

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 42/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„LAPIN PORON KUIVALIHA“

ES č.: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Maa- ja metsätalousministeriö (ministerstvo poľnohospodárstva a lesníctva)
Adresa: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Fax +358 916053400
e-mail: maija.heinonen@mmm.fi

2. Skupina:

Názov: Paliskuntain yhdistys (Združenie pastierov sobov)
Adresa: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Fax +358 163316060
e-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.2: Mäsové výrobky (varené, solené, údené)

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Lapin Poron kuivaliha“

4.2. Opis:

Výrobok „Lapin Poron kuivaliha“ (sušené laponské sobie mäso) sa vyrába z celej svaloviny (svalových skupín) a svalových častí. Väzivá medzi svalmi sú viditeľné, ale voľným okom nie je viditeľný takmer žiadny tuk. Mäso je veľmi jemné a hutné a na reze sa nedajú rozlíšiť žiadne vlákna. Je jemnejšie než iné druhy sušeného mäsa. V závislosti od vysušenia výrobku je štruktúra rezu matná a hladká. Rez je tmavší než iné druhy mäsa; ďalšou rozlišujúcou črtou je jeho hnedý nádych.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Dokončené výrobky tvoria 1 až 5 cm hrubé a 10 až 20 cm dlhé kúsky alebo plátky rôznych tvarov. Hmotnosť môže byť v rozsahu sto až niekoľko sto gramov.

Z dôvodu sušenia má výrobok „Lapin Poron kuivaliha“ nízky obsah vody a veľmi vysoký obsah bielkovín. Vzhľadom na to, že ide o sušený výrobok, má nízky obsah tuku. Hodnota pH je bežná ako pri mäse. Obsah bielkovín vo väzive je relatívne nízky. Obsah soli musí byť dostatočne vysoký na zabezpečenie kvalitnej konzervácie. Priemerné hodnoty a štandardné odchýlky pre päť bežných vzoriek sú uvedené nižšie:

Obsah vody (%) 40,6 (2,8)

Obsah bielkovín (%) 43,6 (2,3)

z toho vo väzive (%) 3,1 (0,9)

Obsah tuku (%) 4,7 (1,6)

Obsah soli (%) 5,4 (2,0)

Hodnota pH 5,69 (0,19)

Sušené mäso má relatívne intenzívnu chuť. Má typickú intenzívnu vôňu a chuť sobieho mäsa. Vôňa nie je zapáchajúca, ide o typickú sobiu vôňu. Chuť soli je vďaka pomerne vysokému obsahu bielkovín jemná. Farba môže byť v rozpätí od tmavočervenej a hnedej až po čiernu. Okraje sú v dôsledku sušenia tmavšie.

Štruktúra je na povrchu tvrdá a vnútri mäkšia. Výrobok obsahuje väzivo medzi svalovinou, ktoré je cítiť na podnebí, ale vnútorné tkanivo cítiť nie je. Hoci je výrobok vnútri jemný, pri ohýbaní sa ľahko neoddeľuje. Oddeluje sa pri žuvaní, čím prináša jemnú chuť, a nemá šlachovitý účinok. Ľahkosť oddelovania je jeho charakteristickou vlastnosťou. Ľahko sa oddeľuje aj väzivo medzi svalovinou, a výrobok sa tak jednoducho prehĺta.

4.3. Zemepisná oblasť:

Výrobok „Lapin Poron kuivaliha“ sa vyrába, spracúva a balí vo fínskej oblasti chovu sobov, ktorá sa nachádza medzi 65° a 70° severnej zemepisnej šírky. Podľa fínskeho zákona o chove sobov (č. 848/1990) ide o oblasť provincie Laponsko (okrem miest Kemi a Tornio a obce Keminmaa), obce Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski a Yli-Ii v provincii Oulu a oblasti severne od rieky Kiiminkijoki a cesty Puolanka-Hyrynsalmi v obciach Puolanka, Utajärvi a Ylikiiiminki.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Do uší sobov sa s cieľom monitorovať pôvod mäsa robia značky ich majiteľov v zhode s fínskymi právnymi predpismi o chove sobov buď ihneď po narodení, alebo najneskôr pred príchodom na porážku. Keď sú soby určené na porážku vybraté a oddelené od sobov, ktoré zostanú nažive, označia sa pri triedení, ktoré sa vykonáva v oblastiach, kde sa pásli, jatočnou značkou. Toto číslo sprevádza jatočné telo až po rozrábku. Oddelené kusy mäsa sa po rozrábke označia číslom marže, ktoré sa vzťahuje na delenie a spracovanie a ktoré sprevádza výrobok až k spotrebiteľovi. V prevádzkarniach, v ktorých sa vykonáva rozrábka, a v závodoch na výrobu mäsových výrobkov sa musia viesť záznamy o jatočných telách a ďalšom mäse, ktoré prichádza do prevádzkarne, ako aj o mäse, ktoré sa z prevádzkarne odosiela. Dohľad nad prevádzkarniami, v ktorých sa vykonáva rozrábka, a nad závodmi na výrobu mäsových výrobkov vykonávajú komunálne kontrolné orgány. Okrem toho sa povoľuje predaj sušeného sobieho mäsa priamo spotrebiteľom z miesta primárnej výroby (výnimka Komisie EÚ z 21. apríla 2006).

