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 418/15)

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

”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté”

EU-nro: PGI-FR-02432 – 17. elokuuta 2018

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi tai nimet**

”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

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

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” on U:n muotoinen kypsennettävä raaka maksamakkara luonnonsuolessa. Viipaleen leikkauspinnassa erottuu karkeaksi hakatusta sian lihasta, rasvasta ja maksasta muodostuva suurirakeinen massa.

Savustuksessa tuote saa sille tyypillisen, ei välttämättä yhtenäisen värin, joka vaihtelee ruskeasta meripihkanväriseen.

Sisältä rakeiden väri on valkoinen tai vaihtelee viininpunaisesta ruskeaan.

Tuotteet, joissa maksaa on suhteellisesti eniten, ovat väriltään lähes mustia.

Tuotteen voimakkaassa tuoksussa yhdistyy aluksi savun ja pippurin tuoksu ja sittemmin kuivatun lihan ja maksan tuoksu.

Rakenteellisesti tuotteen suutuntuma on liharakeiden kovuuden ja maksan suussasulavuuden ansiosta moninainen. Siankurkun rasva voi olla suussasulavaa tai rapeaa. Tuotteelle on luonteenomaista suolan, kuivatun lihan, maksan ja rasvan erinomainen tasapaino. Sitä täydentävät erittäin voimakas pippurinen vivahde ja pitkään suussa viipyilevä savun maku, joka ei kuitenkaan peitä muita makuja.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

— rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus ≤ 75 %

— rasva-ainepitoisuus (suhteessa rasvattoman tuotteen 75 %:n kosteuspitoisuuteen) ≤ 45 %

— kollageeni-proteiinisuhde ≤ 22 %

— liukoisten sokerien kokonaispitoisuus (suhteessa rasvattoman tuotteen 75 %:n kosteuspitoisuuteen) ≤ 2 %

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

Tuotteen pituus ja paino annetaan seuraavassa taulukossa:

Suolen osa	Suolen halkaisija	Tuotteen koko	Kuivapaino
Ohutsuoli	28–42 mm	15–30 cm	200–500 g
		> 30 cm	> 500 g

Tuotetta pidetään kaupan kokonaisena tai viipaleina.

Kokonaisena se myydään U:n muotoisena makkarana, jonka molemmat päät on sidottu tai nidottu kiinni ja liitetty yhteen narulla.

Viipaleet myydään pakattuina kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

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

Tuotteen "Figatelli de l'Ile de Beauté"/"Figatellu de l'Ile de Beauté" valmistuksessa käytettävät raaka-aineet saadaan seuraavat vaatimukset täyttävistä lihasioista tai (enintään 50 % raaka-aineista) emakoista:

— eläimillä ei ole alleelia Rn–, ja halotaanille herkkien sikojen osuus on alle 3 prosenttia,

— linolihapon osuus lihasioille lihotusvaiheessa ja emakoille imetys- ja lepovaiheessa jaettavissa rehuannoksissa on alle 1,9 prosenttia,

— emakoilla on vähintään 15 päivän lepojakso porsaiden vieroittamisen ja teurastuspäivän välillä,

— kuljetusajoneuvosta purkamisen jälkeen eläimillä on teurastamolla vähintään kahden tunnin ajan odotusaika ennen teurastusta,

— lihasian ruhon lämminpaino on ≥ 75 kg,

— emakon ruhon lämminpaino (ilman päätä ja utareita) on ≥ 120 kg,

— lopullinen pH-arvo on 5,50–6,20,

— lihassa ei ole seuraavia ulkonäkövirheitä: pistemäisiä verenpurkaumia, ajoksia, ulostetahroja tai kuljetushihnan voiteluöljyä taikka vakavia väriin tai kiinteyteen liittyviä virheitä,

— rasva on valkoista ja kiinteää,

— liha on väriltään vaaleanpunaista tai punaista.

Tuotteeseen käytetään seuraavat ruhon osat, joista kamara on asianmukaisesti poistettu: kurkku, rinta, leikkuutähteet, maksa ja sydän.

Siankurkkua on oltava sekoituksessa vähintään 25 prosenttia, sillä kurkusta tuote saa sille ominaisen rapeuden.

Myös maksaa on oltava sekoituksessa 30–50 prosentin osuus.

