

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2010/C 42/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 al CONSILIULUI

„LAPIN PORON KUIVALIHA”

NR. CE: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

DOP (X) IGP ()

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministerul Agriculturii și Silviculturii)
Adresă: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Fax +358 916053400
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

2. Grup:

Denumire: Paliskuntain yhdistys (Asociația crescătorilor de reni)
Adresă: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Fax +358 163316060
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Componentă: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.2: Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Lapin Poron kuivaliha”

4.2. Descriere:

„Lapin Poron kuivaliha” (carne uscată de ren din Laponia) este produs din mușchi întreg (grupe de mușchi) și din bucăți de mușchi. Tesuturile conjunctive dintre mușchi sunt vizibile, dar grăsimea nu se vede practic deloc cu ochiul liber. Carnea are o structură foarte fină și densă, mai fină decât alte cărnuri uscate, iar fibrele nu sunt aparente pe suprafața tăiată. În funcție de gradul de uscare al produsului, structura suprafeței tăiate este mată și netedă; acesta este mai închisă la culoare decât la alte tipuri de carne, un alt aspect distinctiv fiind nuanța maro.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Produsul finit se prezintă sub formă de felii sau de bucăți cu diferite forme, groase de 1-5 cm și lungi de 10-20 cm, cu o greutate care variază de la o sută la câteva sute de grame.

Datorită uscării, „Lapin Poron kuivaliha” are un conținut scăzut de apă, combinat cu un conținut foarte ridicat de proteine. Având în vedere procesul de uscare, carnea are un conținut scăzut de grăsime. Valoarea pH este cea normală în cazul cărnii. Conținutul de proteine al țesutului conjunctiv este relativ scăzut. Conținutul de sare trebuie să fie destul de ridicat, pentru a asigura conservarea cărnii în siguranță. În continuare, sunt prezentate valorile medii și abaterile standard pentru cinci eșantioane reprezentative:

Conținutul de apă (%) 40,6 (2,8)

Conținutul de proteine (%) 43,6 (2,3)

dintre care în țesutul conjunctiv (%): 3,1 (0,9)

Conținutul de grăsime (%) 4,7 (1,6)

Conținutul de sare (%) 5,4 (2,0)

Valoarea pH 5,69 (0,19)

Carnea uscată are un gust relativ pronunțat. Aceasta are aroma puternică a cărnii de ren, atât în privința gustului, cât și a mirosului, care nu este în mod deosebit o aromă de vânat, dar este tipică pentru ren. Este tipic și un gust ușor sărat, datorat conținutului de proteine deosebit de ridicat. Culoarea variază de la roșu închis și maro până la aproape negru, cu marginile mai închise, ca rezultat al uscării.

Structura este tare la suprafață și mai moale în interior. Țesuturile conjunctive dintre mușchi conținute de produs se simt în gură, nu însă și cele aflate în interiorul mușchiului. Deși produsul este moale în interior, nu se rupe cu ușurință prin îndoire, dar nu este ațos la masticare, detașându-se ușor și producând un efect delicat. Ușurința cu care se detașează este un aspect specific, care caracterizează și țesuturile conjunctive dintre mușchi, ușor de înghițit.

4.3. Aria geografică:

„Lapin Poron kuivaliha” este produs, procesat și ambalat în zona de creștere a renilor din Finlanda, situată între 65° și 70° latitudine nordică. Conform legii finlandeze privind activitatea de creștere a renilor (nr. 848/1990), această zonă cuprinde provincia Laponia (cu excepția orașelor Kemi și Tornio și a localității Keminmaa), localitățile Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski și Yli-Ii din provincia Oulu, precum și zonele situate la nord de râul Kiiminkijoki și de șoseaua Puolanka-Hyrynsalmi care țin de localitățile Puolanka, Utajärvi și Ylikiminki.

4.4. Dovada originii:

În temeiul legislației finlandeze din domeniul creșterii renilor, pentru monitorizarea originii cărnii proprietarul trebuie să marcheze animalele cu crotalii, fie imediat după fătare, fie cel târziu înainte de sacrificare. Renii destinați sacrificării sunt marcați cu o crotalie pe ureche în momentul în care se face trierea pe pășune, după ce au fost separați de animalele care urmează să fie păstrate în viață, dându-se astfel un număr animalului care va fi sacrificat. Acest număr însoțește carcasa până în momentul tranșării. După aceea, carnea tranșată primește un număr de lot de tranșare și prelucrare care este atribuit produsului până când acesta ajunge la consumator. Unitățile de tranșare și de prelucrare trebuie să țină o evidență de intrare și de ieșire a carcaselor și a altor tipuri de carne. Aceste unități sunt supervizate de autoritățile de control ale localității. De asemenea, este permisă vânzarea către consumatori a cărnii de ren uscate direct de la unitatea de producție primară (derogarea Comisiei Europene din 21 aprilie 2006).

