

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2008/C 19/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"LAPIN PORON LIHA"

EY nro: FI/PDO/005/0352/15.07.2004

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö
Osoite: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
Puhelin: (358-9) 1605 42 78
Faksi: (358-9) 1605 34 00
Sähköposti: Maija.Heinonen@mmm.fi

2. Ryhmittymä:

Nimi: Paliskuntain yhdistys
Osoite: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
Puhelin: (358-16) 331 60 00
Faksi: (358-16) 331 60 60
Sähköposti: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.1: Tuore liha (ja muut eläimenosat)

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 Nimi: "Lapin Poron liha"

4.2 *Kuvaus:* Nimeä *Lapin Poron liha* käytetään tarkoittamaan lihatuotteita elintarvikekaupassa ja -markkinoinnissa. Nimityksen piiriin kuuluvat alle vuoden ikäisten poronvasojen ruhot, yli vuoden vanhojen aikuisten porojen (vaatimet, härät ja hirvaat) ruhot sekä niistä saatavat osat (palat). *Lapin Poron liha* myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina tai ruhon- ja lihasosittain leikattuna suoraan käyttöön ja varastointiin.

Poron (*Rangifer tarandus tarandus* L.) on Suomen poronhoitoalueella perinteisellä tavalla hoidettu, yksityisomistuksessa oleva, puolivilli hyötyeläin. Se on pitkäraajainen, nelivarpainen hirvieläin (*Cervidae*), kasvisyöjä ja märehittäjä.

Poron liha on tummaa, mureaa ja riistan makuista. Poronlihan syyt ovat ohuimmat kuin hirven- ja naudanlihan. Hienosyisen poronlihan energiasisältö on korkea, lähes rasvaisempaa naudanlihaa vastaava. Poronlihan rasvapitoisuus on alhainen. Erittäin vähän rasvaa on kalvottomissa fileissä ja paisteissa. Rasva on näkyvänä pintarasvana selän ja paistien päällä. Poron rasva sisältää erittäin runsaasti tyydyttymättömiä rasvahappoja. Poronlihan rasvat voidaan edullisten vaikutusten vuoksi rinnastaa kalanrasvoihin. Myös monitydyttymättömiä rasvahappoja on rasvassa ja poron veressä runsaasti. Poronliha sisältää jopa 50–60 % tyydyttämättömiä öljyhappoja, jonka on todettu alentavan pahanlaatuista LDL-kolesterolia.

Poronlihan valkuaispitoisuus on korkea (n. 23 %) ja se sisältää runsaasti vapaita aminohappoja. Erittäin runsaasti poronlihassa on vitamiineja, joista tärkeimpiä ovat monet B-ryhmän vitamiinit. Myös A- ja E -vitamiinia on paljon. E -vitamiinin määrä on n. 0,5 µg/100 g. C-vitamiinia on poron lihassa 4–5 kertaa enemmän kuin naudan lihassa.

Poronlihan kivennäis- ja hivenainemäärät ovat korkeammat kuin muiden eläinten lihan. Poronlihassa on runsaasti kaliumia, kalsiumia, magnesiumia, fosforia, rikkiä, piitä, mangaania, sinkkiä ja kuparia. Verrattuna nautaan ja sikaan, poron lihassa on erittäin runsaasti rautaa eli 3–5 mg/100 g. Erittäin runsaasti poronlihassa on kuparia ja seleeniä. Seleeniä on poronlihassa on 5–10 -kertaisesti naudanlihaan nähden.

Vasan lihan vitamiinipitoisuudet ovat korkeammat kuin aikuisten porojen ja pitoisuudet ovat korkeimmillaan syksyllä teurastusaikaan. Syksyllä vasan liha sisältää 2–3 % enemmän valkuaista kuin vaatimen liha. Vasan lihan tuhka-, magnesium- ja kaliumpitoisuudet ovat hieman korkeammat kuin vaadinten. Vasan liha on vähärasvaisempaa ja energiapitoisuus on alhaisempi kuin aikuisten porojen. Lihan vesipitoisuus riippuu poron iästä, ravitsemustilasta ja teurastuksen ajankohdasta. Aikuisen poron lihan vesipitoisuus on keskimäärin 69 %, kun se on vassoilla 71–75 %.

Kaupan pidettävien lihatyyppien erilaiset ominaisuudet käyvät ilmi Paliskuntain yhdistyksen v. 2005 tekemästä ja poroelinkeinossa käyttöön otetusta Poronlihalajitelmamäärityksistä PE-PE5, joiden avulla vasan ja aikuisten (raavaiden) porojen lihat ohjautuvat sopivimpiin käyttötarkoituksiinsa.

