

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 42/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„LAPIN PORON KUIVALIHA“

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

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. Atsakinga valstybės narės institucija:

Pavadinimas: Maa- ja metsätalousministeriö
Adresas: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Faks. +358 916053400
E. paštas: majja.heinonen@mmm.fi

2. Grupė:

Pavadinimas: Paliskuntain yhdistys
Adresas: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel.: +358 163316000
Faks. +358 163316060
E. paštas: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kita ()

3. Produkto rūšis:

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti)

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

„Lapin Poron kuivaliha“

4.2. Aprašymas:

„Lapin Poron kuivaliha“ (džiovinta Laplandijos šiaurinių elnių mėsa) yra pagaminta iš viso raumens (raumenų grupių) ir raumenų dalių. Raumenų jungiamieji audiniai matomi, o riebalų plika akimi nesimato. Ši mėsa yra smulkiai sumalta ir tanki, o skaidulų ant nupjauto paviršiaus nematyti. Ši mėsa sumalama smulkiau nei kitų rūšių džiovinta mėsa. Priklausomai nuo gaminio sausumo, nupjautos mėsos paviršiaus struktūra – pilkšva matinė ir lygi. Toks paviršius tamsesnis nei kitų rūšių mėsa. Dar vienas šios mėsos skiriamasis požymis – rusvas atspalvis.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Galutinis „Lapin Poron kuivaliha“ produktas – skirtingų formų gabalai arba 1–5 cm storio ir 10–20 cm ilgio griežiniai. Produkto svoris – nuo šimto iki kelių šimtų gramų.

Dėl džiovavimo drėgmės kiekis „Lapin Poron kuivaliha“ mažas, o baltymų kiekis – labai didelis. Turint omenyje tai, kad šis produktas džiovintas, jis neriebus. Šio gaminio pH vertė – normali mėsos pH vertė. Jungiamųjų audinių baltymų kiekis yra gana mažas. Druskos kiekis turi būti pakankamai didelis siekiant užtikrinti, kad gaminys būtų saugiai išlaikytas. Toliau išvardijamos penkių tipinių ėminių vidutinės vertės ir standartiniai nuokrypiai:

Drėgmės kiekis (%) 40,6 (2,8)

Baltymų kiekis (%) 43,6 (2,3)

iš kurių jungiamuosiuose audiniuose yra (%) 3,1 (0,9)

Riebalų kiekis (%) 4,7 (1,6)

Druskos kiekis (%) 5,4 (2,0)

pH vertė 5,69 (0,19)

Šios džiovintos mėsos skonis – gana stiprus. Ji turi elnienai būdingą savitą stiprų kvapą ir skonį. Šis aromatas būdingas ne tiek žvėrienai, kiek būtent šiauriniams elniams. Dėl ypač didelio baltymų kiekio šis gaminys įprastai būna gana nesūrus. Jo spalva – nuo tamsiai raudonos iki rudos ar beveik juodos. Dėl džiovavimo gaminio kraštai būna tamsesni.

„Lapin Poron kuivaliha“ struktūra – kieta paviršiuje ir minkštesnė viduje. Šiame gaminyje yra raumenų jungiamųjų audinių, kurių skonis juntamas valgant, o vidinis jungiamasis audinys nejuntamas. Nors šis produktas yra minkštas viduje, lenkiamas jis lengvai nelūžta, bet lengvai atsiskiria kramtant – tuomet jaučiamas subtilus ir neskaidulingas skonis. Lengvas atsiskyrimas yra šiam gaminiui būdinga savybė. Taip pat lengvai atsiskiria ir raumenų jungiamieji audiniai, tad juos lengva nuryti.

