

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка за регистрация 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/С 225/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. 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 KYLMÄSAVULIINA“

ЕО №: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004

ЗНП (X) ЗГУ ()

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

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Maa- 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 еленовъдите)
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.)

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

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

4.1. Наименование:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“

4.2. Описание:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“ (студено пушено месо от лапландски северен елен) се произвежда от пушени цели мускули (мускулни групи) и части от мускулното месо. Съединителната тъкан между мускулите се вижда, но с невъоръжено око не се забелязват почти никакви мазнини. Месото има много финовлакнеста и плътна структура. Структурата на студено пушеното месо от северен елен е по-фина, отколкото при други видове студено пушено месо.

В зависимост от степента на сушенето на продукта структурата на нарязаната повърхност е матова и гладка; когато съдържанието на влага е по-високо, повърхността е лъскава. Цветът на „Lapin Poron kylmäsavuliha“ обикновено варира от тъмночервен до почти черен, като в резултат на сушенето краищата са по-тъмни. Наблюдава се светлокафеникав оттенък. Нарязаната повърхност е по-тъмна, отколкото при други видове месо, а друг отличителен белег е кафеникавият оттенък.

Вследствие на сушенето „Lapin Poron kylmäsavuliha“ има ниско съдържание на вода и много високо съдържание на белтъчини. Същевременно съдържанието на мазнини е минимално, а съдържанието на белтъчини в съединителната тъкан също е ниско, което е белег за крехкост. Стойността на рН е понижена, тъй като при процеса на приготвяне продуктът ферментира.

Средните стойности и стандартните отклонения за представителните мостри са посочени по-долу:

Съдържание на вода (%) 57,9 (5,7)

Съдържание на белтъчини (%) 30,5 (5,4)

от които в съединителната тъкан (%) 0,7 (0,2)

Съдържание на мазнини (%) 2,4 (1,2)

Съдържание на сол (%) 6,4 (1,6)

Стойност на рН 5,20 (0,37)

Студено пушеното месо има деликатен пушен и леко солен вкус. Както вкусът, така и мирисът му се отличават с типичния за месото от северен елен силен аромат. Продуктите са сочни, с характерен силен и дълготраен послевкус на пушек и еленско. Типичният аромат на месото от северен елен го разграничава от други подобни продукти.

Що се отнася до консистенцията, повърхността на продукта е твърда, а вътрешността му — малко по-мека. Продуктът съдържа междумускулни съединителни тъкани, които се усещат на вкус, но вътрешната съединителна тъкан не се усеща. При сдъвкване структурата се разпада и, в зависимост от степента на сушене, месото е крехко и фино. Лесното разпадане отличава студено пушеното месо от северен елен от други студено пушени продукти. Междумускулната съединителна тъкан също се разпада лесно и е лесна за сдъвкване.

4.3. Географски район:

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

4.4. Доказателство за произход:

Според финландската нормативна уредба относно отглеждането на северни елени собственикът на елен слага ушна марка на животното непосредствено след раждането му или най-късно при постъпването му за клане с оглед контрол на произхода на месото. Когато северните елени се подбират за клане и се отделят от животните, които се оставят живи, още на пасищата те се обозначават с марка за отвеждане към клиника, прикрепена към ухото, като по този начин определеното за клане животно получава номер. Номерът остава върху трупа до разфасоването. На разфасованото месо се дава партиден номер за разфасоване и обработка, който придружава продукта чак докато стигне до потребителя. Транжорните и предприятията за месни продукти трябва да записват данните за постъпващите трупове и другите видове месо, както и за месото, което ги напуска. Транжорните и предприятията за месни продукти се контролират от общинските контролни органи.

Надзорът на цялата производствена верига се извършва от финландския орган за безопасност на храните (Evira), както и от регионалните държавни административни агенции към Министерството на земеделието и горите. Надзорът се осъществява от местните органи за безопасност на храните.

4.5. Метод на производство:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“ 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 клането. През този период те получават почти всичката си храна от естествени източници в определения географски район. Хранят се основно с треви, гъби и лишей. Около 70—75 % от закланите животни са млади елени на възраст от 5 до 8 месеца, чието тегло при клане е около 22 kg. Средното тегло на закланите възрастни женски елени е около 35 kg, а теглото при клане на най-едрият мъжки северни елени може да бъде 70—80 kg.

Суровината, използвана за „Lapin Poron kylmäsavuliha“ е от тип PE („P“ е инициал за „северен елен“ на финландски език, а „E“ за „екстра“) за цял шол, парчета шол или филе от тип PO (буквата е инициал за „северен елен“ на финландски, а цифрата обозначава класификацията) за плешки. Разликите в качествата и предназначението на отделните типове месо за търговия са изложени в класификацията на месото от северен елен, съставена от Асоциацията на еленовъдите (2005 г.) за отрасъл северни елени. Видовете месо се различават по съдържанието на мазнини и мембрана.