4.3 *Maantieteellinen alue:* *Lapin Poron lihan* perinteinen tuotantoalue on Suomen poronhoitoalue, joka sijaitsee varsin pohjoisessa, 65. ja 70. asteen välillä pohjoista leveyttä. Alue käsittää poronhoitolain (N:o 848/1990) mukaan Lapin läänin alueen Kemian ja Tornion kaupunkeja sekä Kemian kuntaa lukuun ottamatta ja Oulun läänistä Hyrynsalmen, Kuivaniemen, Kuusamon, Pudasjärven, Suomussalmen, Taivalkosken ja Yli-Iin kuntien alueet sekä Kiiminkijoen ja Puolanka-Hyrynsalmi maantien pohjoispuolella olevat alueet Puolangan, Utajärven ja Ylikiimingin kunnista.

4.4 *Alkuperätodisteet:* *Lapin Poron liha* -merkinnän saannin edellytyksenä on:

- Nimityksen piiriin kuuluva poronliha on peräisin kohdassa 4.3 mainitulla alueella syntyneistä ja kasvaneista poroista, jotka laiduntavat vapaasti luonnonlaitumilla kevään, kesän, syksyn ja alkutalven ennen teurastusta.
- Poronlihan tuotanto ja lihan käsittely sisältävät säädösten, työohjeiden ja elinkeinon antamien suositusten mukaisen poronhoidon, teurastuksen, kuljetuksen, jalostuksen (leikkaamisen), pakkaamisen ja varastoinnin.

- Suomen poronhoitoalueella tuotetun poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella, poronhoitoalueella.
- Poronlihan tuottavat Suomen poronhoitoalueella asuvat, ammattitaitoiset poronhoitajat, jotka tuntevat porotaloutteen liittyvän lainsäädännön ja toimivat sen pohjalta organisoidusti kuten Suomen poronhoitoa ohjaavissa säädöksissä on määrätty.

Alkuperän seuranta

Poron korviin tehdään omistajansa merkki Suomen poronhoitolainsäädännön mukaisesti joko heti sen syntymän jälkeen tai viimeistään ennen sen teuraaksi tuloa.

Kun teurastettavaksi joutuvat porot on valittu ja eroteltu eloon jäävistä poroista, ne merkitään laidun-alueillaan tapahtuvissa valinta (erotus) -tilaisuuksissa korvaan kiinnitettävällä teurasmerkillä (piltalla), jonka avulla annetaan numero teurastettavalle porolle. Tämä numero seuraa ruhon mukana paloitteluun asti. Leikatut lihat numeroidaan paloittelun jälkeen leikkaus- ja jalostuseränumerolla, mikä seuraa tuotetta kuluttajalle asti. Lihanleikkaamon ja lihavalmistelaitoksen on pidettävä kirjaa laitokseen tulevista ruhoista ja muusta lihasta sekä laitoksesta lähetetystä lihasta. Lihanleikkaamoita ja lihavalmistelaitoksia valvovat kunnalliset valvontaviranomaiset.

Porojen teurastusta poroteurastamoissa valvovat teurastamon esimies ja tarkastuseläinlääkäri. Näissä toimitissa noudatetaan asetuksen N:o 854/2004 (EY) ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen lihan-tarkastuksesta N:o 38/EEO/2006 vaatimuksia. Poronlihan myynti teurastus- tai tuotantopaikalta (esim. erotuspaikalta tai porotilalta) suoraan kuluttajalle on sallittua.

Eläinten kasvatusta ja teurastusta sekä jalostusta (leikkaaminen) toteutetaan yhteisön lainsäädännön, sitä tukevan kansallisen lainsäädännön ja osin Paliskuntain yhdistyksen antamisten suositusten mukaisesti. Valvontaa ohjaa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira asianomaisten ministeriöiden alaisuudessa. Valvonnan suorittavat paikalliset elintarviketurvallisuusviranomaiset sekä lääninhallitus.

- 4.5 *Valmistusmenetelmä:* Suomessa oli poronhoitovuonna 2005–2006 200 196 talven yli elävää poroa (siitosporoa). Nämä tuottivat yhteensä 116 488 vasaa, joista 94 115 teurastettiin syksyllä ja alkutalvella. Täysikasvuisista poroista (vaatimet, hirvaat, härät (kuohitut urosporot)) teurastettiin syksyllä ja alkutalvella 30 038 poroa.

