

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2010/C 225/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006
„LAPIN PORON KYLMÄSAVULIHA“
č. ES: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004
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: majja.heinonen@mmm.fi

2. Skupina:

Název: Paliskuntain yhdistys (Sdružení 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 atd.)

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Specifikace:

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

4.1 Název:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“

4.2 Popis:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“ (sobí maso z Laponska uzené studeným kouřem) se vyrábí z uzených celých svalů (svalových skupin) a částí svalů. Pojivová tkáň mezi svaly je viditelná, pouhým okem v ní však není patrný prakticky žádný tuk. Maso je velmi jemně vláknité a kompaktní. Sobí maso uzené studeným kouřem má jemnější vlákna než jiné druhy masa uzeného studeným kouřem.

V závislosti na stupni vysušení produktu je struktura povrchu na řezu nevýrazně matná a hladká; při menším stupni vysušení pak lesklá. Barva produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ je obvykle tmavě červená až téměř černá, se světle hnědým nádechem. Na okrajích je z důvodu sušení barva tmavší. Povrch řezu je tmavší než u jiných druhů masa. Dalším rozlišovacím znakem je hnědý nádech.

Díky sušení má „Lapin Poron kylmäsavuliha“ nízký obsah vody a velmi vysoký obsah bílkovin. Obsah tuku je nicméně velmi nízký a nízký je také obsah bílkovin v pojivové tkáni, což ukazuje na křehkost masa. Hodnota pH je z důvodu fermentace v průběhu procesu přípravy nižší.

Níže jsou uvedeny průměrné hodnoty a standardní odchylky u typických vzorků:

Obsah vody (%) 57,9 (5,7)

Obsah bílkovin (%) 30,5 (5,4)

z toho pojivová tkáň (%) 0,7 (0,2)

Obsah tuku (%) 2,4 (1,2)

Obsah soli (%) 6,4 (1,6)

hodnota pH 5,20 (0,37)

Maso uzené studeným kouřem má jemnou kouřovou a lehce slanou příchuť. Má také typické silné sobí aroma, které se projevuje v chuti i vůni. Produkty jsou šťavnaté. Vyznačují se dlouhým a výrazným chuťovým dozvukem s kombinací kouře a sobího masa. Typickým aromatem sobího masa se odlišují od ostatních podobných produktů.

Pokud jde o texturu, produkt je na povrchu tvrdý, avšak uvnitř poněkud měkčí. Produkt mezi svaly obsahuje pojivovou tkáň patrnou při degustaci, vnitřní pojivová tkáň však patrná není. Struktura se při žvýkání rozrušuje a v závislosti na stupni vysušení vyvolává dojem křehkosti a lahodnosti. Snadné rozrušování struktury je charakteristickým rysem sobího masa uzeného studeným kouřem ve srovnání s jinými produkty uzenými studeným kouřem. Podobně také pojivová tkáň mezi svalovinou se snadno rozrušuje a polyká.

4.3 Zeměpisná oblast:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“ se vyrábí, zpracovává a balí ve finské oblasti chovu sobů, která se nachází v pásmu zeměpisné šířky mezi 65° s. š. a 70° s. š. Podle finského zákona o chovu sobů (č. 848/1990) do této oblasti spadá provincie Laponsko (s výjimkou měst Kemi a Tornio a správního území Kemimaa), správní území obcí Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski a Yli-Ii v provincii Oulu a oblasti severně od řeky Kiiminkijoki a od silnice z Puolanky do Hyrynsalmi ve správním území obcí Puolanka, Utajärvi a Ylikiiminki.

4.4 Důkaz původu:

Podle finských právních předpisů o chovu sobů majitel soba zvíře označí ušní značkou okamžitě po narození nebo nejpozději před jeho dopravením k porážce. Při výběru sobů k porážce jsou jateční zvířata oddělena od zvířat, jež se ponechávají naživu, a v průběhu výběru na pastvině jsou označena jateční značkou připevněnou k uchu, kterou se jim přidělí číslo. Číslo zůstává připevněné k jatečně upravenému tělu až do bourání. Bourané maso je opatřeno číslem šarže pro bourání a zpracování. Toto číslo pak produkt doprovází až ke spotřebiteli. Bourárny a výrobní závody masných výrobků musí registrovat jatečně upravená těla a další maso na příjmu do závodu i maso na expedici. Na provoz bouráren a výrobních závodů masných výrobků dohlíží obecní kontrolní orgány.

Sledování celého výrobního řetězce provádí finský úřad pro bezpečnost potravin (Evira) a regionální státní správní agentury spadající pod ministerstvo zemědělství a lesnictví. Sledování provádějí místní potravinářské orgány.

4.5 Metoda produkce:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“ se vyrábí ze sobů, kteří se narodili, byli chováni a poraženi ve finské oblasti chovu sobů a kteří se na jaře, v létě, na podzim a začátkem zimy před porážkou volně pasou na přírodních pastvinách. Během tohoto období získávají téměř veškerou potravu z přírodních zdrojů vymezené zeměpisné oblasti. Živí se převážně travinami, houbami a lišejníky. Asi 70 až 75 % jatečních zvířat představují telata ve věku 5 až 8 měsíců o jateční hmotnosti asi 22 kg. Průměrná hmotnost dospělé samice soba určené k porážce je asi 35 kg a jateční hmotnost sobího samce může dosáhnout až 70–80 kg.

Surovina využívaná k výrobě produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ je typu PE (P je počáteční písmeno slova „sob“ ve finštině a E jako „extra“) u celých kýt, jejich porcí a u roštěné, nebo typu PO (písmeno P jako „sob“ ve finštině a číslo klasifikace) u předních čtvrtí. Rozdíly ve vlastnostech a využití jednotlivých druhů masa určených k prodeji jsou uvedeny v klasifikaci sobího masa (2005) vydané Sdružením chovatelů sobů pro potřeby průmyslového odvětví výroby a zpracování sobího masa. Rozlišení jednotlivých typů je založeno na obsahu tuku a blan v mase.

