

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livs-medel

(2008/C 19/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"LAPIN PORON LIHA"

EG nr: FI/PDO/005/0352/15.07.2004

SUB (X) SGB ()

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Maa- ja metsätalousministeriö
Adress: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
tfn: (358-9) 1605 42 78
Fax (358-9) 1605 34 00
E-postadress: Maija.Heinonen@mmm.fi

2. Ansökande grupp:

Namn: Paliskuntain yhdistys
Adress: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
Tfn: (358-16) 331 60 00
Fax (358-16) 331 60 60
E-postadress: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) andra ()

3. Produkttyp:

Kategori 1.1: Färskt kött (och slaktbiprodukter)

(¹) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Specifikation:

Produktspecifikation (sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. *Namn*: "Lapin Poron liha"

4.2. *Beskrivning*: Namnet *Lapin Poron liha* används om renköttprodukter från Lappland i livsmedelsindustrin och vid saluföring av livsmedel. Benämningen omfattar slaktkroppar av renkalvar upp till ett år och slaktkroppar av vuxna renar (vajor (kor), härkar (kasttrade tjurar) och sarvar (tjurar)) på över ett år, och delar av dessa (styckningsdelar). Renkött från Lappland säljs som hela, halva och kvartskroppar eller styckat för direkt användning eller lagring.

Renen (*Rangifer tarandus tarandus* L.) är ett halvilt nyttodjur som hålls på traditionellt sätt och ägs privat i Finlands renskötselområde. Det är ett långbent, fyrtåigt hjorddjur (*Cervidae*), gräsätare och idisslare.

Renkött är mörkt och mörkt och har tydlig viltsmak. Renköttets fibrer är tunnare än fibrerna i nötkött och älgkött. Renkött har hög energihalt, nästan jämförbart med fetare biffkött. Renkött har låg fetthalt. Filéerna (utan membran) och ryggköttet har ytterst lite fett. Fettet ligger i ett synligt skikt på ovan- och undersidan. Renfett är mycket rikt på omättade fettsyror. På grund av dess nyttiga egenskaper kan renfett jämföras med fiskolja. Renfett och -blod är också rikt på fleromättade fettsyror. Renkött har upp till 50–60 % omättade oljesyror, som visat sig kunna minska det skadliga LDL-kolesterolet.

Renkött har en hög proteinhalt (ca. 23 %) och är rikt på fria aminosyror. Det är också rikt på vitaminer, främst de många vitaminerna i B-gruppen, men också vitamin A och E. Halten av vitamin E är ungefär 0,5 µg/100 g. renkött innehåller 4–5 gånger mer vitamin C än nötkött.

Renkött har en högre halt av spårämnen och mineraler än kött från andra djurarter. Köttet är rikt på kalium, kalcium, magnesium, fosfor, svavel, kisel, mangan, zink och koppar. Jämfört med nötkött och fläsk har renkött en mycket hög järnhalt, 3–5 mg/100 g. Det är dessutom mycket rikt på koppar och selen, och innehåller 5–10 gånger mer selen än nötkött.

Renkalvens kött är vitaminrikare än de fullvuxna djurens, och når sin topp till hösten, när slakten sker. På hösten innehåller kalvköttet 2–3 % mer protein än hondjurens kött. Kalvkött är mindre fett än de vuxna djurens kött, och lägre energihalt. Köttets vattenhalt beror på djurens ålder, hur välnärda de är och när slakten sker. I genomsnitt innehåller köttet från en vuxen ren 69 % vatten, medan kalvköttets vattenhalt ligger mellan 71 % och 75 %.

Det kommersiella köttets olika egenskaper beskrivs i renbeteslagsföreningens köttklassificering (2005) för renskötseln (PE-P5), där kött från vuxna renar och renkalvar delas upp efter lämpligast användning.

4.3. *Geografiskt område*: Det traditionella produktionsområdet för *Lapin Poron liha* är det finska renskötselområdet, längst upp i norr, mellan 65°N och 70°N. Enligt den finska renskötsellagen (nr 848/1990) omfattar området Lapplands län, med undantag av städerna Kemi och Torneå samt Keminmaa kommun, och av Uleåborgs län Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski och Yli-Ii kommuner samt de områden av Puolanka, Utajärvi och Ylikiminki kommuner som ligger norr om Kimitingebäcken och landsvägen Puolanka-Hyrynsalmi.

4.4. *Bevis på ursprung*: Följande kriterier ska vara uppfyllda för att märkningen "Lapin Poron liha" ska kunna erhållas:

— Renköttet som omfattas av benämningen ska härstamma från renar som fötts och vuxit upp i det område som anges i avsnitt 4.3 och som betar fritt på naturlig betesmark under vår, sommar, höst, och, i vissa fall, tidig vinter fram till slakten.

— Enligt de regler, instruktioner och näringslivsrekommendationer som gäller omfattar produktion och hantering av renkött renhållning, slakttransport, bearbetning (styckning), förpackning och lagring.