Teurasporoista noin 70–75 % on 5–8 kuukauden ikäisiä vasioja, joiden teuraspaino on noin 22 kg. Vaadinten (aikuisten naarasporojen) teuraiden keskipaino on n. 35 kg ja suurimpien urosten teuraspaino voi olla 70–80 kg.

Teurastusmäärä on nykyisillä sallituilla suurimmilla poromäärillä 90 000–110 000 teurasta/vuosi. Porotalous tuottaa vuosittain 2–2,5 milj. kiloa lihaa ja tuotannon arvo on poronhoitajille 11–15 milj. EUR/vuosi.

Poronhoitoa harjoitetaan paliskuntajärjestelmän kautta. Kukin porotalousyrittäjä kuuluu osakkaana paliskuntaan, joita on 56 kpl. Niistä 41 sijaitsee Lapin läänissä ja 15 Oulun läänissä. Ne ovat rajoiltaan tarkasti määriteltyjä, pinta-aloiltaan ja poromääriltään erikokoisia yksiköitä. Poronhoitajat käyttävät aina hyväkseen pohjoista luonnonrytmiä hoitaessaan poroja. Poronhoitotoista eniten aikaa vievää on porojen kokoaminen. Muita maastossa suoritettavia töitä ovat porojen merkitseminen, lukeminen, erottaminen, kuljettaminen, paimentaminen, teurastaminen omaan käyttöön ja tarvittaessa lisäruokinta. Porot laiduntavat vapaasti luonnonlaitumilla kevään, kesän, syksyn ja alkutalven ennen teurastusta. Tänä ajanjaksona ne keräävät kaiken ravintonsa luonnosta. Poron kesäravinto koostuu jopa yli 350 eri kasvilajista. Suosituimpia ravintokasveja ovat kesällä suokasvit ja puronvarsien heinä- ja ruohokasvit. Kesäravinto on helpposti sulavaa ja siinä on runsaasti valkuaisista, vitamiineista ja kivennäis- ja hivenaineita.

Loppukesällä ja varsinkin syksyllä porot syövät mielellään sieniä ja hajaantuvat parhaille sienimaille. Porot syövät sieniä aina lumen tulon saakka ja kaivavat niiden jäännöksiä vielä syystalvellakin lumen alta.

Jäkälät ovat porojen tärkeää talviravintoa. Monin paikoin ne muodostavat 30–60 % niiden talviravinnosta. Talvella porot syövät myös sammalta ja runsaasti varpuja ja riipivät puiden ja pensaiden oksia. Puilla kasvavat lupot ja naavat ovat porojen talviravintona, varsinkin kevättalvella, jolloin kova hanki estää jäkälän kaivun.

Teurasporoista 70–75 % on 5–8 kuukauden ikäisiä vasoja, joille ei anneta lisäravintoa. Teuraaksi tulevista aikuisista poroista pienelle osalle annetaan lisäravintona poronhoitoalueella tuotettua heinää, jotta ne saadaan pidettyä paikoillaan ennen niiden siirtämistä erotusaitaukseen tai erotuksissa, jos ne kestävät pidempään. Lisäruokinta kohdistuu käytännössä teurastusten jälkeen eloon jätettäviin siitosporoihin ja on tärkeää niiden ravinnonsaannin turvaamiseksi lumen ja pakkasten aikana. Lisäravintoa annetaan 30–50 % siitosporoista 1–4 kuukauden ajan talven olosuhteista riippuen. Lukumääräisesti lisäruokintaa annetaan maastossa noin 50 000 ja aitaolosuhteissa noin 75 000 siitosporolle ja 75 000 siitosporoa jää kokonaan ilman lisäruokintaa. Lisäruokinta lopetetaan kevään tullessa 6–9 kuukautta ennen porojen teurastamista. Lisäruokinnassa annettavasta rehusta noin 30 % tulee poronhoitoalueen ulkopuolelta.

Porot teurastetaan poronhoitoalueella 14 paliskuntien omistamissa, neljässä yksityisomistuksessa olevassa ja yhdessä oppilaitoksen omistamassa EU-asetukset täyttävissä poroteurastamossa. Suoraan tuotantopaikalla poroista teurastetaan 4–5 prosenttia ja myydään suoraan kuluttajille.

