

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2010/C 42/05)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„LAPIN PORON KUIVALIHA“**

**č. ES: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

Název: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministerstvo zemědělství a lesnictví)  
Adresa: PL 30  
FI-00023 Valtioneuvosto  
SUOMI/FINLAND  
Tel. +358 916054278  
Fax +358 916053400  
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Skupina:**

Název: Paliskuntain yhdistys (Svaz chovatelů sobů)  
Adresa: Koskikatu 33 A  
FI-96100 Rovaniemi  
SUOMI/FINLAND  
Tel. +358 163316000  
Fax +358 163316060  
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi  
Složení: Producenti/zpracovatelé ( X ) ostatní ( )

**3. Druh produktu:**

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené)

**4. Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

**4.1 Název:**

„Lapin Poron kuivaliha“

**4.2 Popis:**

„Lapin Poron kuivaliha“ (sušené sobí maso z Laponska) je vyrobeno z celé svaloviny (svalových skupin) a částí svaloviny. Pojivové tkáně mezi svalovinou jsou viditelné, ale pouhým okem nelze pozorovat téměř žádný tuk. Maso má velmi jemnou a kompaktní strukturu a na ploše řezu nelze rozlišit jednotlivá vlákna. Ve srovnání s jinými sušenými masy je jeho struktura jemnější. V závislosti na stupni usušení produktu je struktura plochy řezu matná a hladká. Plocha řezu je tmavší než u jiných druhů masa a tento hnědý nádech je dalším rozlišovacím znakem.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Hotové výrobky jsou kousky nebo plátky různých tvarů, které jsou 1 až 5 cm silné a 10 až 20 cm dlouhé. Jejich hmotnost se pohybuje od sta do několika set gramů.

Díky procesu sušení se produkt „Lapin Poron kuivaliha“ vyznačuje nízkým obsahem vody a velmi vysokým obsahem bílkovin. Vezmeme-li v úvahu skutečnost, že maso bylo sušeno, má produkt nízký obsah tuku. Hodnota pH je standardní pro maso. Obsah bílkovin v pojivových tkáních je relativně nízký. Obsah soli musí být dostatečně vysoký, aby byla zaručena bezpečná konzervace. Průměrné hodnoty a standardní odchylky pěti typických vzorků jsou uvedeny níže:

Obsah vody (%) 40,6 (2,8)

Obsah bílkovin (%) 43,6 (2,3)

z toho v pojivové tkáni (%) 3,1 (0,9)

Obsah tuku (%) 4,7 (1,6)

Obsah soli (%) 5,4 (2,0)

Hodnota pH 5,69 (0,19)

Sušené maso se vyznačuje relativně silným aroma. Má typickou chuť i vůni sobího masa. Maso není nijak zvlášť cítit zvěřinou, jeho vůně je však typicky sobí. Má mírně slanou chuť, což je způsobeno zvláště vysokým obsahem bílkovin. Barva se pohybuje od tmavě červené a hnědé až po téměř černou. Tmavší okraje jsou způsobeny procesem sušení.

Na povrchu je struktura pevná a uvnitř měkká. Svalovinu spojují pojivové tkáně, které lze rozpoznat na patře, avšak interní pojivovou tkáň rozeznat nelze. Ačkoliv je produkt uvnitř měkký, nelze jej snadno dělit pouhým ohnutím. Kousáním však lze maso oddělit snadno a výsledek je lahodný, nikoliv vláknitý. Snadnost, s jakou se produkt odděluje, je jeho charakteristickým rysem. Dokonce i pojivové tkáně mezi svalovinou se lehce oddělují a polykají.

#### 4.3 Zeměpisná oblast:

Výrobek „Lapin Poron kuivaliha“ je produkován, zpracováván a balen ve finské oblasti chovu sobů, která leží mezi 65. a 70. stupněm severní šířky. Podle finského zákona o chovu sobů (č. 848/1990) oblast zaujímá území provincie Laponsko (vyjma měst Kemi a Tornio a obce Keminmaa) a na území provincie Oulu zahrnuje obce Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski a Yli-Ii, jakož i území severně od řeky Kiiminkijoki a silnice Puolanka-Hyrynsalmi v obcích Puolanka, Utajärvi a Ylikiiiminki.

