

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2010/C 42/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag <sup>(1)</sup>. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„LAPIN PORON KUIVALIHA”**

**EG-nummer: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004**

**BOB ( X ) BGA ( )**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat:**

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

**2. Groepering:**

Naam: Paliskuntain yhdistys  
Adres: Koskikatu 33 A  
FI-96100 Rovaniemi  
SUOMI/FINLAND  
Tel. +358 163316000  
Fax +358 163316060  
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi  
Samenstelling: Producenten/verwerkers ( X ) Andere ( )

**3. Productcategorie:**

Categorie 1.2: Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

**4. Productdossier:**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

**4.1. Naam:**

„Lapin Poron kuivaliha”

**4.2. Beschrijving:**

„Lapin Poron kuivaliha” (gedroogd rendier vlees uit Lapland) wordt bereid uit volledige spieren (spiergroepen) en spierdelen. Het bindweefsel tussen de spieren is zichtbaar maar vet valt er met het blote oog nauwelijks te bespeuren. Het vlees is fijngenerfd en vast en aan het snijvlak zijn geen vezels te zien. De nerven zijn fijner dan die in ander gedroogd vlees. De mate waarin het product is gedroogd, is bepalend voor de matheid en de gladheid van het snijvlak. Het snijvlak is donkerder dan dat van andere vleessoorten en vertoont kenmerkende bruine schakeringen.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De eindproducten zijn stukken of plakken vlees met een verschillende vorm en met een dikte van 1 à 5 cm en een lengte van 10 à 20 cm. Het gewicht van deze stukken of plakken varieert van honderd gram tot een paar honderd gram.

Het droogproces zorgt ervoor dat „Lapin Poron kuivaliha” een laag vochtgehalte en een zeer hoog eiwitgehalte heeft. Rekening houdend met het feit dat het vlees wordt gedroogd, is ook het vetgehalte laag. Het rendiervlees heeft een voor vlees normale pH-waarde. Het eiwitgehalte van het bindweefsel is betrekkelijk laag. Het zoutgehalte moet met het oog op de veilige bewaring van het vlees voldoende hoog zijn. De gemiddelde waarden en standaardafwijkingen in vijf typische monsters zijn als volgt:

Vochtgehalte (%) 40,6 (2,8)

Eiwitgehalte (%) 43,6 (2,3)

waarvan in het bindweefsel (%) 3,1 (0,9)

Vetgehalte (%) 4,7 (1,6)

Zoutgehalte (%) 5,4 (2,0)

pH-waarde 5,69 (0,19)

Het gedroogde vlees heeft een vrij sterke smaak. Het heeft de typische, sterk aromatische smaak en geur van rendiervlees. Het aroma is eigenlijk niet dat van wild maar het typische aroma van rendier. Het hoge eiwitgehalte van het vlees zorgt ervoor dat de zoute smaak toch licht overkomt hetgeen een typisch kenmerk van dit product is. De kleur varieert van donkerrood en bruin tot bijna zwart. De randen van het vlees zijn donkerder als gevolg van het droogproces.

Qua structuur is het vlees aan de buitenzijde hard en van binnen zachter. Het bindweefsel dat tussen de spieren zit, is met het gehemelte waarneembaar maar dat geldt niet voor het bindweefsel dat in de spieren zit. Hoewel het vlees van binnen zacht is, laat het niet gemakkelijk los wanneer het wordt gevouwen. Bij het kauwen is het evenwel niet taai: het is zeer lekker en hoegenaamd niet vezelig. Die zachtheid is kenmerkend voor het product. Ook het bindweefsel tussen de spieren is niet taai en kan gemakkelijk worden doorgeslikt.