Celú výrobnú reťaz monitorujú Fínsky úrad pre bezpečnosť potravín (Evira) a provinčné vlády pod vedením ministerstva poľnohospodárstva a lesníctva. Monitorovanie vykonávajú miestne potravinárske orgány.

4.5. Spôsob výroby:

Výrobok „Lapin Poron kuivaliha“ sa vyrába zo sobov, ktoré sa narodili, žili a boli porazené vo fínskej oblasti chovu sobov a voľne sa pásli na prírodných pastvinách celú jar, leto, jeseň a začiatok zimy pred porážkou. V tomto období získavali takmer všetku potravu z prírodných zdrojov vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Pásli sa najmä na tráve, hubách a lišajníkoch. Približne 70 až 75 % jatočných sobov tvoria 5 až 8-mesačné teľatá s jatočnou hmotnosťou približne 22 kg. Priemerná hmotnosť jatočných dospelých samíc je približne 35 kg a jatočná hmotnosť najväčších samcov môže byť 70 až 80 kg.

Surovinu na výrobu výrobku „Lapin Poron kuivaliha“ tvorí filé, mäso z chrbta, pleca, stehna a žalúdok, čo je vlastne väčšinou mäso druhu P0, čiže základný typ používaný na sušenie mäsa (písmeno znamená vo fínčine „sob“ a číslo predstavuje číslo klasifikácie). Do určitej miery sa môže použiť aj druh PE, čiže extra mäso (napr. mäso z chrbta a filé), ako aj druh P1 (napríklad časti krku, boku a žalúdok). Rozdiely vo vlastnostiach a zamýšľanom použití druhov mäsa na predaj sa uvádzajú v klasifikácii sobieho mäsa Združenia pastierov sobov (2005) vypracovanej pre sobí priemysel. Rozdiely v druhoch vychádzajú z obsahu tuku a blán v mäse.

Zo sobieho mäsa sa odstráni povrchový a brušný tuk, tučné väzivové blany, všetka zrazená krv a značky, aby bolo možné ho použiť ako surovinu na výrobu výrobku „Lapin Poron kuivaliha“. Príprava výrobku začína rozrábaním a zvyčajne aj vykosťovaním tvrdšieho mäsa, mäsa z chrbta, odrezkov, filé a krčnej svaloviny. Vykostené mäso sa rozrobí na približne 5 cm hrubé plátky rôznych veľkostí vhodné na prípravu. Ostatné časti jatočného tela sa ponechajú nevykostené a tiež sa rozrobia na kusy vhodných tvarov vhodné na prípravu.

Mäso sa spracúva čo najrýchlejšie a v malých dávkach, aby sa predišlo jeho prílišnému zahriatiu. V schválenej rozrábkarni nesmie teplota mäsa počas rozrábania presiahnuť + 7 °C.

Mäso sa nasolí v sudoch na nakladanie mäsa alebo na soliacom stole. Solenie sa vykonáva potieraním, a v tom prípade tvorí množstvo soli asi 3 % hmotnosti čerstvého mäsa. Ak sa mäso solí v náleve, obsah soli vo vode je približne 6 % alebo 7 %. Solenie a predpríprava trvajú 3 až 14 dní.

Po nasolení sa mäso zavesí von, aby sa usušilo na vzduchu. Sušenie sa uskutočňuje v dostatočnej výške nad zemou v chránenom priestore vybudovanom alebo navrhnutom na sušenie mäsa pomocou dostatočne pevnej dĺžky a pletiva, aby sa doň nedostal hmyz. Na zavesenie mäsa na sušiaci nosník sa používajú čisté háky z kovu alebo iného neporózneho materiálu, napríklad plastové šnúry.

Sušenie sa vykonáva vo februári až apríli a trvá tri až šesť týždňov v závislosti od poveternostných podmienok. Keďže mäso mäkne a dozrieva, vďaka vypareniu 40 až 60 % hmotnosti čerstvého mäsa získava výraznú chuť. Pri príprave mäsa sa opakovane kontroluje stupeň vysušenia a chuť mäsa. Ak sa mäso suší príliš dlho, zmení farbu na sivú a stratí chuť.

