemist. Piirkonnas pakendamisega tagatakse, et toodete omadused ei muutu. Lisaks on eesmärk tagada toote täielik jälgitavus, et tarbijat ei eksitataks ning et tarbija saaks toote, mis on tegelikult saadud ja valmistatud määratletud piirkonnas. Samuti tehakse nii võimalikuks toote jälgimine kõikides tootmisahela etappides.

4.6. *Seos piirkonnaga:*

Põhjapõdraliha toodavad kvalifitseeritud põdrakasvatajad, kelle töö põhineb aastasadade jooksul kogutud teadmistel. Traditsioonilist põhjapõdraliha tootmisviisi kasutatakse veel tänapäevalgi põhjapõdraliha töötlemisettevõtetes, mille omanikest on suurem osa põhjapõtru omavad pered. Suitsutamine on endiselt koos kuivatamisega üks tavalisemaid põhjapõdraliha töötlemisviise. „Lapin Poron kylmäsavuliha" tuleb valmistada külmal ajal, kui maa on jääs, hilissügisel või talvel, et suitsutamiseks kasutatud õhk oleks kuiv. Sellega kindlustatakse, et ööpäevaringne niiskuse aurustumine hoitakse 1 % piires, millega hoitakse ära pisikute kasv ja kooriku moodustumine liha pealispinnale. Seetõttu on ka tootmisaeg oluliselt pikem kui tööstuslikult toodetud suitsulihal. „Lapin Poron kylmäsavuliha" valmistamine nõuab osavat soojuse kasutamist ja põhjapõdraliha omaduste tundmist ning põhineb soojuse ja põhjamaistest puuliikidest (lepp, kask ja kadakas) saadava suitsu mõjul. Liha küpsemist jälgitakse hoolikalt, et kindlasti saavutataks õige küpsusaste ning liha saaks soovitud organoleptilised omadused. Liha suitsu käest äravõtmise õige hetk on „Lapin Poron kylmäsavuliha" valmistamisel kõige olulisem tegur.

Suitsutatud põhjapõdraliha on esmakordselt mainitud juba 18. sajandi lõpul. Põhjapõdraliha suitsutamist on kirjanduses üksikasjalikult kirjeldatud 20. sajandi algusest peale.

Piirkonna erijooned, nagu selgelt eristatavad aastaajad, põhjapõtrade toit ning traditsiooniline oskus valida välja ja valmistada ette tooraine teevad „Lapin Poron kylmäsavulihast" selle, mis ta on: mure, aromaatne ja omapärase erilise maitsega põdralihatoode.

4.7. *Kontrolliasutus:*

Nimi: Elintarviketurvallisuusvirasto
Aadress: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND

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

4.8. *Märgistus:*

„Lapin Poron kylmäsavuliha" ladustatakse või müüakse tervete või tükeldatud lihaste osadena või viilutatult ning pakendatakse heakskiidetud toiduainepakenditesse, mille suurus võib olla erinev, ulatudes vähem kui sajast grammist mitme kiloni. Pakendite peale tehakse märge „Lapin Poron kylmäsavuliha" (nt tempel või kleebis), millele järgneb märge „suojattu alkuperänimitys" või vastav ühenduse ametlik sümbol. Lisaks selle tuleb märkida, kas tegemist on täiskasvanud põhjapõdra või põdravasika lihaga.