#### 4.4 Důkaz původu:

Podle finské legislativy platné v oblasti chovu sobů se uši soba za účelem sledování původu masa označují značkou jeho majitele buď ihned po narození, nebo nejpozději před jeho odvedením na porážku. Sobi vybraní na porážku jsou po oddělení od sobů, kteří zůstanou na živu, označeni v rámci výběru (selekce), probíhajícího na pastvině, ušní jateční známkou, jejíž prostřednictvím dostane jateční sob číslo. Toto číslo se vztahuje k jatečně upravenému tělu až do okamžiku bourání. Oddělené kusy masa se po bourání označí číslem šarže, které se vztahuje k porcování a zpracování a které sleduje výrobek ke spotřebiteli. Bourárna a masokombinát musí vést evidenci jatečně upravených těl a ostatního masa, které do závodu přichází, stejně jako evidenci masa odcházejícího ze závodu. Na bourárny a masokombináty dohlížejí obecní dozorcí úřady. Je navíc povolen přímý prodej sušeného sobího masa spotřebiteli na místě primární produkce (odchylka EU vydaná Komisí dne 21. dubna 2006).

Na celý výrobní proces dohlíží Finský úřad pro bezpečnost potravin (Evira) a vlády provincií podléhající Ministerstvu zemědělství a lesnictví. Dozor vykonávají orgány místní potravinářské inspekce.

#### 4.5 Metoda produkce:

Maso „Lapin Poron kuivaliha“ je získáváno ze sobů, kteří se narodí, žijí a jsou poraženi ve finské oblasti chovu sobů a kteří se pasou volně na přírodních pastvinách na jaře, v létě, na podzim a počátkem zimy před porážkou. V tomto období získávají téměř veškerou potravu z přírodních zdrojů nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti. Živí se hlavně travinami, houbami a lišejníky. Mláďata ve věku 5 až 8 měsíců, jejichž jateční hmotnost je přibližně 22 kg, tvoří 70–75 % jatečních sobů. Průměrná hmotnost jatečních dospělých samic je přibližně 35 kg a jateční hmotnost největších samců může být 70–80 kg.

Pro výrobu produktu „Lapin Poron kuivaliha“ se používají plátky, kýta, plecko, hřbet, bůček a díly z břicha, které jsou tvořeny zejména masem typu P0, což je základní druh masa používaný k sušení (písmeno P označuje finský výraz pro soba, číslo je klasifikačním číslem). Do určité míry lze používat i druh masa PE či „extra“ (např. kýta a plátky) a druh P1 (např. krkovička, bůček a díly z břicha). Různé vlastnosti a účel použití masa uváděného na trh jsou stanoveny v klasifikaci sobího masa vytvořené Svazem chovatelů sobů v roce 2005 pro účely chovu sobů. Druhy jsou tříděny dle obsahu tuku a podílu blan v mase.

Z masa určeného pro produkci výrobku „Lapin Poron kuivaliha“ se odstraní veškerý povrchový a vnitřní tuk, silné blány pojivové tkáně a krevní sraženiny. Příprava produktu začíná bouráním a obvykle vykostováním tužších částí masa, kýty, plecí, plátků a krčních svalů. Vykostěné maso je poté v rámci přípravy nakrájeno na různé velké kousky asi 5 cm silné. Ostatní části jatečně upraveného zvířete jsou ponechány nevykostěné a jsou také v rámci přípravy nakrájeny na kousky o vhodné velikosti.

Maso je zpracováváno co nejrychleji a jen po malých objemech, aby se příliš nezahřálo. Ve schválených bourárnách nesmí teplota masa při krájení přesáhnout + 7 °C.

Maso je nasoleno v solicích vanách nebo na solicích hácích. Solení může být prováděno potíráním, kdy je objem soli přibližně 3 % hmotnosti čerstvého masa. Pokud je maso nasolováno v láku, obsah soli v nálevu je přibližně 6 nebo 7 %. Solení a fáze před zráním trvá 3 až 14 dnů.

Po nasolení je maso zavěšeno venku a suší se na vzduchu. Sušení probíhá v krytém prostoru určeném pro sušení masa, který se nachází v dostatečné výšce nad zemí a je vybaven dostatečně pevnou podlahou a sítí, které mají zabránit přístupu škůdců. Na trámy určené k sušení je maso zavěšeno pomocí čistých háků vyrobených z kovu nebo jiného neporézního materiálu, např. plastového lana.

Sušení probíhá v období od února do dubna a trvá tři až šest týdnů v závislosti na klimatických podmínkách. Po odpaření 40–60 % z původní hmotnosti se maso stává křehčím a vyzrálým a získává výraznou chuť. Během přípravy masa je pravidelně kontrolován stupeň prosochlosti a chuť masa. Pokud se maso suší příliš dlouho, zešedne a ztratí chuť.

