

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2010/C 42/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»LAPIN PORON KUIVALIHA«

EF-Nr.: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministeriet for landbrug og skovbrug)
Adresse: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tlf. +358 916054278
Fax +358 916053400
E-mail: majja.heinonen@mmm.fi

2. Sammenslutning:

Navn: Paliskuntain yhdistys (sammenslutning af rensdyravlere)
Adresse: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tlf. +358 163316000
Fax +358 163316060
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

3. Produktets art:

Kategori 1.2: Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Lapin Poron kuivaliha«

4.2. Beskrivelse:

»Lapin Poron kuivaliha« (tørret kød af rensdyr fra Lapland) er fremstillet af hele muskler (muskulgrupper) og muskeldele. Bindevævet mellem musklerne er synligt, men der er næsten intet synligt fedt. Kødet er meget finkornet og tæt, og fibre kan ikke ses på overfladen af de udskårne stykker. Det er mere finkornet end andet tørret kød. Afhængig af produktets tørhed er den skårne overflade matteret og glat. Overfladen er mørkere end andre typer kød, og kødet adskiller sig desuden ved at have et brunligt skær.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Det færdige produkt består af kød skåret ud i forskellige stykker eller skiver, der er 1-5 cm tykke og 10-20 cm lange. De vejer fra hundrede gram til et par hundrede gram.

Da »Lapin Poron kuivaliha« er tørret kød, har det et lavt indhold af vand og et højt indhold af proteiner. Fedtindholdet er lavt, når man tager i betragtning, at kødet er tørret. Surhedsgraden er normal for kød. Proteinindholdet i bindevævet er relativt lavt. Indholdet af salt skal være tilstrækkeligt stort, for at kødet kan opbevares sikkert. Gennemsnitsværdierne og standardafvigelserne for fem typiske prøver er som følger:

Vandindhold (%) 40,6 (2,8)

Proteinindhold (%) 43,6 (2,3)

heraf i bindevævet (%) 3,1 (0,9)

Fedtindhold (%) 4,7 (1,6)

Saltindhold (%) 5,4 (2,0)

pH-værdi 5,69 (0,19)

Det tørrede kød er relativt stærkt i smagen. Det både lugter og smager kraftigt af rensdyrkød. Det lugter ikke specielt af vildtkød, men lugten er typisk for rensdyrkød. Smagen af salt er ikke udbredt, hvilket skyldes det særligt høje proteinindhold. Kødet varierer i farven fra mørkerød og brun til næsten sort. Kanterne er mørkere på grund af tørringen.

Kødet er hård i overfladen og blødere indvendigt. Produktet indeholder bindevæv mellem musklerne, der er mærkbart i munden, hvilket det indre bindevæv ikke er. Selvom produktet er blødt indvendigt, skiller det ikke let, når det bøjes. Det skiller ved tykning, og stykkerne er fine og ikke trævlede. Et af kendetegnene ved kødet er, at det er let at tykke i mindre stykker. Bindevævet mellem musklerne skiller også let og er lette at sluge.

4.3. Geografisk område:

»Lapin Poron kuivaliha« fremstilles, forarbejdes og pakkes i det finske rensdyravlssområde, som ligger mellem 65 °N og 70 °N. Ifølge den finske lov om rensdyravl (nr. 848/1990) omfatter området provinsen Lapland (bortset fra byerne Kemi og Tornio og kommunen Keminmaa), kommunerne Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski og Yli-Ii i provinsen Oulu og områderne nord for floden Kiiminkijoki og vejen Puolanka-Hyrynsalmi i kommunerne Puolanka, Utajärvi og Ylikiiiminki.