Výrobky „Lapin Poron kuivaliha“ sa balia do schválených potravinových obalov s hmotnosťou sto až niekoľko sto gramov.

Sobie mäso, na ktoré sa umiestni označenie „Lapin Poron kuivaliha“, sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, t. j. vo fínskej oblasti chovu sobov, aby sa zabezpečila kvalita výrobku a zabránilo zníženiu kvality, a to najmä jeho organoleptických vlastností. Sušenie sa uskutočňuje vonku a je výsledkom poveternostných podmienok (vietor, mráz, slnečné teplo). Proces sušenia sa dôkladne monitoruje, aby sa dosiahol najvyšší stupeň dozretia a získali organoleptické vlastnosti mäsa. Najdôležitejším faktorom pri výrobe výrobku „Lapin Poron kuivaliha“ je určenie správneho momentu dokončenia sušenia vzduchom, ktoré sa uskutočňuje vonku. To vyžaduje osobitné schopnosti miestnych odborníkov. Hoci je výrobok „Lapin Poron kuivaliha“ chudé mäso, ak sa spracuje nesprávne alebo ponechá v kontakte so vzduchom príliš dlho, v chuti a organoleptických vlastnostiach mäsa sa môže objaviť tuk. Cieľom je okrem toho zabezpečiť úplnú vysledovateľnosť výrobku a možnosť monitorovania celého výrobného reťazca, aby sa nevyskytlo zavádzanie spotrebiteľov, a aby bol ponúkaný výrobok naozaj získaný a pripravený v regióne pôvodu.

4.6. Súvislosť so zemepisným pôvodom:

Sobie mäso pripravujú profesionálni pastieri sobov žijúci vo fínskej oblasti chovu sobov, z ktorých takmer 20 % tvoria Sámiovia, národ Európskej únie. Práca pastierov sobov vychádza z informácií o soboch a ich mäse, ktoré sa zbierali celé stáročia. Najstaršie informácie o sušenom mäse pochádzajú zo 16. storočia, a to z účtovných kníh a z opisu Fínska v diele História severných národov od Olausu Magnusa (1555). Ďalšie odkazy na sušené sobie mäso pochádzajú potom najmä od prieskumníkov v 17. a 18. storočí.

Pri sušení sobieho mäsa sa využívajú tradičné zručnosti; väčšinu prevádzok na spracovanie sobieho mäsa napríklad vlastní rodiny, ktoré chovajú soby. Všetci vyššie uvedení spracovatelia sobieho mäsa tvoria v oblasti chovu sobov jedinečnú sieť odborných vedomostí, zručností a kapacít na spracovanie sobieho mäsa produkovaného v oblasti chovu sobov pomocou tradičných metód do výrobku „Lapin Poron kuivaliha“.

„Lapin Poron kuivaliha“ je vonkajším vzduchom sušený výrobok na základe stáročných tradičných metód. Sušenie sa uskutočňuje v období február až apríl v dostatočnej výške nad zemou v chránenom priestore vybudovanom alebo navrhnutom na sušenie mäsa pomocou dostatočne pevnej dlážky a pletiva, aby sa doň nedostal hmyz. Príprava sušeného sobieho mäsa je úspešná iba v severných regiónoch, v ktorých sú teplotné odchýlky na konci zimy dostatočne veľké. Významné teplotné odchýlky na konci zimy v severnej klíme sa pohybujú od -30 °C do $+7\text{ °C}$ a spôsobujú mäknutie mäsa, čo mu dodáva prirodzenú chuť. Originalitu sušeného sobieho mäsa zabezpečujú aj ďalšie prírodné charakteristiky tohto regiónu, ako napríklad špecifické ročné obdobia, stravovanie sobov a tradičné zručnosti v oblasti výberu a prípravy surovín na výrobu sobieho mäsa: čiže výrobku zo sobieho mäsa s vlastnou špecifickou chuťou.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Fínsky úrad pre bezpečnosť potravín (Evira)

Adresa: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND

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

4.8. Označenie:

Výrobky „Lapin Poron kuivaliha“ sa skladujú alebo predávajú balené v schválených potravinových obaloch rôznych veľkostí. Na vonkajšej strane obalu sa nachádza označenie „Lapin Poron kuivaliha“ (napríklad pečiatka alebo nálepka), za ktorým nasledujú slová „suojattu alkuperänimitys“ (chránené označenie pôvodu) alebo príslušný oficiálny symbol Spoločenstva. Uvádza sa aj informácia, či mäso pochádza z dospelého zvierťaťa alebo z teľaťa. Podobné označenia sa vyžadujú aj pri mäse, ktoré sa predáva priamo.