

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 225/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«LAPIN PORON KYLMÄSAVULIHA»****N. CE: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004****DOP (X) IGP ()**

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Maa- ja metsätalousministeriö
Indirizzo: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Fax +358 916053400
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

2. Associazione:

Nome: Paliskuntain yhdistys
Indirizzo: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Fax +358 163316060
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Composizione: produttori/trasformatori (X) altri ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. **Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

4.1. *Nome:*

«Lapin Poron kylmäsavuliha».

4.2. *Descrizione:*

La «Lapin Poron kylmäsavuliha» (carne di renna affumicata a freddo della Lapponia) è composta da muscoli interi affumicati (gruppi muscolari) e da parti di muscoli. I tessuti connettivi sono visibili, ma ad occhio nudo non è praticamente possibile vedere alcuna parte grassa. La carne è di consistenza molto fine e densa. Le fibre della carne di renna affumicata a freddo sono più fini di quelle di altra carne affumicata a caldo.

La struttura della superficie al taglio, che dipende dal grado di essiccazione del prodotto, è liscia ed opaca, mentre più il prodotto è umido, più essa è brillante. Il colore della «Lapin Poron kylmäsavuliha» varia tipicamente dal rosso scuro fino al quasi nero, i bordi sono più scuri a causa dell'essiccazione. E' presente una leggera sfumatura color marrone. La superficie al taglio è più scura degli altri tipi di carne, la sfumatura marrone costituisce un'altra caratteristica distintiva.

Il tenore d'acqua della «Lapin Poron kylmäsavuliha» è basso a causa dell'essiccazione ed il tenore in proteine è molto elevato. Tuttavia, il contenuto di grassi è molto basso e il contenuto proteico dei tessuti connettivi è anch'esso basso, il che costituisce un'indicazione di tenerezza della carne. Il valore di pH è poco elevato a causa della fermentazione del prodotto durante il processo di fabbricazione.

I valori medi e le differenze tipo per campioni rappresentativi sono indicati in appresso:

contenuto di acqua (%) 57,9 (5,7)

proteine: (%) 30,5 (5,4)

di cui di tessuto connettivo (%) 0,7 (0,2)

Tenore di materia grassa (%) 2,4 (1,2)

Contenuto di sale (%) 6,4 (1,6)

pH 5,20 (0,37)

La carne affumicata a freddo ha un gusto delicato affumicato e leggermente salato. Inoltre ha il forte aroma tipico della carne di renna, sia in bocca che all'odorato. I prodotti sono succulenti con retrogusto caratteristico, forte e durevole, di gusto affumicato di carne di renna. L'aroma tipico della carne di renna la distingue da altri prodotti tipici.

In termini di consistenza, il prodotto è duro in superficie, ma un po' più tenero all'interno. Il tessuto connettivo fra i muscoli si avverte sul palato; non altrettanto si può dire per il tessuto connettivo all'interno dei muscoli. La struttura si spezza se masticata e l'effetto che dipende dal grado di essiccazione è tenero e delicato. La facilità con la quale si spezza è una caratteristica della carne di renna affumicata a freddo rapportata con altri prodotti affumicati a freddo e anche il tessuto connettivo fra i muscoli si stacca agevolmente e può essere mangiato con facilità.

4.3. *Zona geografica:*

La «Lapin Poron kylmäsavuliha» è prodotta, fabbricata e confezionata nella regione di allevamento delle renne della Finlandia, situata tra le latitudini 65 °N e 70 °N. Questa regione comprende, conformemente alla legge finlandese sull'allevamento delle renne (n. 848/1990), la provincia della Lapponia (ad eccezione delle città di Kemi e di Tornio e del comune di Keminmaa), i comuni di Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski e Yli-Ii nella provincia di Oulu, nonché le zone dei comuni di Puolanka, Utajärvi e Yliminki, situate a nord del fiume Kiiminkijoki e della strada Puolanka-Hyrynsalmi.