4.4. Bevis for oprindelse:

For at rensdyrkødet kan spores, skal rensdyrejeren ifølge den finske lovgivning om rensdyravl øremærke dyret enten straks efter fødslen eller senest inden slagtning. Når slagtedyrene er sorteret fra de andre dyr, skal de øremærkes med et slagtenummer. Mærkningen finder sted i forbindelse med sorteringen af dyrene på græsningsarealet. Nummeret ledsager slagtekroppen indtil opskæringen. Opskåret kød forsynes med et opskærings- og partinummer, som ledsager produktet frem til forbrugeren. Opskæringslokaler og kødforberedningsanlæg skal registrere slagtekroppe og andet kød ved indlevering og afsendelse. Opskæringslokalerne og kødforberedningsanlæggene kontrolleres af de kommunale tilsynsmyndigheder. Salget af rensdyrkød direkte til forbrugeren fra det sted, hvor primærproduktionen finder sted, er tilladt (EU-Kommissionens fritagelse af 21. april 2006).

Tilsyn af hele produktionskæden varetages af den finske fødevarerikkerhedsmyndighed (Evira) og provinsregeringerne, som henhører under ministeriet for landbrug og skovbrug. Tilsynet varetages af de lokale fødevarermyndigheder.

4.5. Produktionsmetode:

»Lapin Poron kuivaliha« fremstilles af rensdyr, der er født, opdrættet og slagtet i det finske rensdyravlsområde, og som har græsset frit på naturlige græsarealer i foråret, sommeren, efteråret og den tidlige vinter inden slagtning. I dette tidsrum får de næsten al deres føde fra naturlige kilder i det fastlagte geografiske område. Rensdyrene ernærer sig hovedsagelig af græs, svampe og lav. Omkring 70-75 % af de slagtede dyr er kalve, der er mellem 5 og 8 måneder gamle og vejer omkring 22 kg. Gennemsnitsvægten af slagtede voksne renkøer er omkring 35 kg, og slagtevægten af de største tyre kan være på op til 70-80 kg.

Råmaterialet, der anvendes til »Lapin Poron kuivalih«, er filet, ryg, bov, bagpart og bug, der hovedsagelig stammer fra kød af typen P0, der er den type kød, der mest bruges til tørret kød (bogstavet indikerer »rensdyr« på finsk, og tallet er klassificeringen). Kød af typen PE (»ekstra«), dvs. ryg og filet, kan også anvendes. Kød af typen PI (nakke, side og bug) kan i en vis udstrækning også anvendes. De forskellige egenskaber ved de kommercielle kødtyper og den tilsigtede anvendelse heraf er opstillet i rensdyravlersammenslutningens klassifikation af rensdyrkød (2005) for rensdyrindustrien. Der skelnes mellem typerne ud fra kødets indhold af fedt og hinder.

Fedt, tykke bindevævshinder, blodklumper og mærker fjernes fra det rensdyrkød, der anvendes til »Lapin Poron kuivaliha«. Bearbejdningen af produktet starter med, at hårde kødstykker, rygstykke, kam, filet og halsmuskel udskæres og udbenes. Det udbenede kød skæres ud i stykker, der er omkring 5 cm i tykkelse. Andre dele af slagtekroppen udbenes ikke og skæres også ud i passende stykker.

Kødet forarbejdes så hurtigt som muligt og i små partier for at forhindre, at det opvarmes for meget. I de godkendte slagterier må temperaturen ikke overstige +7 °C, når kødet udskæres.

Kødet saltes i salttønder eller på saltreoler. Saltning af kødet kan ske ved, at kødet gnides med salt, hvorefter saltindholdet kommer op på 3 % af vægten af det ferske kød. Hvis kødet saltes i saltlage, skal saltindholdet i vandet være på omkring 6 % eller 7 %. Saltning og formodning af kødet varer mellem 3 og 14 dage.

Efter saltning hænges kødet op til tørring udendørs. Tørringen finder sted i tilstrækkelig højde i et overdækket rum, der er bygget eller beregnet til tørring af kød, og hvor skadedyr ikke kan trænge ind på grund af beskyttende gulvbelægning og net. Rene kroge af metal eller ikke-porøst materiale som plastikreb anvendes til at hænge kødet op på tørrestangen.

Tørringen foretages i februar-april og varer tre til seks uger afhængigt af vejrforholdene. Mens kødet mørnes og modnes, forstærkes smagen, idet det taber 40-60 % af dets vægt. Kødet kontrolleres gentagne gange ved, at tørheden kontrolleres, og der smages på kødet. Hvis kødet tørres for længe, bliver det gråt og taber smagen.