#### 4.3. *Geografisch gebied:*

„Lapin Poron kuivaliha” wordt geproduceerd, verwerkt en verpakt in de Finse regio tussen 65° en 70° noorderbreedte waar de rendierhouderij wordt bedreven. Krachtens de Finse wet met betrekking tot de rendierhouderij (nr. 848/1990) omvat deze regio de provincie Lapland (met uitzondering van de steden Kemi en Tornio en de gemeente Keminmaa), de gemeenten Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski en Yli-Ii in de provincie Oulu en de gebieden ten noorden van de Kiiminkijoki (rivier) en van de weg Puolanka-Hyrynsalmi in de gemeenten Puolanka, Utajärvi en Ylikiiminki.

#### 4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Krachtens de Finse wet met betrekking tot de rendierhouderij moet de rendierhouder de dieren hetzij meteen na de geboorte, hetzij uiterlijk bij hun aankomst in het slachthuis oormerken zodat de oorsprong van het vlees kan worden gecontroleerd. Wanneer de slachtdieren op de weide worden geselecteerd en gescheiden worden van de dieren die nog in leven zullen blijven, worden ze geoormerkt waarbij zij een nummer krijgen. Dat nummer vergezelt het geslachte dier tot op het ogenblik dat het wordt uitgesneden. De uitgesneden en verwerkte stukken vlees worden voorzien van een lotnummer dat op het product aangebracht blijft tot het door de consument wordt aangekocht. De uitsnijderijen en de bedrijven die het rendiervlees verwerken, moeten registers bijhouden met betrekking tot de geslachte dieren en met betrekking tot ander vlees dat hun bedrijf binnenkomt en buitengaat. De uitsnijderijen en de bedrijven die het rendiervlees verwerken, staan onder toezicht van de gemeentelijke controleautoriteiten. Voorts mag het gedroogde rendiervlees rechtstreeks aan de consument worden verkocht op de plaats waar de primaire productie plaatsvindt (door de Commissie van de EU toegestaan afwijking van 21 april 2006).

De Finse autoriteit voor voedselveiligheid (Evira) en de provinciale overheden onder het gezag van het ministerie van Landbouw en bosbouw oefenen controle uit op de productietekens in zijn geheel. De controles worden verricht door plaatselijke voedselautoriteiten.

#### 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

„Lapin Poron kuivaliha” is gedroogd vlees van rendieren die worden geboren, gehouden en geslacht in de Finse regio waar de rendierhouderij wordt bedreven en die, alvorens ze worden geslacht, in de lente, de zomer, de herfst en het begin van de winter vrij mogen grazen op natuurlijke weilanden. Gedurende deze beweidingperiode verorberen de dieren bijna uitsluitend natuurlijk voeder dat afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied. Hun voeder bestaat hoofdzakelijk uit grassen, paddenstoelen en rendiermos (korstmos). Ongeveer 70 % à 75 % van de slachtdieren zijn kalveren van 5 tot 8 maanden oud met een slachtgewicht van ongeveer 22 kg. Het gemiddelde slachtgewicht van een volwassen rendierkoe bedraagt ongeveer 35 kg en het slachtgewicht van de grootste rendierstier kan 70 à 80 kg bedragen.

Als grondstoffen voor „Lapin Poron kuivaliha” worden het lendenstuk, de bovenbil, het schouder- en rugstuk alsook lenden- en buikvlees gebruikt; deze vleesdelen behoren voor het merendeel tot de vleesklasse „PO”, het basistype dat voor gedroogd vlees in aanmerking komt (de „P” komt van het Finse woord voor rendier en O geeft de desbetreffende vleesklasse aan). De vleesklasse „PE” — of „extra” (bijvoorbeeld de bovenbil of het lendenstuk) kan ook worden gebruikt, evenals in zekere mate de vleesklasse P1 (bijvoorbeeld nek-, lenden- en buikvlees). Ten behoeve van de rendierveessector heeft de organisatie van rendierhouders voor het rendiervees een indeling in klassen opgesteld (2005) waarin de kenmerken van de verschillende klassen en het gebruik dat van iedere klasse kan worden gemaakt, zijn aangegeven. De verschillen in vleesklassen berusten op het vetgehalte en op de hoeveelheid bindweefsel in het vlees.