Monitorizarea întregii producții este asigurată de Autoritatea finlandeză pentru siguranța alimentelor (Evira) și de administrația provinciilor, sub autoritatea Ministerului Agriculturii și Silviculturii. Controalele sunt efectuate de autoritățile locale pentru siguranța alimentelor.

4.5. Metodă de obținere:

„Lapin Poron kuivaliha” este produs de la renii fâțați, crescuți și sacrificați în zona de creștere a renilor din Finlanda, care au păscut în libertate pe pășuni naturale pe perioada primăverii, verii, toamnei și până la începutul iernii, înainte de a fi sacrificați. În această perioadă, renii se hrănesc aproape în totalitate din surse naturale din aria geografică definită. Hrana lor e formată în principal din ierburi, ciuperci și licheni. Circa 70-75 % dintre animalele sacrificate sunt animale tinere de 5-8 luni, cu o greutate la sacrificare de aproximativ 22 de kg. Greutatea medie la sacrificare a unei femele adulte este de 35 de kg, iar a unui mascul adult poate atinge cel mult 70-80 de kg.

Materia primă folosită pentru „Lapin Poron kuivaliha” este mușchiul, pulpa, spata, greabănul, pieptul și capul de piept, acestea fiind în mare parte carne de tip P0, tipul de bază utilizat pentru carnea uscată (litera P provine de la denumirea finlandeză a renului, iar numărul reprezintă clasificarea cărnii). Se mai poate folosi și carnea de tip PE, „extra” (de exemplu mușchi și mușchi file) ca și, într-o anumită măsură, carnea de tip P1 (gât, piept și cap de piept). Deosebirile dintre caracteristicile și destinația diferitelor tipuri de carne care se găsesc în comerț, pe baza conținutului de grăsime și de membrane al cărnii, sunt prezentate în clasificarea tipurilor de carne de ren întocmită în 2005 de Asociația crescătorilor de reni pentru a servi sectorului industriei renilor.

Se îndepărtează de pe carnea de ren care servește ca materie primă pentru „Lapin Poron kuivaliha” grăsimea de suprafață și cea interioară, membranele groase ale țesutului conjunctiv și eventualele cheaguri de sânge sau ștampile de identificare. Prepararea produsului începe prin tăierea și eventual dezosarea bucăților de carne mai consistente, a mușchiului, a mușchiului file, a spatei și a greabănului. Carnea dezosată se tranșează în bucăți cu o grosime de aproximativ 5 cm, de diferite mărimi, care urmează să fie preparate. Celelalte părți ale carcanei, care nu se dezoasează, se tranșează la rândul lor în bucăți cu dimensiuni corespunzătoare, care urmează să fie preparate.

Carnea se procesează cât mai repede posibil, în loturi de mici dimensiuni, ca să nu se încălzească prea mult. În unitățile de tranșare autorizate, temperatura cărnii în timpul tranșării nu trebuie să depășească + 7 °C.

Sărarea cărnii se face în recipiente adecvate sau pe rafturi. Dacă se efectuează prin frecare, sarea reprezintă aproximativ 3 % din greutatea cărnii proaspete. Atunci când se face prin cufundare în saramură, conținutul de sare al apei este de circa 6-7 %. Sărarea și pre-maturarea durează de la 3 până la 14 zile.

După sărare, carnea este atârnată pentru a se usca în aer liber. Uscarea are loc la o înălțime suficientă deasupra solului, într-un spațiu acoperit destinat în mod special acestei activități, protejat de dăunători printr-o podea și o plasă suficient de solide. Bucățile se atârnă de grinzile de lemn folosind cârlige din metal sau alte materiale neporoase, cum ar fi funiile din plastic.

Uscarea se desfășoară în perioada februarie – aprilie și durează între trei și șase săptămâni, în funcție de condițiile meteorologice. Pe parcursul procesului de maturare, carnea devine fragedă, își dezvoltă gustul pierzând prin evaporare 40-60 % din greutatea pe care o avea la început. Prepararea cărnii este monitorizată prin verificarea în mod repetat a gradului de uscare și a gustului cărnii. Dacă se ține la uscat prea mult, carnea devine gri și își pierde calitățile gustative.