- Bearbetning (styckning) och förpackning av renkött från det finska renskötselområdet måste ske i ett särskilt avgränsat geografiskt område, renskötselområdet.
- Renkött produceras av professionella renskötare som lever i Finlands renskötselområde och känner till lagstiftningen om renskötsel. Dessa är verksamma på ett organiserat sätt i enlighet med bestämmelserna i den finska renskötsellagstiftningen.

Ursprungskontroll

Enligt finsk renskötsellagstiftning ska renskötarna öronmärka renarna antingen direkt efter födseln, eller senast när de förs till slakt.

När renarna har sorterats ut för slakt och skilts från de djur som inte ska slaktas ska de i samband med sorteringen på betesmarken markeras med ett slaktmärke i örat, varigenom slaktdjuret får ett nummer. Numret följer med slaktkroppen fram till styckningen. Styckat kött får ett stycknings- och bearbetnings-satsnummer, som följer med produkten ända till konsumenten. Styckningslokaler och bearbetningsanläggningar måste registrera de slaktkroppar och det kött som förs in i anläggningen, liksom allt som lämnar denna. Styckningslokaler och bearbetningsanläggningar övervakas av länsstyrelsens tillsynsmyndigheter.

Slakthusets direktör och veterinärspektören övervakar renslakten i slakthusen. Slakt genomförs i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004 och Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning nr 38/EEO/2006. Försäljning av renkött direkt till konsumenten vid slakt- eller produktionsplatsen (t.ex. sorteringspunkten eller renfarmen) är tillåten.

Djuren föds upp, slaktas och bearbetas (styckas) i enlighet med gemenskapslagstiftningen, kompletterande nationell lagstiftning och delvis rekommendationer från renbeteslagsföreningen. Övervakningen sköts av Evira, Finlands livsmedelssäkerhetsmyndighet, som drivs under de behöriga ministeriernas tillsyn. Inspektioner genomförs av lokala livsmedelsmyndigheter i varje länsstyrelse.

- 4.5. *Framställningsmetod:* Under renskötselåret 2005–06 fick 200 196 renar leva vidare över vintern i Finland (avelsdjur). De gav sammanlagt 116 488 kalvar, av vilka 94 115 slaktades på hösten och under den tidiga vintern. Av de vuxna djuren (vajor, härkar och sarvar) slaktades 30 038 under hösten och den tidiga vintern.

Av de slaktade djuren är 70–75 % kalvar på 5 till 8 månader, med en slaktvikt på cirka 22 kg. Den genomsnittliga vikten för en slaktad vuxen renko ligger kring 35 kg, och för de största tjurarna kan den uppgå till 70–80 kg.

Slaktandelen uppgår på dagens maximala tillåtna nivå till mellan 90 000 och 110 000 renar per år. Renskötseln producerar 2–2,5 miljoner kg kött varje år, till ett produktionsvärde för renskötarna på 11–15 miljoner euro/år.

Renskötseln är organiserad i ett system av kooperativ (renbeteslag). Alla renskötare är med i ett renbeteslag, av vilka det sammanlagt finns 56, 41 i Lappland och 15 i Oulu. Dessa oberoende renskötselenheter har fasta gränser och skiljer sig åt i fråga om storlek och antal renar. Renskötarna följer alltid nordens naturliga rytm när de föder upp sina renar. Att driva ihop renarna är det moment som tar mest tid i renskötseln. Andra markuppgifter är öronmärkning, räkning, sortering och transport, samt att driva renarna och slakta för personligt bruk, och att förse dem med extra foder vid behov. Under vår, sommar, höst och tidig vinter fram till slakten betar renarna fritt på naturlig betesmark, och under den tiden får de all sitt foder från naturliga källor. Renarnas sommarfoder kan omfatta upp till 350 växtsorter, främst kärlväxter. Till sommarens populäraste foderväxter hör kärrväxter, ängsgröe och andra grässorter som växer vid vattendrag. Sommarfodret är lättsmält och rikt på protein, vitaminer, mineraler och spårämnen.

På sensommaren och inte minst på hösten äter renarna gärna svamp, och sprider sig då i de bästa svampområdena. Renarna äter svamp fram till dess att snön faller, och gräver fram den svamp som finns kvar under snön även under tidig vinter.

Lavar är en viktig vinterföda för renarna. På många håll står lavar för 30–60 % av deras vinterfoder. På vintern äter renarna även mossor och skott, och de gnager på träd- och buskgrenar. Skägglavar och tagellavar, som växer på träd, utgör del av deras vinterföda, särskilt på senvintern, när hårda snödrivor gör det omöjligt att gräva i snön efter lavar.