Sobí maso používané k výrobě produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se bourá v anatomicky nedotčeném stavu. Z masa se odstraní veškerá sražená krev a razítka. Použitou surovinou jsou kýty, přední čtvrti a roštěná. S výjimkou holenní kosti, kterou je možné ponechat, se kýta zbaví kostí a kolene. Lze ji také rozdělit podle jednotlivých svalových partií. Přední čtvrti a roštěná se vykostí. Každá šarže vykostěného masa se naporcuje na kusy o stejné velikosti určené k úpravě tak, aby proces úpravy přinesl stejný výsledek u všech porcí masa jedné šarže. Velikost porcí masa v jedné šarži se může pohybovat mezi 500 g a několika kilogramy. Jako surovinu pro výrobu produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ lze použít pouze výše uvedené druhy masa nebo svaly s hodnotou pH nižší než 5,8.

Maso se co nejrychleji zpracuje v malých šaržích tak, aby se neohřálo nad teplotu 7 °C. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se nasolí vtíráním soli do masa v solicích kádích nebo policích. Touto metodou se na maso v kádi nebo na polici nanáší vrstvy mořské soli, mléčných bakterií a někdy také dusitanů. Fáze solení a predezení probíhá po dobu jednoho až dvou týdnů při teplotě + 2 až + 4 °C. Po uplynutí tohoto období se maso omyje čistou studenou vodou.

Zrání produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ trvá přibližně týden a probíhá za použití uzení a sušení v místnostech nebo udrnách určených k uzení studeným kouřem. Kouř vzniká pomalým hořením olšové, březové nebo jalovcové štěpky. Udit se začíná 48 hodin po započetí procesu zrání tak, aby se výrobek stihl stabilizovat a kyselost začala narůstat. Výrobek se udí jednou až dvakrát denně vždy po dobu maximálně čtyř hodin. Na počátku procesu zrání se udržuje vyšší teplota, cca + 24 °C, aby započal proces fermentace. Během zrání se teplota a vlhkost postupně snižují a výrobek poté zraje další jeden až dva týdny při teplotě + 7 až + 16 °C, než se jeho hmotnost sníží asi o 30 %. V průběhu procesu zrání a v jeho druhé fázi se organoleptickým hodnocením sleduje odpařování vody, kyselost a hmotnost masa.

Po skončení druhé fáze zrání se musí produkty ihned balit, aby nedošlo k jejich přesušení, nárůstu obsahu soli a zhoršení kvality. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se balí ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zachovala kvalita produktu a aby se předešlo zhoršení jeho organoleptických vlastností. Balením produktu ve vymezené zeměpisné oblasti je možné zajistit zachování jeho vlastností. Cílem je také zajistit, aby byl produkt zcela sledovatelný, aby informace o získávání a přípravě produktu ve vymezené zeměpisné oblasti nebyla pro spotřebitele zavádějící a aby bylo možné produkt sledovat ve všech fázích výrobního řetězce.

4.6 Souvislost se zeměpisným původem:

Sobí maso produkují profesionální chovatelé sobů, jejichž práce je založená na informacích shromážděných po staletí. Ve většině závodů na zpracování sobího masa, které většinou patří rodinám vlastnícím soby, se dodnes používají tradiční metody přípravy sobího masa. Uzení je stále vedle sušení nejobvyklejším způsobem zpracování sobího masa. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se musí připravovat za počasí, kdy jsou teploty pod bodem mrazu, poté, co púda pozdě na podzim nebo v zimě promrzne, aby byl vzduch používaný při procesu uzení suchý. Tím se denní úbytek vlhkosti udržuje na hodnotě asi 1 %, což zabrání množení bakterií a ztvrdnutí povrchu masa. Z tohoto důvodu je doba přípravy o mnoho delší než u průmyslově připravovaného masa uzeneho studeným kouřem. Příprava produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ vyžaduje značnou obratnost při používání tepla a znalost typických vlastností sobího masa. Je založená na působení tepla a kouře z dřevin, které se vyskytují v severských oblastech (olše, břízy a jalovce). Zrání masa se pozorně sleduje tak, aby bylo dosaženo správného stupně zrání a požadovaných organoleptických vlastností masa. Klíčovým faktorem při výrobě produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ je určení správného času pro vyjmutí masa z udírny.

Nejstarší písemné zmínky o uzeneém sobím mase pocházejí z konce 18. století. Podrobný popis uzení sobího masa najdeme v literatuře z počátku dvacátého století.

Vlastnosti oblastí, jako odlišný průběh ročních období, potrava sobů a tradiční umění vybrat a zpracovat surovinu pro produkci sobího masa, dělá z produktu „Lapin Poron kylmäsavuliha“ to, čím je: produkt z křehkého a chutného sobího masa s osobitou chutí charakteristickou pro maso těchto zvířat.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Elintarviketurvallisuusvirasto
Adresa: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinky
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 20772003
Fax +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8 Označování:

Produkty „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se skladují a prodávají ve formě celých nebo porcovaných svalů nebo plátkované a jsou baleny ve schválených potravinářských obalech o různé velikosti, od méně než 100 gramů až po několik kilogramů. Vnější povrch balení je označen značkou „Lapin Poron kylmäsavuliha“ (např. razítkem nebo nálepkou), po které následují slova „suojattu alkuperänimitys“ (chráněné označení původu) nebo odpovídající úřední symbol Společenství. Dále je na obalu uvedeno, zda maso pochází z dospělého zvířete, nebo z telete.