

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2021/C 27/12)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aito saunapalvikinkku” / ”Äkta basturökt skinka”

EU-nro: PGI-FI-02462 – 10.7.2019

SAN () SMM (X)

1. (SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet

”Aito saunapalvikinkku” / ”Äkta basturökt skinka”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Suomi

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji (liitteen XI mukaisesti)

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Aito saunapalvikinkku” / ”Äkta basturökt skinka” on lihavalmiste, joka on valmistettu lihasian kinkun kokonaisista lihaksista tai leikatuista kinkkupaloista. Myös kinkun rasva- ja kamaraosa voivat olla mukana tuotteessa. Tuote on savustettu leppäpuulla savusaunassa suorasavustusmenetelmällä, mikä erottaa sen muista savustetuista kinkuista sekä valmistusmenetelmän että tuoteominaisuuksien suhteen.

Valmiin tuotteen lihapitoisuus on aina vähintään 90 %. Tuotteen proteiinipitoisuus on vähintään 17 % ja rasvapitoisuus korkeintaan 5 %. Silavapintaisessa kinkussa proteiinipitoisuus on vähintään 15 % ja rasvapitoisuus korkeintaan 10 %.

”Aito saunapalvikinkku” / ”Äkta basturökt skinka” on pinnaltaan kuivahko, mutta suutuntumaltaan mehukas. Ulkopinnan väri on tumman punaruskea johtuen pitkästä savustusajasta ja suorasavustusmenetelmästä. Sisäpinta on punertava. Silavapintaisessa tuotteessa silavan väri vaihtelee valkoisesta kellanvalkoiseen. Tuotteelle on ominaista leppäpuun savun tuoksu ja maku.

”Aito saunapalvikinkku” / ”Äkta basturökt skinka” tarjotaan myyntiin kokonaisena, palana tai viipaleina ja pakattuna joko vakuumpakkaukseen, suojakaasupakkaukseen tai käärintäkalvoon.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Tuotteen valmistamiseen käytetään vain lihasian kinkkua, joko kinkun kokonaisia lihaksia tai leikattuja kinkun paloja. Myös kinkun rasva- ja kamaraosa voivat olla mukana tuotteessa. Liharaaka-aine tulee olla peräisin lihasiasta, eikä siihen voi käyttää jalostuseläinten (emakot, karjut) tai villisian lihaa.

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Kinkkuraaka-aineen lisäksi raaka-aineena voidaan käyttää vain vettä, suolaa, glukoosia sekä lihatuotteissa asetuksen mukaan sallittuja lisäaineita (komission asetus (EU) N:o 1129/2011⁽²⁾). Nitriitti voidaan lisätä tuotteeseen joko nitriittisuolana tai kymmenprosenttisena vesiliuoksena.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Seuraavat tuotantovaiheet tapahtuvat Suomessa:

- kinkkuraaka-aineen esikäsittely
- kinkkuraaka-aineen suolaaminen ja suolaantuminen
- täyttäminen verkkoon, kuoreen tai muuhun savua ja vettä läpäisevään päällykseen
- saunassa palvaaminen eli tuotteen savustaminen ja kypsentyminen savusaunassa leppähaloilla suorasavustusmenetelmällä.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

–

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

–

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Suomi

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuotteen ja sen maantieteellisen tuotantoalueen välinen syy-yhteys perustuu suomalaisen tietotaitoon ja menetelmään savustaa liha leppäpuun haloilla savusaunassa. Tämä erityinen valmistustapa on voimakkaasti sidoksissa suomalaiseen saunakulttuuriin, mikä erottaa sen muista maista ja niiden savustetuista tuotteista.

Suomi sijaitsee pohjoisella pallonpuoliskolla, minkä takia talvella ei kylmän sään takia voitu peseytyä ulkona. Saunat rakennettiin peseytymistä varten, mutta sen lisäksi niissä teurastettiin, palvattiin lihaa, imellettiin maltaita, kuivattiin pellavia, pestiin pyykkiä, kupattiin ja hoidettiin terveyttä. Suola oli Suomessa kallis ja arvokas tuontituote, ja esimerkiksi lihatuotteiden säilyvyys voitiin taata huokeammalla tavalla savustamalla liha savusaunassa.

Saunapalvikinkkuja on valmistettu Suomessa jo pitkään perinteisten sukupolvelta toiselle siirtyneiden valmistusohjeiden mukaisesti. Suomessa oli tapana kuivattaa lihaa savupirtin katonrajassa. Riippuessaan liha hiljalleen savustui savupirtin keskellä olleesta avovalkeasta. Saunapalvaus alkoi Suomessa 1800-luvulla lihan kotipalvauksena. Suolatut lihat savustettiin lämpimässä saunassa ja lopputuloksena oli pinnaltaan kuivahko, voimakkaasti savunmakuinen tuote. Palvaamiseen käytetyt saunat olivat kokonaan puuta ja niissä oli kivikiukaat. Lämmityksessä käytetyt leppähalot antoivat palvatulle lihalle sen ominaisaromin.

Savusaunapalvaus muuttui vähitellen teolliseksi toiminnaksi 1950-luvulla. Koska perinteinen savustusmenetelmä haluttiin säilyttää, tehdään "Aito saunapalvikinkku" / "Äkta basturökt skinka" myös nykyään savusaunassa suorasavustusmenetelmällä leppähaloilla. Teollisen valmistuksen myötä savusaunat ovat nykyään kuitenkin isompia yksiköitä kuin aikaisemmin.

Suorasavustusmenetelmässä savustustilassa on kiuas, jonka kiuaskivet lämmitetään leppähaloilla ja joka muodostaa savua ja johtaa lämpöä ympäröivään tilaan. Kiukaan tulipesä sijaitsee nykyään pääsääntöisesti savustustilan ulkopuolella, jolloin savustusprosessia on helpompi hallita. Tuotteen kypsytysaika on pitkä, vähintään 12 tuntia, jonka aikana tuotteen sisälämpötila nostetaan vähitellen vähintään 72°C:een.

(²) EUVL L 295, 12.11.2011, s. 1.

Savusaunassa palvaaminen saa aikaan Aito saunapalvikinkku / Äkta basturökt skinka -tuotteelle sen tyyppillisen leppäsavun tuoksun ja maun, joka erottaa sen muista kinkkuista, jotka valmistetaan moderneilla savustus- ja kypsytysteknologioilla ja joissa savustus perustuu epäsuoraan savustukseen tai nestemäisten savupreparaattien käyttöön.

Tuotteen ulkopinta on punaruskea johtuen pitkästä savustusajasta ja suorasavustusmenetelmästä. Tuote poikkeaa muista palvikinkkuista myös maun, aromin ja rakenteen takia. Rakenne on tyyppillisesti hieman kuivahko mutta kuitenkin suutuntumaltaan mehukas. Erityisesti tuotteen pintakerros on kuiva johtuen pitkästä savustusajasta. Sekä tuotteen maussa, että tuoksussa tulee voimakkaasti esille savustuksessa käytetty leppäpuu.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuojarjestelma/suomalaiset-nimisuojuatuotteet/>