Месото от северни елени, използвано за „Lapin Poron kylmäsavuliha“, се отрязва, без да се засяга анатомичната структура. От месото се отстранява всичката съсирена кръв и печатите. Суровините, използвани за продукта, са горната част на бута, плешка и филе. С изключение на подбедреницата, която може да бъде оставена на място, джоланите и костите се отстраняват от шола. Бутът също така може да бъде разделен на своите различни анатомични обезкостени парчета месо. Плешките и филетата се обезкостяват. Всяка партида обезкостено месо се нарязва на еднакво големи парчета за приготвяне, така че процесът на приготвяне да оказва едно и също въздействие върху всички парчета месо от една и съща партида. Размерът на парчетата месо от една и съща партида може да варира от половина килограм до няколко килограма. За суровина за продукта „Lapin Poron kylmäsavuliha“ могат да се използват само горепосочените меса или мускули, които имат рН под 5,8.

Месото се преработва възможно най-бързо и на малки партиди, за да се избегне затоплянето му над 7 °C. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ се осолява чрез втриване на сол в месото във вани или на стелаж за осоляване. При този метод върху месото във ваната или на стелаж се полагат слоеве морска сол, млечнокисели бактерии и понякога нитрит. Осоляването и предварителното узряване при температура от + 2 до + 4 °C продължава между една и две седмици, след което месото се промива с чиста студена вода.

Узряването на „Lapin Poron kylmäsavuliha“ продължава около седмица и се извършва чрез опушване и изпаряване в помещения или камери за студено опушване. Пушекът се образува от бавно горящи трески от елша, бреза или обикновена хвойна. Опушването започва около 48 часа след началото на процеса на зреене, така че продуктът да има време да се стабилизира и киселинността да започне да се увеличава. Продуктът се подлага на опушване веднъж или два пъти дневно за най-много четири часа наведнъж. В началото на процеса на узряване температурата се поддържа по-висока — около + 24 °C — за ускоряване на ферментацията. По време на узряването температурата и влажността постепенно се понижават, след което продуктът зрее още 1—2 седмици при температура от + 7 до + 16 °C, докато теглото на продукта намалее с около 30 %. По време на зреенето и допълнителния процес на зреене изпаряването, киселинността и теглото на месото се следят ежедневно чрез сензорна оценка.

След допълнителното узряване продуктите трябва да бъдат незабавно опаковани, за да се избегне прекомерно изсушаване, увеличаване на съдържанието на сол и понижаване на качеството. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ се опакова в определения географски район, за да бъде запазено качеството на продукта и да се избегне влошаването на неговите органолептични характеристики. С опаковането на продукта в определения географски район е възможно да се гарантира запазване на неговите характеристики. Освен това целта е да се гарантира, че продуктът е напълно проследяем, че потребителите не са заблуждавани, че продуктът действително се произвежда и приготвя в определения географски район и че се упражнява контрол върху всички етапи на производството.

4.6. Връзка с географския район:

Месото от северен елен се произвежда от професионални еленовъди, чиято работа се базира на информация, събирана в продължение на векове. Традиционните методи за приготвяне на месото от северен елен се използват и днес в предприятията за преработване на такъв вид месо, повечето от които принадлежат на семейства, притежаващи северни елени. Заедно със сушенето опушването все още е най-разпространеният метод за преработване на месо от северен елен. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ трябва да се приготвя при минусови температури, след като земята замръзне в късната есен или през зимата, за да се гарантира, че въздухът, използван при опушването, е сух. Това поддържа дневното изпаряване на влага на около 1 %, което предотвратява развитието на микроби и образуването на коричка по повърхността на месото. По тази причина времето за приготвяне е значително по-дълго, отколкото за промишлено приготвени студено пушени меса. Приготвянето на „Lapin Poron kylmäsavuliha“ изисква компетентно използване на топлината и познаване на характеристиките на месото от северен елен. То се базира на въздействието на топлината и на пушека от дървесните видове (елша, бреза и обикновена хвойна), които се срещат в северните райони. Узряването на месото се наблюдава внимателно, за да се постигне оптимална степен на узряване и да се запазят желаните органолептични характеристики на месото. От съществено значение за производството на „Lapin Poron kylmäsavuliha“ е да се определи точният момент за прекратяване на опушването.

За пръв път пушено месо от северен елен се споменава в писмен източник още в края на XVIII век. В литературата от началото на XX век се съдържат подробни описания на процеса на опушване на месо от северен елен.

Характеристиките на района, сред които са ясно разграничените сезони, храната на северните елени и традиционните умения, свързани с подбора на суровините за тяхното месо, са причина „Lapin Poron kylmäsavuliha“ да се утвърди като продукт, произведен от месото на северен елен, който е крехък, с богат аромат и със специфичен вкус на северен елен.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование:	Elintarviketurvallisuusvirasto
Адрес:	Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki SUOMI/FINLAND
Тел.	+358 20772003
Факс	+358 207724350
Електронна поща:	kirjaamo@evira.fi

4.8. Етикетирание:

Продуктите „Lapin Poron kylmäsavuliha“ се съхраняват или продават като цели или нарязани мускули, или на резени. Предлагат се в одобрени за храни опаковки с различен размер, който варира от под 100 грама до няколко килограма. Върху външната опаковка трябва да има знак „Lapin Poron kylmäsavuliha“ (например с печат или стикер), следван от думите „suojattu alkuperänimitys“ (защитено наименование за произход) или съответния официален символ на Общността. Също така се указва дали месото произхожда от възрастно животно или от млад елен.