Tuotteeseen käytetään tuoreita tai pakastettuja ruhon osia.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

"Figatelli de l'Ile de Beauté"/"Figatellu de l'Ile de Beauté" on valmistettava maantieteellisellä alueella, kaikki valmistusvaiheet mukaan luettuina alkaen paloittelusta ja päättyen kuivaamiseen.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Viipaloidut tuotteet on pakattava kelmuun taikka tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen, koska viipaleissa ei ole enää ympäröivää suojusta.

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

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” maantieteellinen alue muodostuu seuraavista kahdesta departementista: Corse-du-Sud ja Haute-Corse.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen ja tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” yhteys perustuu ensisijaisesti perinteiseen taitotietoon ja erityispiirteisiin.

Kiertoilmausta ”Ile de Beauté” (kauneuden saari) käytetään usein Korsikasta, joka on vuoristoinen saari Välimeressä ja Ranskan hallinnollinen alue.

Korsikan ilmasto on tyypiltään välimerellinen, ja sitä luonnehtivat kuumat ja kuivat kesät sekä lauhkeat ja kosteat talvet. Korsikalla on kaksi vallitsevaa tuulta: yöllä puhaltelee ilmaa raikastava *a tramuntana* ja päivällä sitä kuivattava *u maestrale*.

Maaperä- ja ilmasto-olot suosivat kokonaisuutena erittäin voimakkaasti metsiä. Niinpä Korsika on metsätalousvaltainen alue, jossa lehtipuuvarat ja varsinkin kastanjat, tammet ja pyökit ovat erityisen hyvin edustettuina koko pinta-alalla. Koko Korsikalla metsien osuus pinta-alasta on 401 817 hehtaaria eli keskimäärin 46 prosenttia, mikä on huomattavasti enemmän kuin Ranskan pinta-alasta keskimäärin (26,9 %). Lehtipuista yleisin on tammi, erityisesti rautatammi, jonka osuus saaren metsäpinta-alasta on 22 prosenttia. Korkkitammea esiintyy pääasiallisesti saaren keski- ja eteläosassa, ja se muodostaa noin 15 prosenttia metsäalasta. Macchia peittää saaren pinta-alasta yli 200 000 hehtaaria, ja usein se muodostaa todellisen metsäpuuston, sillä sen korkeus voi olla jopa viidestä kuuteen metriä. Pyökkiä tavataan 1 000 metrin korkeudelta alkaen, ja kastanja on Korsikan luonnon ympäristöön erittäin hyvin sopeutunut laji, sillä sitä esiintyy koko saarella ja yksittäisiä puita on meren rannalla jopa 1 200 metrin korkeudella.

Saaristoaseman takia Korsikan asukkaat ovat lihavalmisteita tuottaakseen kehittäneet taitotietoa, joka soveltuu heidän saarensa ilmasto-oloihin ja metsävaroihin.

Korsikan kuiva ja tuulinen ilmasto onkin suosinut kuivasuolausta sianlihan säilöntämenetelmänä, kun taas Pohjois-Ranskassa lihavalmisteet kuumennetaan.

Tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” valmistus on koko Korsikalla vanhimpia sianlihan säilöntätapoja. Se kuuluu tuotteisiin, jotka käytetään lyhyen ajan kuluessa sian teurastamisesta. Kuivasuolaus on siis aina ollut Korsikalla tärkeä tekijä ravitsemuksessa ja sitä kautta kulttuurissa.

Tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” valmistuksessa liha jätetään suurirakeiseksi, jotta paloiteltu liha olisi rakenteeltaan veitsellä paloitellun kaltaista, kuten perinteisesti tehtiin.

Palasiin lisätään seuraavaksi hienoa suolaa, ja ne voidaan maustaa viinillä tai mausteilla.

Lämpötila on korkea suuren osan vuodesta, mikä on pakottanut kehittämään suolaustekniikkaa siten, että mustapippuria käytetään suurina pitoisuuksina (2–6 g/kg). Mustapippuria on alun perin käytetty luonnollisena hyönteiskarkotteena, mutta ajan mittaan siitä on tullut eräs tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” perustuntomerkkejä.