70–75 % av slaktdjuren är 5–8 månader gamla kalvar som aldrig fått extra foder. En del av de vuxna slaktdjuren får extrafoder i form av hö som producerats i renskötseområdet, antingen så att de kan stanna där de är tills de ska transporteras till slaktplatsen eller i samband med sorteringar som tar längre tid än vanligt. Extrafoder ges i praktiken till avelsdjur som sparas när de övriga slaktas, när det är viktigt att säkra deras fodertillgång under snö- och isperioder. Extrafoder ges till 30–50 % av avelsdjuren under en period på 1 till 4 månader, beroende på väderleksförhållandena. Uttryckt i siffror får ungefär 50 000 avelsdjur extrafoder i öppen terräng, och cirka 75 000 avelsdjur får extrafoder i inhägnader. 75 000 avelsrenar får inget extrafoder alls. Extrautfodringen upphör under våren, sex till nio månader innan renarna slaktas. Ungefär 30 % av fodret i extrautfodringen kommer från områden utanför renskötseområdet.

Renarna slaktas i renskötseområdet i godkända slaktanläggningar som uppfyller kraven i EU-förordningarna. Det finns fjorton kooperativa sådana, fyra privatägda och ett i en forskningsanläggning. 4–5 % av renarna slaktas direkt där de fötts upp och säljs direkt till kunderna.

Renuppfödning, transport av levande renar, slakt, slaktövervakning, köttinspektion samt kylning, transport och lagring av kroppar, och avfallshantering genomförs i enlighet med gemenskapslagstiftningen, nationell lagstiftning och rekommendationer från näringslivet.

Renkött från Lappland säljs i form av hela, halva och kvartskroppar, eller styckat i kropps- och muskelbitar för direkt användning eller lagring. All bearbetning (styckning) och förpackning av renkött som omfattas av benämningen sker i ett avgränsat geografiskt område, Finlands renskötseområde. Därigenom kan man garantera produktens kvalitet, vilket skulle vara svårt med de långa transporter som annars skulle uppkomma. samtidigt vill man kunna kontrollera produktens ursprung och se till att alla produkter som märks med *Lapin Poron liha* uppfyller de fastställda kraven.

- 4.6. *Samband:* Renskötsel är en gammal näring. De äldsta hållristningarna som förmodligen visar renar är över 3 000 år gamla. de första tillförlitliga uppgifterna om renhållning i Europa är från år 892. Vilda renar hörde till de första och viktigaste villebråden. De ursprungliga renarna var fjälldjur, som härstammar från den vilda skandinaviska fjällrenen. Jakt ledde så småningom till renhållning, som gav människor möjlighet att överleva i Finlands nordligaste områden från och med 1600-talet.

De första litterära hänvisningarna till renar som matdjur och till renköttets goda egenskaper är från år 1555, och ingår i Olaus Magnus beskrivning av Finland i historien om de nordiska folken. I det område som motsvarar Finlands nuvarande renskötseområde har renar hållits sedan 1700-talet.

Renkött produceras av professionella renskötare som lever i Finlands renskötseområde. Deras arbete grundar sig på kunskap om renar som samlats under hundratals år. Idag finns 5 037 renägare i Finland, 800–1 000 av dem är samer.

På sommaren, innan de drivs till slakt, betar renarna på myrar, flodängar, fjäll och i gläntor. Här hittar de tillräckliga mängder gräs, halvgräs, grösse och örter. Sommarfodret är lättsmält och rikt på protein, vitaminer, mineraler och spårämnen. På hösten äter renarna främst svamp. Renen är den enda stora gräsätaren som kan utvinna energi ur lavar i områden där snön avbryter växtperioden under större delen av året.

Renkött är en unik specialitet från renskötseområdet. Renkött som omfattas av benämningen måste vara framställt av renar som är födda och uppvuxna i Finlands renskötseområde och som betat fritt på naturliga betesmarker under vår, sommar höst och tidig vinter fram till slakt.

De stränga nordiska levnadsförhållandena med sina klart åtskilda årstider (midnattssol under sommaren och långa, kalla snörika vintrar) och sitt näringsrika sommarfoder gör renkött till en unik produkt. Områdets egenskaper präglar renköttet och ger det dess säregna viltsmak och särskilda egenskaper.

4.7. *Kontrollorgan:*

Namn: Elintarviketurvallisuusvirasto

Adress: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki

tfn: (358-20) 77 20 03

Fax (358-20) 772 43 50

E-postadress kirjaamo@evira.fi

- 4.8. *Märkning:* *Lapin Poron liha* säljs som hela, halva och kvartsslaktkroppar, märkta med "*Lapin Poron liha*" på slaktkroppen, följt av orden "*suojattu alkuperäisyydellä*" (skyddad ursprungsbeteckning) eller motsvarande officiell gemenskapssymbol. Det anges också huruvida köttet kommer från en kalv eller ett vuxet djur. Slaktkroppar eller stycken förpackas för lagring eller försäljning, exempelvis i vakuumpförpackning, och förpackningen märks med texten "*Lapin Poron liha*" (i form av en stämpel eller ett klistermärke), följt av texten "*suojattu alkuperäisyydellä*" (skyddad ursprungsbeteckning) eller motsvarande officiell gemenskapssymbol. Det anges också huruvida köttet kommer från en kalv eller ett vuxet djur. Motsvarande märkning krävs för kött som säljs direkt.
-