

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2010/C 42/05)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**„LAPIN PORON KUIVALIHA“**

**ЕО №: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004**

**ЗНП ( X ) ЗГУ ( )**

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

**1. Отговорен отдел в държавата-членка:**

Наименование: Мaa- ja metsätalousministeriö (Министерство на земеделието и горите)  
Адрес: PL 30  
FI-00023 Valtioneuvosto  
SUOMI/FINLAND  
Тел. +358 916054278  
Факс +358 916053400  
Електронна поща: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Група:**

Наименование: Paliskuntain yhdistys (Асоциация на еленовъдците)  
Адрес: Koskikatu 33 A  
FI-96100 Rovaniemi  
SUOMI/FINLAND  
Тел. +358 163316000  
Факс +358 163316060  
Електронна поща: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi  
Състав: Производители/преработватели ( X ) други ( )

**3. Вид продукт:**

Клас 1.2: Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

**4. Спецификация:**

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

**4.1. Наименование:**

„Lapin Poron kuivaliha“

**4.2. Описание:**

„Lapin Poron kuivaliha“ (сушено месо от лапландски северен елен) се произвежда от цели мускули (мускулни групи) и части от мускулното месо. Вижда се междумускулната съединителна тъкан, но с невъоръжено око почти не се виждат никакви мазнини. Месото има много финовлакнеста и гъста структура, така че при срез влакната не може да се различат на повърхността. Структурата на влакната е по-фина отколкото при други видове сушено месо. В зависимост от степента на сушенето нарязаната повърхност е матова и гладка. Нарязаната повърхност е по-тъмна отколкото при други видове месо, отличителен белег е и кафеникавият цвят.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Крайният продукт представлява парчета с различна форма или резени, дебели 1—5 cm и дълги 10—20 cm. Теглото му е между сто и няколко стотин грама.

Вследствие на сушенето „Larín Pogon kuivaliha“ има ниско съдържание на вода и много високо съдържание на белтъчини. Когато се има предвид, че месото е сушено, съдържанието на мазнини е ниско. Стойността на рН отговаря на нормалните за месо. Съдържанието на белтъчини в съединителната тъкан е сравнително ниско. Съдържанието на сол трябва да е достатъчно високо, че да осигури трайността и безопасността на продукта. По-долу са посочени средните стойности и отклонения на пет типични образца:

Съдържание на вода (%) 40,6 (2,8)

Съдържание на белтъчини (%) 43,6 (2,3)

от което в съединителната тъкан (%) 3,1 (0,9)

Съдържание на мазнини (%) 4,7 (1,6)

Съдържание на сол (%) 5,4 (2,0)

Стойност на рН 5,69 (0,19)

Сушеното месо притежава сравнително интензивен вкус. То има и типичния за месото от северен елен силен аромат по отношение на вкуса и миризмата. Ароматът не е характерен за дивеч, а точно за северния елен. Соленият вкус е мек, което се обяснява с особено високото съдържание на белтъчини. Цветът варира от тъмночервен и кафяв до почти черен. По краищата месото е по-тъмно вследствие на сушенето.

Структурата е твърда на повърхността и по-мека отвътре. Продуктът съдържа междумускулна съединителна тъкан, която се усеща при сдъвкване, докато интрамускулната съединителна тъкан не се усеща. Макар че месото е меко отвътре, при огъване то не се разпада лесно. Но при сдъвкване структурата се разпада и се получава усещане за деликатност и крехкост. Лесното разпадане е типична черта на месото, а и междумускулната съединителна тъкан лесно се отделя и е лесна за сдъвкване.

#### 4.3. Географски район:

„Larín Pogon kuivaliha“ се произвежда, преработва и опакова в еленовъдната област на Финландия, която е разположена между 65° и 70° северна ширина. Съгласно финландския закон за животновъдство на северни елени (№ 848/1990), областта включва провинция Лапландия (без градовете Kemi и Tornio и община Keminmaa), общините Nurgunsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski и Yli-Ii в провинция Оулу и областите на север от река Kiiminkijoki и пътя Puolanka-Nurgunsalmi в общините Puolanka, Utajärvi и Ylikiiminki.