Het zichtbare vet, het vet dat in lichaamsholten zit, dik bindweefsel, eventueel geklonterd bloed en stempelafdrukken worden verwijderd alvorens het rendiervees als grondstof voor „Lapin Poron kuivaliha” wordt gebruikt. De verwerking van het product begint met het uitsnijden van het vlees en met het uitbenen van de taaiere vleesdelen, de bovenbil, de voorvoeten, het lendenstuk en de muscoli colli (spieren van de hals). Het uitgebeende vlees wordt met het oog op de verwerking in verschillende vormen van ongeveer 5 cm dik gesneden. Andere delen van het geslachte dier worden niet uitgebeend en worden met het oog op hun verwerking in vormen met geschikte afmetingen gesneden.

Het vlees wordt zo vlug mogelijk en in kleine partijen verwerkt om te voorkomen dat het zou opwarmen. In de erkende uitsnijderijen bedraagt de temperatuur van het vlees tijdens het uitsnijden te hoogste + 7 °C.

Het vlees wordt gezouten in kuipen of op rekken. Het vlees kan met het zout worden ingewreven; in dat geval bedraagt de gebruikte hoeveelheid zout ongeveer 3 % van het gewicht van het verse vlees. Wordt evenwel gebruik gemaakt van pekelnat dan bedraagt het zoutgehalte van het water ongeveer 6 % à 7 %. Het zouten en het voorrijpen nemen 3 tot 14 dagen in beslag.

Na het zouten wordt het vlees buiten opgehangen zodat het aan de lucht kan drogen. Tijdens het drogen hangt het vlees hoog genoeg boven de grond in een overdekte ruimte die speciaal voor dit droogproces is gebouwd of ingericht. Ongedierte wordt weggehouden dankzij voldoende stevige vloeren en netten. Schone metalen haken of ander niet-poreus materiaal, zoals plastic touw, worden gebruikt om het vlees aan de balk waaraan het droogt, op te hangen.

Het drogen vindt plaats in de periode februari — april en neemt drie tot zes weken in beslag, afhankelijk van de weersomstandigheden. Naarmate het vlees zachter wordt en rijpt, verwerft het een zeer sterke smaak doordat 40 % à 60 % van het gewicht van het verse vlees verdampt. Om de verwerking van het vlees op te volgen, wordt de mate waarin het is gedroogd herhaaldelijk gecontroleerd en wordt het vlees geproefd. Indien het vlees te lang wordt gedroogd, slaat het grijs uit en wordt het smakeloos.

„Lapin Poron kuivaliha” producten worden verpakt in goedgekeurd verpakkingsmateriaal voor voedingsmiddelen met een inhoud die varieert van 100 gram tot een paar honderd gram.

Het rendiervees waarop de beschermde benaming „Lapin Poron kuivaliha” van toepassing is, moet in het afgebakende geografische gebied worden verpakt, d.w.z. in de Finse regio waar de rendierhouderij wordt bedreven, zodat de kwaliteit van het product is gewaarborgd en kwaliteitsverlies — met name op het vlak van de organoleptische kenmerken — wordt voorkomen. Het droogproces vindt buiten plaats en is afhankelijk van de weersomstandigheden (wind, vorst, zonnewarmte). Het droogproces wordt zorgvuldig opgevolgd zodat de juiste graad van rijpheid wordt bereikt en de organoleptische kenmerken worden behouden. Een cruciale factor in het kader van de productie van „Lapin Poron kuivaliha” is het bepalen van het juiste ogenblik waarop het droogproces buiten moet worden stopgezet. Hier komen de specifieke vaardigheden van de plaatselijke vaklui op de proppen. Hoewel het bij „Lapin Poron kuivaliha” om mager vlees gaat, kan het vet toch de smaak en de organoleptische kenmerken van het rendiervees wijzigen indien het fout wordt verwerkt of te lang in contact is met de lucht. Bovendien wordt ernaar gestreefd de traceerbaarheid van het product over de gehele lijn te garanderen en de consument niet te misleiden zodat deze er mag van uitgaan dat het product dat hem wordt aangeboden, echt is verkregen en verwerkt in het oorsprongsgebied en dat de gehele productieketen aan controle is onderworpen.