Savustuksessa käytetään paikallisia lehtipuita, toisin kuin muissa valmisteissa, joiden savustamiseen käytetään etupäässä havupuuta. Eniten käytetään puuta, jota saadaan lähimpää ja jota on eniten saatavilla: tammea, kastanjaa, pyökkiä, mansikkapuuta ja kanervaa. Tähän perinteiseen tekniikkaan liittyi ennen kastanjanviljely, jolla oli tärkeä asema saaren maanviljelyksessä. Saaren lehtipuita on aina käytetty lihavalmisteiden savustamiseen, koska kyseisiä puulajeja on koko saaren alueella ja koska niiden puu kestää tulta pitempään kuin havupuiden ja myös palamisjätettä syntyy paljon vähemmän. Näin syntyy hienostunut savun maku, joka ei ole liian hallitseva, kuten havupuulla savustuksessa saattaa käydä; savu on lempeää. Suolatun sianlihan säilyvyys myös paranee savustuksella, ja samalla syntyy hyönteisiltä paremmin suojaava ulkokerros. Savustusta tavataan kulttuuripiirteenä ennen kaikkea alueilla, joilla on ollut vahva germaaninen asutus. Käytäntö, jota esiintyy koko saarella, onkin erikoisuus, sillä se on Välimeren alueella erittäin harvinainen.

Lopuksi toteutetaan kuivausvaihe, jossa kuivaamoon johdetaan ulkoilmaa. Tässä vaiheessa tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet vahvistuvat.

”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” on Korsikan tuotteiden joukossa sen lippulaiva, joka on syntynyt saarta sekä sen kulttuuria ja tapoja heijastavan taitotiedon avulla. Se erottuu muista erikoisella valmistustekniikallaan, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Seuraavat ominaisuudet ovat syntyneet tämän taitotiedon ansiosta:

— tyypillisesti ruskeasta meripihkanväriseen vaihteleva, epäyhtenäinen väri, joka on sitä tummempi, mitä enemmän tuotteeseen on lisätty maksaa,

— voimakas tuoksu, jossa yhdistyy aluksi savun ja pippurin tuoksu ja sittemmin kuivatun lihan ja maksan tuoksu,

— moninainen suutuntuma liharakeiden kovuuden ja maksan suussasulavuuden takia; vaihtelevasti suussasulavaa tai rapeaa siankurkun rasvaa,

— suolan, kuivatun lihan ja rasvan erinomainen tasapaino,

— alkumakua seuraava voimakas pippurinen vivahde, joka vahvistaa ja pitkittää makua,

— toisena hallitsevana aromina maksa,

— pitkään suussa viipyilevä savun maku, joka ei kuitenkaan peitä muita makuja.

Tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” valmistustaito on kehittynyt perinteisistä tekniikoista, kuten karkeaksi paloittelusta, ja taito on yhteydessä saaren ilmastoon ja luonnonvaroihin: mustapippurin huomattavan runsas käyttö, savustaminen paikallisilla lehtipuilla ja kuivaaminen johtamalla kuivaamoon ulkoilmaa ovat keinoja, jotka sopivat erityisen hyvin kuivaan ja tuuliseen ilmastoon, saaristoasemaan ja saaren metsäisyyteen.

Tuote ei ole rakenteeltaan tasainen, koska liha hakataan karkeiksi paloiksi. Kurkun ja maksan käytön ansiosta tuote on täysin epätyypillisesti sekä rapea että suussasulava. Maksan ja mausteiden ansiosta makuyhdistelmä on monimuotoinen ja voimakas.

Mustapippurin huomattavan runsas käyttö antaa tuotteelle voimakkaan pippurisen vivahteen, joka on tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” ominaispiirre.

Paikallisilla lehtipuilla (kuten kastanjalla, tammella ja pyökillä) savustamisen ansiosta tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” makuskaala on hyvin monimuotoinen (pitkään suussa viipyilevä savun maku), ja sekin on tuotteen erittäin tärkeä erityispiirre. Savustaminen antaa lisäksi tuotteelle voimakkaan savun tuoksun ja sille tyypillisen meripihkan värin.

Kuivausvaiheessa kuivaamoon johdetaan ulkoilmaa, ja tässä vaiheessa tuotteen ominaisuudet vakautuvat ja siitä tulee hyvin säilyvä. Samalla kuivaus edistää osaltaan aistinvaraisten ominaisuuksien kehittymistä (suolan, kuivatun lihan ja rasvan erinomainen tasapaino).

Saaristoasema on suosinut tämän taitotiedon siirtämistä sukupolvelta toiselle ja mahdollistanut tuotteen ”Figatelli de l’Ile de Beauté”/”Figatellu de l’Ile de Beauté” ominaispiirteiden säilymisen.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-FigatelliIdB-RepCOM2.pdf