#### 4.4. Доказателство за произход:

Според финландската нормативна уредба относно отглеждането на северни елени с цел надзор на произхода на месото собственикът на елен слага ушна марка на животното или непосредствено след раждането му или най-късно при транспортирането му за заколване. Когато северните елени се подбират за клане и се отделят от онези животни, които се оставят живи, те биват обозначени по време на подбора в пасищата с марка за отвеждане към кланица, прикрепена към ухото, като по този начин на животното, определено за заколване, се отрежда номер. Номерът остава с трупа до разфасоването. На разфасованото месо се отрежда номер на партидата по разфасоването и обработката, който остава с продукта чак до потребителя. Помещенията за нарязване на месото и предприятията за месни продукти следва да записват животинските трупове и другите видове месо, които постъпват в тях, както и месото, което ги напуска. Помещенията за разфасоване на месото и предприятията за месни продукти се контролират от общинските контролни органи. Освен това се разрешава продажбата на месо от северен елен директно на потребителя от мястото на заколване или производство (дерогация на Комисия на ЕС от 21 април 2006 г.).

Надзорът на цялата производствена верига се извършва от финландският орган за безопасност на храните (Evira), както и от правителствата на провинциите под разпореждането на Министерството на земеделието и горите. Самият надзор се извършва от местните органи за безопасност на храните.

#### 4.5. Метод на производство:

„Lapin Poron kuivaliha“ се произвежда от северни елени, родени, отгледани и заклани в еленовъдната област на Финландия, които пасат свободно в естествени пасища през пролетта, лятото, есента и в началото на зимата преди заколването. През този период те получават почти цялата си храна от естествени източници в определения географски район. Те се хранят основно с треви, гъби и лишей. Около 70—75 % от закланите животни са еленчета на възраст от 5 до 8 месеца, с тегло при заколване около 22 kg. Средното тегло на закланите възрастни женски елени е около 35 kg, а теглото при заколване на най-едрият мъжки северни елени може да бъде 70—80 kg.

Суровината, използвана за „Lapin Poron kuivaliha“, са парчета от филе, шол, плешка, гръб, ребра и гърди, преди всичко от месо от северен елен тип P0, който е основният тип, използван за сушено месо (буквата е инициалната на финската дума за северен елен, а числото означава категорията месо). Може да се използва и месо от тип PE, значи качество екстра (например шол или филе), както донякъде и тип P1 (например парчета от врат, ребра и гърди). Разликите в качествата и подходящата употреба на отделните видове месо за търговия са изложени в Класификацията на месото на северния елен на Асоциацията на еленовъдите (2005 г.), съставена за производството на северни елени. Видовете месо се различават по съдържанието на мазнини и мембрана.

За да може суровината да се използва за „Lapin Poron kuivaliha“, от месото се отстраняват повърхностната и вътрешната мазнина, дебели мембрани от съединителна тъкан, както и възможна съсирена кръв и печати. Подготовката на продукта започва от рязането и обезкостяването на по-големите парчета месо, шола, плешката, филетата и врата. Обезкостеното месо се нарязва на парчета, дебели около 5 cm, с различна големина. Останалите части на трупа остават с костите и също така се нарязват на парчета с подходящи за преработката размери.

Месото се преработва по възможност по-бързо и на малки партии, за да се предотврати прекалено силно стопляне. В одобрените заводи за нарязване температурата при нарязването не трябва да превиши + 7 °C.

Месото се осолява във вани или резервоари за осоляване. Осоляването може да се извърши чрез протриване, като количеството сол възлиза на около 3 % от теглото на прясното месо. Когато месото се осолява в саламура, съдържанието на солта във водата възлиза на около 6—7 %. Осоляването и предварителното узряване продължава между 3 и 14 дни.

След осоляването месото се окачва навън с цел изсушаване на въздух. Сушенето се извършва на покрито място, достатъчно високо над земята и предназначено за сушенето на месо, което е защитено срещу вредители посредством гъст под и мрежа със ситна плетка. За окачването на месото на гредата за сушене се използват чисти куки от метал или друг непорест материал, като пластмасово въже.