4.3. Geografinė vietovė:

„Lapin Poron kuivaliha“ gaminama, perdirbama ir pakuojama Suomijos šiaurinių elnių auginimo vietovėje, kuri yra tarp 65° ir 70° šiaurės platumos. Remiantis Suomijos šiaurinių elnių auginimo įstatymu (Nr. 848/1990), ši teritorija apima Laplandijos provinciją (išskyrus Kemi ir Tornio miestus ir Kemimaa savivaldybę), Oulu provincijoje esančias Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski ir Yli-Ii savivaldybes ir teritorijas, esančias į šiaurę nuo Kiiminkijoki upės, bei Puolanka, Utajärvi ir Ylikiiminki savivaldybėse esantį Puolanka-Hyrynsalmi kelią.

4.4. Kilmės įrodymas:

Remiantis Suomijos šiaurinių elnių auginimo įstatymais, siekiant kontroliuoti mėsos kilmę, elnių savininkai vos tik elniams gimus arba bent jau ne vėliau kaip gyvulius atvežus skersti į šių gyvūnų ausis privalo įverti ausų įsagus. Parenkant skersti skirtus elnius ir atskyrus juos nuo elnių, kurių nesiruošiama skersti, ganyklose atrenkami gyvuliai sužymimi ausų įsagais, žyminciais tai, kad gyvuliai skirti skersti. Tokiu būdu visi skerstiniai gyvuliai sunumeruojami, o numeriai paliekami skerdenoje iki jos pjaustymo. Supjaustyti mėšai suteikiami pjaustymo ir perdirbimo partijos numeriai, kuriais pažymėta mėsa pasiekia ir vartotojus. Pjaustymo cechuose ir mėsos gaminių įrenginiuose turi būti registruojamos skerdenos ir kita mėsa, patenkanti į įmonę ir išsiunčiama iš jos. Mėsos pjaustymo cechai ir įrenginiai prižiūrimi savivaldybės kontrolės įstaigų. Be to, džiovintą šiaurinių elnių mėsą parduoti vartotojams leidžiama tiesiogiai pirminėje gamybos vietoje (2006 m. balandžio 21 d. Komisijos priimta nukrypti leidžianti nuostata).

Visą gamybos grandinę prižiūri Suomijos maisto saugos tarnyba („Eviros“) ir minėtų provincijų institucijos prie Žemės ūkio ir miškų ūkio ministerijos. Gamybą prižiūri ir vietos maisto tarnybos.

4.5. Gamybos būdas:

„Lapin Poron kuivaliha“ gaminama iš šiaurinių elnių, gimusių, užaugintų ir paskerstų Suomijos šiaurinių elnių auginimo teritorijoje, mėsos. Minėtoje teritorijoje augantys šiauriniai elniai pavasarį, vasarą, rudenį ir ankstyvą žiemą iki juos skerdžiant gali laisvai ganytis natūraliose ganyklose. Šiuo laikotarpiu jie maitinasi beveik vien tik nurodytoje geografinėje teritorijoje gamtoje randamu maistu. Iš esmės jie minta žole, grybais ir kerpėmis. Apie 70–75 % skerdžiamų gyvulių yra 5–8 mėnesių elnių jaunikliai, kurių svoris skerdžiant siekia apie 22 kg. Vidutinis skerdžiamų suaugusių elnių patelių svoris siekia apie 35 kg, o didžiausių skerdžiamų elnių patinų svoris gali siekti 70–80 kg.

„Lapin Poron kuivaliha“ naudojama žaliava – filė, išorinis kumpis, mentė, nugarinė, šoninės ir papildvės išpjovos. Dažniausiai naudojama P0 tipo mėsa, kuri yra pagrindinė džiovinamai mėsei naudojama žaliava (raidė „p“ reiškia suomių kalbos žodį „šiaurinis elnias“, o skaičius – klasifikacijos numerį). Tam tikrais atvejais gali būti naudojama PE tipo, arba „ekstra“ klasės mėsa (pavyzdžiui, išorinis kumpis arba filė) bei P1 tipo mėsa (pavyzdžiui, sprandinė, šoninės ir papildvės išpjovos). Įvairių tipų mėsos savybių skirtumai ir parduodamos mėsos paskirtis nurodyti Šiaurinių elnių kerdžių asociacijos parengtoje mėsos klasifikacijoje (2005 m.), skirtoje šiaurinių elnių produktų gamybos sektoriui. Įvairių tipų mėsos skirtumai pagrįsti riebalų ir membranos kiekiu mėsoje.