4.4. Prova dell'origine:

In virtù della legislazione finlandese sull'allevamento delle renne, il proprietario ha l'obbligo di apporre il proprio marchio di riconoscimento sull'orecchio dell'animale subito dopo la nascita o, al più tardi, prima della macellazione. Allorché le renne destinate al macello vengono scelte e separate — durante il pascolo — dagli animali che restano in vita, sul loro orecchio viene apposto un marchio recante il numero di macellazione. Il numero accompagna la carcassa fino al momento del taglio. La carne tagliata è quindi munita di un apposito numero di taglio e di trasformazione che accompagna il prodotto fino al consumatore. I centri di sezionamento e di trasformazione delle carni devono registrare le carcasse e le altre carni all'entrata ed all'uscita dagli stabilimenti. Tali centri sono posti sotto la supervisione delle autorità di controllo del comune di cui trattasi.

L'insieme della catena di produzione è controllato dall'Ufficio finlandese della sicurezza alimentare (Evira) e dalle agenzie regionali alle dipendenze del ministero dell'agricoltura e della silvicoltura. I controlli vengono effettuati dalle locali autorità preposte alla sicurezza alimentare.

4.5. Metodo di ottenimento:

La carne utilizzata per ottenere la «Lapin Poron kylmäsavuliha» proviene da renne nate, allevate e macellate nella regione finlandese di allevamento delle renne e che pascolano liberamente nei pascoli naturali durante la primavera, l'autunno e l'inizio dell'inverno prima di essere macellate. Durante questo periodo quasi tutta l'alimentazione degli animali proviene da fonti naturali all'interno della zona geografica definita. Tale alimentazione consiste principalmente in erbe e graminacee, funghi e licheni. Circa il 70-75 % delle renne macellate è di età compresa fra i 5 e gli 8 mesi di età, con un peso alla macellazione di circa 22 kg. Il peso medio delle femmine adulte si aggira intorno ai 35 kg mentre quello dei maschi adulti più grandi può variare dai 70 agli 80 kg.

Come materia prima della «Lapin Poron kylmäsavuliha» si utilizzano parti di filetto, coscia, spalla, lombata, coppa e petto appartenenti principalmente alla categoria di carne di renna PE (la lettera P sta ad indicare «renna» in finlandese e E per extra) e per le cosce di categoria PO (la lettera sta ad indicare «renna» in finlandese ed il numero la classificazione). I diversi usi e le proprietà dei vari tipi di carne che si trovano in commercio sono indicati nella classificazione delle carni di renna dell'Associazione degli allevatori di renne (2005), messa a punto per il settore di trasformazione della carne di renna. Le differenze tra i diversi tipi si basano sul contenuto di grasso e di membrana delle carni.

La carne di renna usata per la «Lapin Poron kylmäsavuliha» è tagliata in modo da preservarne l'integrità anatomica; gli eventuali coaguli nonché i marchi sono rimossi dalla carne. Come materia prima del prodotto si utilizzano cosce, spalle e filetti. Tranne per lo stinco, che può essere lasciato al suo posto, dalla coscia sono rimossi il garretto e le ossa. La coscia può anche essere divisa in parti disossate anatomicamente distinte. Le spalle e i filetti sono disossati. Ogni pezzo disossato è successivamente tagliato, per la sua preparazione, in pezzi della stessa dimensione in modo che il processo di preparazione si applichi in modo identico a tutti i pezzi di carne dello stesso lotto. Le misure dei tagli nello stesso lotto possono variare da mezzo chilo a qualche chilo. Solo i pezzi di carne o i muscoli summenzionati il cui pH è inferiore a 5,8 possono servire per la produzione della «Lapin Poron kylmäsavuliha».

La carne è lavorata il più rapidamente possibile e in piccoli lotti, in modo da impedire che la sua temperatura superi i 7 °C. La «Lapin Poron kylmäsavuliha» è salata secondo un metodo di salagione per strofinamento in appositi recipienti o scaffalature. Con questo metodo il sale marino, i batteri lattici e eventualmente nitriti sono aggiunti negli appositi recipienti o nelle scaffalature. Il tempo di salagione e di stagionatura varia da 1 a 2 settimane a una temperatura di + 2 a + 4 °C, dopodiché la carne è lavata con acqua fredda e pulita.