Produsele „Lapin Poron kuivaliha”, a căror greutate variază între o sută de grame și câteva sute de grame, se ambalează în ambalaje alimentare autorizate.

Ambalarea cărnii de ren care primește denumirea „Lapin Poron kuivaliha” trebuie să aibă loc în aria geografică definită, mai precis în zona de creștere a renilor din Finlanda, astfel încât să se garanteze calitatea produsului și să se prevină orice degradări calitative, în special în ceea ce privește caracteristicile organoleptice. Uscarea are loc în aer liber ca rezultat al condițiilor meteorologice (vânt, îngheț, căldură solară) și este monitorizată cu atenție pentru a se obține nivelul optim de maturare și pentru a se păstra caracteristicile organoleptice ale cărnii. Determinarea momentului oportun pentru încetarea uscării în aer liber, care necesită îndemânarea specifică a experților locali, este un factor crucial al producerii „Lapin Poron kuivaliha”. Deși carnea conține puține materii grase, grăsimea îi poate altera gustul și caracteristicile organoleptice dacă este procesată greșit sau dacă rămâne în contact prelungit cu aerul. Astfel, trebuie asigurată în totalitate trasabilitatea produsului prin monitorizarea întregului lanț de producție, pentru a nu induce în eroare consumatorii asupra obținerii și preparării produsului respectiv în regiunea de origine.

4.6. *Legătura cu aria geografică:*

Carnea de ren este produsă de către crescători profesioniști de reni care locuiesc în zona de creștere a renilor din Finlanda, dintre care 20 % aparțin etniei Sami, populație indigenă din Uniunea Europeană. Această ocupație are la bază o experiență privind renul și carnea sa acumulată de-a lungul secolelor. Cele mai vechi informații despre carnea uscată apar în registre contabile din secolul 16, precum și în descrierea Finlandei făcută în 1555 de Olaus Magnus în cartea sa „Istoria popoarelor nordice”. Alte referințe la carnea de ren uscată aparțin în mare parte exploratorilor din secolele 17 și 18.

Carnea de ren este uscată folosind tehnici tradiționale, astfel încât cele mai multe unități de procesare a cărnii de ren aparțin unor familii care dețin reni. Întreprinderile de procesare a cărnii de ren formează o rețea de experți unică în zona de creștere a renilor, care posedă tehnicile și capacitățile necesare producerii „Lapin Poron kuivaliha” prin folosirea unei părți din carnea de ren produsă în mod tradițional în zona de creștere a renilor.

„Lapin Poron kuivaliha” se uscă în aer liber după o metodă tradițională veche de secole. Uscarea are loc în perioada februarie-aprilie, la o înălțime suficientă deasupra solului, într-un spațiu acoperit destinat în mod special acestei activități, protejat de dăunători printr-o podea și o plasă suficient de solide. Prepararea cărnii uscate de ren este încununată de succes numai în regiunile nordice, unde variațiile de temperatură către sfârșitul iernii sunt suficient de mari. În climatul nordic, fluctuațiile semnificative de temperatură de la sfârșitul iernii, cuprinse între - 30 și + 7 °C, produc frăgezirea cărnii și îi conferă un gust natural. Gustul special al acestui produs din carne uscată de ren și caracteristicile specifice ale acestuia sunt datorate în același timp particularităților naturale ale regiunii, și anume marile diferențe dintre anotimpuri și regimul alimentar al renilor, precum și tehnicilor tradiționale locale de selectare și pregătire a materiilor prime.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: The Finnish Food Safety Authority (Evira)

Adresă: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND

Tel. +358 20772003
Fax +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. *Etichetare:*

Produsele „Lapin Poron kuivaliha” se depozitează și se vând în ambalaje alimentare autorizate de diferite dimensiuni. Pe suprafața exterioară a ambalajelor se aplică inscripția „Lapin Poron kuivaliha” (de exemplu, prin ștampilare sau prin utilizarea unui autocolant), urmată de cuvintele „suojattu alkuperäimitys” (denumire de origine protejată) sau de simbolul oficial corespunzător al Comunității Europene. De asemenea, este indicată și proveniența cărnii – de la un animal adult sau de la un animal tânăr. Inscripționări similare sunt necesare și pentru vânzările directe de carne.