Paviršiaus ir erdmės riebios, storos jungiamųjų audinių membranos, sukrešęs kraujas ir žymos turi būti pašalinami iš „Lapin Poron kuivaliha“ produktui gaminti naudojamos elnienos žaliavos. Gaminio paruošimas prasideda nuo kietesnės mėsos (išorinio kumpio, menčių, filė ir kaklo mėsos) pjaustymo ir dažniausiai kaulų išėmimo. Mėsa, iš kurios išimti kaulai, supjaustoma apie 5 cm storio skirtingų dydžių gabalėliais ir paruošiama apdoroti. Kitos skerdenos dalys paliekamos su kaulu ir taip pat supjaustomos tinkamo dydžio gabalais.

Mėsa apdorojama kaip galima greičiau ir mažais kiekiais siekiant, kad ji per daug nesušiltų. Patvirtintuose pjaustymo įrenginiuose pjaustant mėsą jos temperatūra negali būti aukštesnė kaip + 7 °C.

Mėsa sūdoma tam skirtuose kubiluose arba ant padėklų. Sūdoma gali būti druską įtrinant. Tokiu atveju druskos kiekis sudaro apie 3 % šviežios mėsos svorio. Jei mėsa sūdoma sūryme, druskos kiekis vandenyje siekia apie 6 % ar 7 %. Sūdymas ir pirminis brandinimas trunka nuo 3 iki 14 dienų.

Po sūdymo mėsa pakabinama lauke, kad išdžiūtų. Džiovinimas vyksta pakankamai aukštai virš žemės. Džiovinama uždengtoje patalpoje, kuri pastatyta arba skirta mėsei džiovinti. Šią mėsą nuo kenkėjų saugo gana tankus paklotas ir tinklas. Švarūs metaliniai kabliai arba kitos neakytos medžiagos, tokios kaip plastmasinės virvės, naudojamos mėsei ant džiovinimo strypų pakabinti.

Džiovinimas vyksta vasario–balandžio mėnesiais ir, priklausomai nuo oro sąlygų, trunka nuo trijų iki šešių savaičių. Mėsai minkštėjant ir bręstant, išgaruoja 40–60 % šviežios mėsos svorio ir ji įgauna intensyvų skonį. Mėsos paruošimas kontroliuojamas laikas nuo laiko tikrinant jos drėgmės kiekį ir ragaujant mėsą. Jei gaminys džiovinamas per ilgai, jis papilkėja ir praranda skonį.

„Lapin Poron kuivaliha“ supakuojami į patvirtintas maisto pakuotes, kurių dydis siekia nuo šimto iki kelių šimtų gramų.

Šiaurinių elnių mėsa, kuri bus pažymėta „Lapin Poron kuivaliha“ pavadinimu, turi būti supakuota nurodytoje geografinėje teritorijoje, t. y. Suomijos šiaurinių elnių auginimo vietovėje, siekiant apsaugoti gaminio kokybę ir siekiant užkirsti kelią gaminio kokybės, ypač jo organoleptinių savybių prastėjimui. Džiovinimas vyksta lauke. Jis yra įtakojamas meteorologinių sąlygų (vėjo, šalčio, karščio arba saulės). Džiovinimo procesas atidžiai prižiūrimas, kad mėsa būtų tinkamai subrandinta ir būtų išlaikytos mėsos organoleptinės savybės. Esminis „Lapin Poron kuivaliha“ gamybos veiksnys – nuspręsti, kada paimti mėsą iš lauko, kur ji džiovinama. Tam reikalingi specialūs šios vietovės produkto gamybą išmanančių žinovų įgūdžiai. Nors „Lapin Poron kuivaliha“ mėsa yra liesa, riebalai gali pakeisti mėsos skonį ir organoleptines savybes, jei mėsa perdirbama netinkamai arba jei ji per ilgai būna gryname ore. Be to, siekiama užtikrinti visišką gaminio atsekamumą, kad vartotojai būtų tikri, kad jiems siūlomas produktas tikrai pagamintas ir paruoštas jo kilmės regione ir kad būtų galima kontroliuoti produkto gamybos grandinę.