Сушенето се извършва през февруари—април и продължава от три до шест седмици в зависимост от метеорологичните условия. Докато месото стане крехко и узрее, то развива и интензивния си аромат, тъй като чрез изпаряването губи 40—60 % от теглото си в пряно състояние. Процесът на производството се контролира чрез няколкократни проверки на степента на сушенето и чрез дегустиране на месото. Ако месото се суши прекалено дълго, то става сиво и губи вкуса си.

Продуктите „Lapin Poron kuivaliha“ се опаковат в одобрени за храни опаковки, чийто размер варира от сто грама до няколко стотин грама.

Месото от северния елен, за което се прилага защитеното наименование за произход „Lapin Poron kuivaliha“, трябва да се опакова в определения географски район, т.е. в еленовъдната област на Финландия, за да се гарантира качеството на продукта и да се предотврати влошаване на същото, по-специално на органолептичните характеристики. Сушенето се извършва навън и се базира на въздействието на метеорологичните условия (вятър, мраз, слънчева топлина). Процесът на сушене се контролира строго, за да се постигне подходящата степен на зрялост и се запазят органолептичните характеристики на месото. Определянето на подходящия момент за прибиране на месото от изсушаване на въздух представлява съществен фактор при производството на „Lapin Poron kuivaliha“. Той изисква специални умения от експертите в района. Въпреки че „Lapin Poron kuivaliha“ не е тлъсто, мазнините могат да променят вкуса и органолептичните характеристики на месото, ако то не се преработва правилно или се излага на въздуха за прекалено дълго време. Освен това се цели осигуряване на пълно проследяване на продукта, така че потребителите да не бъдат заблуждавани, предлаганият им продукт да е получаван и произвеждан действително в района на произход и на всички етапи на производството да има надзор.

#### 4.6. Връзка с географския район:

Месото на северния елен се произвежда от професионални еленовъди в еленовъдната област на Финландия, от които почти 20 % са саами, т. е. местен народ на Европейския съюз. Работата на еленовъдите се базира на знанията за северните елени и месото им, събрани през вековете. Най-древната информация за сушеното месо е намерено в счетоводни книги от 16-и век и в описанията на Финландия в излязлата през 1555 г. История на северните народи от Олаус Магнус. След това сушеното месо от северния елен се споменава преди всичко от изследователите през 17-и и 18-ти век.

За сушенето на месото от северния елен се използват традиционни знания и умения; Например повечето предприятия за преработка на месо от северния елен са собственост на семействата, притежаващи самите елени. Всички споменати преработватели на месо от северния елен в еленовъдната област образуват уникална мрежа с експертен опит, която разполага с уменията и капацитета за преработка по традиционен начин на част от месото от северния елен, произведено в еленовъдната област, в „Larín Poron kuivaliha“.

„Larín Poron kuivaliha“ се суши на въздух навън съгласно вековни традиционни методи. Сушенето се извършва през февруари—април на покрито място, достатъчно високо над земята и предназначено за сушенето на месо, което е защитено срещу вредители посредством гъст под и мрежа със ситна плетка. Сушено месо от северния елен може да се произвежда успешно само в северните региони, където през късната зима колебанията на температурата са достатъчно големи. Типичните за северния климат през късната зима температурни колебания между  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  и  $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$  правят месото крехко и му придават естествен аромат. Също и останалите природни характеристики на региона, като например ясно разграничените сезони, храната на северните елени и традиционните знания и умения на подбора и производството на месото от северния елен като суровина, превръщат сушеното месо от северния елен в това, което е, а именно продукт от северен елен със свой съвсем специфичен вкус.

#### 4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Финландски орган за безопасност на храните (Evira)  
Адрес: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND  
Тел. +358 20772003  
Факс +358 207724350  
Електронна поща: kirjaamo@evira.fi

#### 4.8. Етикетирание:

Продуктите „Larín Poron kuivaliha“ се съхраняват или продават в одобрени за храни опаковки с различен размер. Върху външната опаковка трябва да има знак „Larín Poron liha“ (например с печат или стикер), последван от думите „suojattu alkuperänsä“ (защитено наименование за произход) или съответния официален знак на Общността. Указано е също дали месото произхожда от възрастно животно или от еленче. Подобни обозначения се изискват и ако месото се продава директно на потребителя.