La stagionatura della «Lapin Poron kylmäsavuliha» impiega circa una settimana e si effettua con affumicatura ed evaporazione in camere o in armadi di affumicatura a freddo. Il fumo è ottenuto per combustione lenta di trucioli di ontano, betulla o ginepro. L'affumicatura comincia circa 48 ore dopo l'inizio del processo di stagionatura in modo che il prodotto abbia il tempo di stabilizzarsi e che l'acidità inizi ad aumentare. Il prodotto è affumicato una o due volte al giorno per un massimo di quattro ore alla volta. La temperatura è mantenuta più elevata all'inizio del processo di maturazione a circa + 24 °C, per attivare la fermentazione. Durante la stagionatura la temperatura e l'umidità sono gradualmente diminuite, successivamente il prodotto è sottoposto a stagionatura per 1-2 settimane a una temperatura da + 7 a + 16 °C fino a che il peso del prodotto è diminuito di circa il 30 %. Durante e dopo la stagionatura l'evaporazione, l'acidità e il peso della carne sono controllate giornalmente con una valutazione sensoriale.

Alla fine della post-maturazione i prodotti devono essere immediatamente confezionati per evitare un'essiccazione eccessiva, un incremento nel tenore in sale e un deterioramento della qualità. «Lapin Poron kylmäsavuliha» è confezionato nell'area geografica definita per salvaguardare la qualità del prodotto e evitare il deterioramento delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Il confezionamento del prodotto nell'area geografica definita permette di preservare le proprietà del prodotto. Inoltre, l'obiettivo è di garantire che la completa tracciabilità del prodotto, e di assicurare che il consumatore non sia ingannato relativamente al fatto che il prodotto è stato veramente ottenuto e preparato nell'area geografica definita e che esso possa essere monitorato attraverso la catena di produzione.

4.6. Legame:

La carne di renna è prodotta da allevatori professionali il cui lavoro si basa su conoscenze secolari. Ancora oggi si impiegano metodi tradizionali di preparazione della carne di renna negli impianti di produzione, la maggior parte dei quali appartengono alle famiglie di allevatori. Insieme all'essiccazione, l'affumicatura resta ancora il modo più comune di lavorazione della carne di renna. La «Lapin Poron kylmäsavuliha» deve essere preparata a una temperatura sotto zero dopo che il suolo abbia gelato nel tardo autunno o in inverno per garantire che l'aria utilizzata durante l'affumicatura sia secca. Ciò permette di mantenere a circa l'1 % l'evaporazione quotidiana e impedire così lo sviluppo microbico e la formazione di una crosta sulla superficie. Per questo motivo il tempo di preparazione è sensibilmente più lungo rispetto a quello della carne affumicata a freddo prodotta industrialmente. La preparazione della «Lapin Poron kylmäsavuliha» esige un'abile padronanza della temperatura e una buona conoscenza delle proprietà della carne di renna. Essa si basa sugli effetti combinati della temperatura e dell'affumicatura ottenuta mediante combustione di essenze che crescono nelle regioni nordiche (ontano, betulla e ginepro). Il processo di stagionatura è accuratamente controllato in modo che la carne possa raggiungere un grado adeguato di maturazione e mantenere intatte le caratteristiche organolettiche. Un elemento fondamentale nella produzione della «Lapin Poron kylmäsavuliha» è la determinazione del momento esatto in cui la carne deve essere rimossa dall'affumicatura.

Il primo riferimento scritto alla carne di renna affumicata risale alla fine del 1700. Dagli inizi del 1900 esistono descrizioni dettagliate in letteratura sull'affumicatura della carne di renna.

Le caratteristiche della regione con stagioni ben differenziate, la dieta delle renne e le tradizionali abilità di selezione e di lavorazione della carne utilizzata come materia prima fanno sì che la «Lapin Poron kylmäsavuliha» sia un prodotto tenero, saporito e con un gusto inimitabile.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: Elintarviketurvallisuusvirasto
Indirizzo: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 20772003
Fax +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. Etichettatura:

I prodotti «Lapin Poron kylmäsavuliha» sono stoccati o venduti interi, a pezzi, o affettati e sono imballati contenitori alimentari approvati di diverse misure, da meno di 100 g, fino a qualche chilogrammo. Sulla parte esterna della confezione è apposto il marchio «Lapin Poron kylmäsavuliha» (timbro o etichetta adesiva) seguito dalla dicitura «suojattu alkuperänimitys» (denominazione d'origine protetta) o dal corrispondente simbolo ufficiale UE. È inoltre indicato se la carne proviene da animali adulti o da capi giovani.