4.6. Ryšys su geografine vietove:

Šiaurinių elnių mėsą gamina profesionalūs šiaurinių elnių augintojai, gyvenantys Suomijos šiaurinių elnių auginimo vietovėje, kurios 20 % populiacijos sudaro samiai, vietinė Europos Sąjungos tauta. Šiaurinių elnių augintojų darbas pagrįstas per šimtmečius surinkta informacija apie šiaurinius elnius ir jų mėsą. Seniausia informacija apie džiovintą mėsą aptikta XVI a. buhalterinėse knygose ir 1555 m. Olafo Magnuso knygoje „Šiaurės tautų istorija“, kurioje aprašoma Suomija. Vėliau džiovinta šiaurinių elnių mėsa anksčiausiai paminėta tik XVII ir XVIII a. tyrinėtojų knygose.

Šiaurinių elnių mėsa džiovinama naudojant tradicinius įgūdžius. Pavyzdžiui, dauguma šiaurinių elnių mėsos perdirbimo įrenginių priklauso šiaurinius elnius laikančioms šeimoms. Visi minėtieji šiaurinių elnių mėsos perdirbėjai sudaro unikalų šiaurinių elnių auginimo vietovės profesinę patirtį turinčių žmonių tinklą. Šie gamintojai turi įgūdžius ir galimybes, kurių reikia minėtoje šiaurinių elnių auginimo vietovėje produktui „Lapin Poron kuivaliha“ iš šiaurinių elnių mėsos pagaminti naudojant tradicinius metodus.

„Lapin Poron kuivaliha“ yra džiovinama lauke, taikant išstisus šimtmečius naudojamus tradicinius metodus. Mėsa džiovinama vasario–balandžio mėn. Ji pakabinama gana aukštai ir džiovinama uždengtoje patalpoje, kuri pastatyta arba skirta mėsai džiovinti. Šią mėsą nuo kenkėjų saugo gana tankus paklotas ir tinklas. Šiaurinių elnių mėsa sėkmingai išdžiovinama gali būti tik šiauriniuose regionuose, kur temperatūros skirtumai žiemos pabaigoje yra gana dideli. Dėl didelių temperatūros skirtumų (nuo –30 °C iki +7 °C) žiemos pabaigoje šiaurinio klimato vietovėse mėsa suminkštėja ir įgyja natūralų skonį. Kitos regiono gamtos ypatybės, tokios kaip skirtingi metų laikai, maistas, kuriuo šeriami šiauriniai elniai, ir tradiciniai šiaurinių elnių mėsos žaliavos atrinkimo ir paruošimo įgūdžiai lemia išskirtinį šio džiovintos mėsos gaminio skonį.

4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Elintarviketurvallisuuvirasto (Evira)
Adresas: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 20772003
Faks. +358 207724350
E. paštas: kirjaamo@evira.fi

4.8. Ženklinimas etiketėmis:

„Lapin Poron kuivaliha“ gaminiai laikomi arba parduodami supakuoti patvirtintose skirtingų dydžių maisto pakuotėse. Išorinis pakuočių paviršius pažymimas užrašu „Lapin Poron kuivaliha“ (t. y. uždedamas atspaudas arba priklijuojamas lipdukas), po kuriuo parašyti žodžiai „suojattu alkuperänimitys“ (saugoma geografinė nuoroda) arba uždedamas atitinkamas oficialus Bendrijos simbolis. Taip pat nurodoma, ar šiai mėsai pagaminti naudota suaugusio gyvulio, ar jauniklio mėsa. Panašus ženklinimas turi būti naudojamas ir mėsą parduodant tiesiogiai.