Poronhoito, elävien porojen kuljetus, porojen teurastus, teurastusten valvonta ja lihantarkastus sekä teurasruhojen jäähdyttämisen, kuljetus, varastointi ja jätehuolto suoritetaan EU-säädösten, kansallisten säädösten sekä elinkeinon itsensä antamien suositusten mukaisesti.

Lapin Poron liha myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina tai ruhon- ja lihasosittain leikattuna suoraan käyttöön ja varastointiin. Kaikki nimityksen piiriin tulevan poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella eli Suomen poronhoitoalueella. Toimenpiteiden suorittaminen poronhoitoalueella on perusteltua tuotteen laadun varmistamiseksi etenkin pitkien kuljetusmatkojen takia. Samalla pystytään valvomaan tuotteen alkuperä ja varmistamaan se, että kaikki *Lapin Poron liha* -nimityksellä markkinoitavat tuotteet täyttävät sille asetetut vaatimukset.

- 4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Poronhoito on hyvin vanha elinkeino. Vanhimmat, mahdollisesti poroa esittävät kalliopiirokset ovat yli 3 000 vuoden takaa. Ensimmäiset varmat tiedot eurooppalaiset poronhoidosta ovat vuodelta 892 jKr. Varhaisin ja tärkein riistaeläin oli peura; poro on alkujaan tunturi-alueiden eläin ja puoliksi kesytetty Skandinavian villistä tunturipeurasta. Peuranmetsästys johti aikojen kuluessa porotalouteen, jonka varassa ihmiset pystyivät asumaan Suomen pohjoisimmilla alueilla aina 1600-luvulta lähtien.

Ensimmäinen kirjallinen maininta porosta ruokana ja poronlihan erinomaisuudesta ravintona on vuodelta 1555 Olaus Magnukselta kirjasta Pohjoisten kansojen historia, Suomea koskevat kuvaukset. Nykyistä poronhoitoaluetamme vastaavalla alueella poroja on hoidettu 1700-luvulta lähtien.

Poronlihan tuottavat Suomen poronhoitoalueella asuvat, ammattitaitoiset poronhoitajat, joiden työ perustuu vuosisatojen aikana kerättyyn tietoon porosta; ainutlaatuisen poron tuntemukseen. Nykyään Suomessa on 5 037 poronmistajaa, joista saamelaisia on 800–1 000 henkilöä.

Kesällä, ennen teuraaksi tuloaan poro laiduntaa soilla, jokivarsiniityillä, tuntureilla ja metsäalueen hakkualueilla. Näiltä porot saavat riittävästi ruohoja, saroja, heiniä ja yrttikasveja ravinnokeeseen. Kesäravinto on helposti sulavaa ja siinä on runsaasti valkuaista, vitamiineja sekä kivennäis- ja hivenaineita. Syksyllä porot syövät mielellään sieniä. Poro on ainoa suurikokoinen kasvissyöjä, joka pystyy jalostamaan jäkälän energiaa oloissa, joissa lumi peittää kasvuston yleensä suurimman osan vuotta.

Poronliha on poronhoitoalueen ainutlaatuinen erityistuote. Nimityksen piiriin kuuluva poronliha tuotetaan Suomen poronhoitoalueella syntyneistä ja kasvaneista poroista, jotka laiduntavat vapaasti luonnolaitumilla kevään, kesän, syksyn ja alkutalven ennen teurastusta.

Pohjoisen ankarat luonnonolot, selkeät vuodenaajat — keskiyön aurinko vs. pitkä, kylmä ja luminen talvi — ja kesäinen, ravintoainepitoisuuksiltaan erinomainen ravinto, tekevät poronlihasta ainutlaatuisen tuotteen. Alueen ominaispiirteet tekevät poronlihasta sen, mikä se on: riistan makuisen, mutta siitä huolimatta aivan oman, erityisen maun omaavan lihan muine erityisominaisuuksineen.

4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: Elintarviketurvallisuusvirasto

Osoite: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki

Puhelin: (358-20) 77 20 03

Faksi: (358-20) 772 43 50

Sähköposti: kirjaamo@evira.fi

- 4.8 *Merkinnät: Lapin Poron liha*, joka myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina, merkitään ruhoon kiinnitettävällä *Lapin Poron liha* -tunnuksella, jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Ruhon- ja lihasosittain leikatut ruhot pakataan varastointia ja myyntiä varten esimerkiksi vakuumpakkauksiin ja päällysmarkitään *Lapin Poron liha* -tunnuksella (esimerkiksi leima tai tarra), jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Vastaavat merkinnät edellytetään myös suoramyynnin kautta menevältä lihalta.
-