Produkty „Lapin Poron kuivaliha“ jsou baleny ve schválených baleních, jejichž velikost se pohybuje od sta gramů do několika stovek gramů.

Sobí maso, které ponese chráněné označení „Lapin Poron kuivaliha“, musí být baleno ve vymezené zeměpisné oblasti, tj. ve finské oblasti chovu sobů, aby byla zajištěna jeho kvalita a nedošlo k jejímu zhoršení, zejména zhoršení organoleptických vlastností. Sušení probíhá venku působením povětrnostních vlivů (vítr, mráz, sluneční zář). Proces sušení je pečlivě sledován s cílem dosáhnout správného stupně zralosti a zachovat organoleptické vlastnosti masa. Klíčovým faktorem při výrobě produktu „Lapin Poron kuivaliha“ je stanovení správného okamžiku, kdy je třeba ukončit proces sušení, což vyžaduje specifické dovednosti místních odborníků. Ačkoliv je produkt „Lapin Poron kuivaliha“ libové maso, může tuk v něm obsažený změnit jeho chuť a organoleptické vlastnosti, pokud by maso bylo zpracováno nevhodným způsobem nebo bylo vystaveno působení vzduchu příliš dlouho. Cílem je dále zajistit dokonalou výsledovatelnost produktu, aby spotřebitelé nebyli klamáni a aby bylo zaručeno, že produkt, který je jim nabídnut, byl skutečně získán a připraven v oblasti původu a že celý proces výroby byl monitorován.

#### 4.6 Souvislost:

Sobí maso produkují profesionální chovatelé sobů, kteří žijí na území finské oblasti chovu sobů a z nichž téměř 20 % jsou Sámové, původní etnická skupina Evropské unie. Práce chovatelů sobů vychází z informací o chovu sobů a sobím mase získaných v průběhu staletí. Nejstarší zmínka o sušeném mase pochází z účetních knih ze 16. století a z popisu Finska, který je obsažen v knize Olause Magnuse Dějiny severských národů z roku 1555. Další pozdější zmínky o sušeném sobím mase pocházejí hlavně od cestovatelů ze 17. a 18. století.

Sobí maso je sušeno s využitím tradičních postupů, např. většinu závodů na zpracování sobího masa vlastní rodiny, které soby i chovají. Všichni tito zpracovatelé sobího masa disponují rozsáhlými znalostmi o chovu sobů a díky svým dovednostem a schopnostem dokážou tradičními postupy zpracovat určité druhy sobího masa vyprodukovaného v oblasti chovu sobů na produkt „Lapin Poron kuivaliha“.

Produkt „Lapin Poron kuivaliha“ je maso sušené čerstvým vzduchem podle tradičních, po staletí předávaných postupů. Sušení probíhá v krytém prostoru určeném pro sušení masa, který se nachází v dostatečné výšce nad zemí a je vybaven dostatečně pevnou podlahou a sítí, které mají zabránit přístupu škůdců. Příprava sušeného sobího masa je úspěšná pouze v severních oblastech, které se vyznačují dostatečně velkými rozdíly teplot v období ke konci zimy. Velké teplotní rozdíly severského klimata na konci zimy, kdy se teploty pohybují od  $-30\text{ °C}$  do  $+7\text{ °C}$ , dávají masu křehkost a přirozené aroma. Další přírodní vlastnosti oblasti, např. rozdílná roční období, potrava sobů a tradiční dovednosti výběru a přípravy suroviny, způsobují, že sušené sobí maso je tím, čím je: sobím produktem se svou charakteristickou chutí a vůní.

#### 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Elintarviketurvallisuusvirasto (Finský úřad pro bezpečnost potravin, Evira)

Adresa: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND

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

#### 4.8 Označování:

Produkty „Lapin Poron kuivaliha“ jsou uchovávány a prodávány zabalené ve schválených potravinových obalech různých velikostí. Na vnějším povrchu obalu je uvedeno označení „Lapin Poron kuivaliha“ (např. razítko nebo nálepka), za nímž následuje nápis „suojattu alkuperänimitys“ (chráněné označení původu) nebo jemu odpovídající oficiální logo Společenství. Dále je třeba uvést, jedná-li se o maso dospělého soba nebo mláděte. Podobné označení je požadováno také u masa, které jde na odbyt prostřednictvím přímého prodeje.