»Lapin Poron kuivaliha«-produkterne pakkes i emballager godkendt til fødevarer. Pakningerne vejer fra hundrede gram til flere hundrede gram.

»Lapin Poron kuivaliha« består af rensdyrkød, der skal pakkes i det geografiske område, dvs. det finske rensdyravlsområde, for at sikre produktets kvalitet og forebygge, at især de organoleptiske egenskaber forringes. Tørringen finder sted udendørs, hvor vejrforholdene (vind, kulde, solvarme) bestemmer tørringsprocessen. Tørringen overvåges nøje, for at kødet opnår den rette modning, og for at det bevarer dets organoleptiske egenskaber. I fremstillingen af »Lapin Poron kuivaliha« er det tidspunkt, hvor den udendørs tørring af kødet afbrydes, afgørende. Det kræver ekspertise at fastlægge det bedste tidspunkt. Selv om »Lapin Poron kuivaliha« er magert kød, kan fedtet ændre smagen og de organoleptiske egenskaber, hvis det forarbejdes forkert, eller hvis kødet er i kontakt med luften i længere tid. Målet er desuden at sikre produktets fuldstændige sporbarhed, så forbrugerne ikke vildledes, og det sikres, at produktet rent faktisk er fremstillet og forarbejdet i oprindelsesområdet, og at kødet er blevet kontrolleret i hele produktionskæden.

4.6. Tilknytning til det geografiske område:

Fremstillingen af rensdyrkød varetages af professionelle rensdyravlere, der lever i det finske rensdyravlsområde, hvoraf næsten 20 % er samer, der er et af Den Europæiske Unions oprindelige folkeslag. Rensdyravlernes arbejde tager udgangspunkt i en viden om rensdyr og rensdyrkød, der er indsamlet i flere hundrede år. De ældste oplysninger om tørret kød kan findes i regnskabsbøger fra det 16. århundrede og i beskrivelsen af Finland i Olaus Magnus' bog om de nordiske folkeslags historie fra 1555. Næst efter denne bog stammer de tidligste omtaler af tørret rensdyrkød fra opdagelsesrejsende i det 17. og 18. århundrede.

Rensdyrkødet tørres i henhold til gamle traditioner, og de fleste forarbejdningsvirksomheder ejes af familier, der også ejer rensdyr. De nævnte metoder til forarbejdning af rensdyrkødet udgør en særlig ekspertise i rensdyravlsområdet. Der anvendes traditionelle metoder til at forarbejde noget af rensdyrkødet til »Lapin Poron kuivaliha«.

»Lapin Poron kuivaliha« tørres udendørs med metoder, der er flere hundrede år gamle. Tørringen finder sted i februar-april i tilstrækkelig højde i et overdækket rum, der er bygget eller beregnet til tørring af kød, og hvor skadedyr ikke kan trænge ind på grund af beskyttende gulvbelægning og net. Tilberedningen af tørret rensdyrkød er kun mulig i de nordlige områder, hvor temperatursvingningerne sidst på vinteren er tilstrækkeligt store. I de nordlige egne svinger temperaturerne fra -30°C til $+7^{\circ}\text{C}$ sidst på vinteren, hvilket medvirker til at mørne kødet og give det en naturlig smag. Andre kendetegn for regionen som de markante årstider og den traditionelle ekspertise med hensyn til udvælgelse og forarbejdning af det rå rensdyrkød medvirker til at gøre rensdyrkødet til, hvad det er: et produkt af rensdyrkød med en særlig smag.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Evira (den finske fødevarermyndighed)
Adresse: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Tlf. +358 20772003
Fax +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. Mærkning:

»Lapin Poron kuivaliha«-produkterne lagres og sælges pakket i emballager af forskellig størrelse, der er godkendt til fødevarer. Emballagens yderside mærkes med »Lapin Poron kuivaliha«-mærket (stempel eller selvklæbende etiket) efterfulgt af ordene »suojattu alkuperäimitys« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller det tilsvarende fællesskabsmærke. Det angives også, om kødet kommer fra et voksent dyr eller en kalv. Kød til direkte salg mærkes på tilsvarende måde.