#### 4.6. Verband:

Het rendiervlees wordt geproduceerd door professionele rendierhouders die in de Finse regio waar de rendierhouderij wordt bedreven, gevestigd zijn en waarvan haast 20 % Sámi zijn, die tot de inheemse bevolking van de Europese Unie behoren. De wijze waarop de rendierhouders te werk gaan en de informatie over rendieren en rendiervlees is door de eeuwen heen gegroeid. De oudste gegevens over gedroogd vlees werden in een 16e eeuwse boekhouding aangetroffen en in de beschrijvingen van Finland in de door Olaus Magnus in 1555 geschreven geschiedenis van de noordelijke volkeren. De eerste daaropvolgende verwijzingen naar gedroogd rendiervlees dateren van de 17e en 18e eeuw en zijn opgetekend door ontdekkingsreizigers.

Het rendiervlees wordt gedroogd volgens traditionele methoden; de meeste bedrijven die rendiervlees verwerken, zijn bijvoorbeeld eigendom van families die zich op de rendierhouderij toeleggen. Al deze rendiervleesverwerkende bedrijven zorgen in de regio waar de rendierhouderij wordt bedreven voor een uniek netwerk van expertise; ze bezitten de vaardigheden en de capaciteit om met traditionele methoden een gedeelte van het in deze regio geproduceerde vlees tot „Lapin Poron kuivaliha” te verwerken.

„Lapin Poron kuivaliha” wordt buiten aan de lucht gedroogd zoals dat al eeuwenlang de traditie is. Tijdens de droogperiode — februari/april — hangt het vlees hoog genoeg boven de grond in een overdekte ruimte die speciaal voor dit droogproces is gebouwd of ingericht. Ongedierte wordt weggehouden dankzij voldoende stevige vloeren en netten. Het vlees kan slechts in de noordelijke regio's met succes tot gedroogd rendiervlees worden verwerkt omdat hier de temperatuurverschillen aan het eind van de winter voldoende groot zijn. De belangrijke temperatuurverschillen aan het eind van de winter in de noordelijke klimaatzone — van  $-30^{\circ}\text{C}$  tot  $+7^{\circ}\text{C}$  — maken het vlees zacht en zorgen voor de natuurlijke smaak. Andere natuurlijke kenmerken van de regio zoals duidelijke seizoenen, het dieet van de rendieren en de traditionele vaardigheden op het gebied van selectie en verwerking van het vlees maken het gedroogde rendiervlees tot wat het is: een van rendieren afkomstig product met zijn eigen specifieke smaak.

#### 4.7. Controlestructuur:

Naam: The Finnish Food Safety Authority (Evira)

Adres: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND

Tel. +358 20772003

Fax +358 207724350

E-mail: kirjaamo@evira.fi

#### 4.8. Etikettering:

„Lapin Poron kuivaliha” wordt opgeslagen en verkocht in goedgekeurd verpakkingsmateriaal van verschillende afmetingen. Op de buitenzijde van de verpakking is het merkteken van „Lapin Poron kuivaliha” (bijvoorbeeld een stempel of sticker) aangebracht gevolgd door de woorden „suojattu alkuperänimitys” (beschermde oorsprongsbenaming) of het desbetreffende officiële communautaire symbool. Er wordt ook vermeld of het vlees afkomstig is van een volwassen dier of van een kalf. Soortgelijke markeringen zijn ook vereist voor vlees dat rechtstreeks wordt verkocht.

---