

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 42/05)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„LAPIN PORON KUIVALIHA“****ES št.: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministrstvo za kmetijstvo in gozdarstvo)
Naslov: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Faks +358 916053400
E-naslov: maija.heinonen@mmm.fi

2. Vlagatelj:

Naziv: Paliskuntain yhdistys (Zveza rejcev severnih jelenov)
Naslov: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Faks +358 163316060
E-naslov: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni)

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime:

„Lapin Poron kuivaliha“

4.2 Opis:

„Lapin Poron kuivaliha“ (sušeno meso laponskih severnih jelenov) je proizvedeno iz celih mišic (skupin mišic) in kosov mišic. Vezno tkivo med mišicami je vidno, maščobe pa s prostim očesom skoraj ni mogoče videti. Meso ima zelo gladko strukturo in je čvrsto, mišičnih vlaken pa na prerezu ni mogoče opaziti. Meso ima bolj gladko strukturo kot druge vrste sušenega mesa. Struktura prereza je temno matirana in gladka, odvisno od suhosti proizvoda. Prerez je temnejši kot pri drugih vrstah mesa; druga razpoznavna značilnost proizvoda je rjava obarvanost.

(¹) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Končni proizvod so kosi različnih oblik ali rezine, ki so debele od 1 do 5 cm in dolge od 10 do 20 cm. Teža proizvoda se giblje od sto gramov do nekaj sto gramov.

Zaradi sušenja ima „Lapin Poron kuivaliha“ nizko vsebnost vode in zelo visoko vsebnost beljakovin. Če upoštevamo, da je proizvod sušen, ima tudi nizko vsebnost maščob. Vrednost pH je običajna za meso. Vsebnost beljakovin v veznem tkivu je razmeroma nizka. Zaradi konzerviranja mora biti vsebnost soli v proizvodu dovolj visoka. Povprečne vrednosti in standardna odstopanja za pet tipičnih vzorcev so:

vsebnost vode (v %) 40,6 (2,8)

vsebnost beljakovin (v %) 43,6 (2,3)

od tega v veznem tkivu (v %) 3,1 (0,9)

vsebnost maščob (v %) 4,7 (1,6)

vsebnost soli (v %) 5,4 (2,0)

vrednost pH 5,69 (0,19)

Sušeno meso ima razmeroma močan okus. Izdelek ima močan okus in vonj, ki sta značilna za meso severnih jelenov. Aroma ne spominja preveč na divjačino, temveč je značilna za meso severnih jelenov. Okus po slanem je običajno blag zaradi izjemno visoke vsebnosti beljakovin. Barva proizvoda lahko sega od temno rdeče in rjave do skoraj črne. Robovi so temnejši zaradi sušenja.

Meso je na površini trdo, znotraj pa malo mehkejše. Proizvod vsebuje vezno tkivo med mišicami, ki ga je mogoče čutiti v ustih, notranjega veznega tkiva pa se ne občuti. Čeprav je proizvod znotraj mehak, se ne pretrga zlahka, če ga upognemo, vseeno pa ga je mogoče z lahkoto prežvečiti, pri čemer meso daje občutek mehкости, ne pa žilavosti. Za ta proizvod je značilno, da se z lahkoto razpusti, tudi vezno tkivo med mišicami se hitro razpusti in ga je lahko pogoltniti.

4.3 Geografsko območje:

„Lapin Poron kuivaliha“ se proizvaja, predeluje in pakira na Finskem, in sicer na območju, kjer redijo severne jelene in ki leži med 65° in 70° severne zemljepisne širine. V skladu s finskim zakonom o reji severnih jelenov (št. 848/1990) območje vključuje Laponsko (razen mest Kemi in Tornio ter občine Kemina, občine Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski in Yli-Ii v pokrajini Oulu ter območja severno od reke Kiiminkijoki in ceste med krajema Puolanka in Hyrynsalmi v občinah Puolanka, Utajärvi in Ylikiminki.

4.4 Dokazilo o poreklu:

V skladu z zakonodajo Finske o reji severnih jelenov za spremljanje porekla mesa lastnik označi severne jelene z ušesno znamko takoj po skotitvi ali vsaj najpozneje do prihoda v klavnico. Potem ko so severni jelene razvrščeni za zakol in ločeni od živali, ki niso namenjene za zakol, se označijo med razvrščanjem na pašniku, pri čemer se na uho namesti značka za zakol in s tem se živali za zakol podeli številka. Ta številka spremlja klavni trup do razseka. Razsekano meso dobi serijsko številko razseka in predelave, ki spremlja proizvod do potrošnika. Razsekovalnice in obrati za proizvodnjo mesnih proizvodov morajo voditi evidenco klavnih trupov in drugega mesa, ki vstopa v obrat, ter mesa, ki te obrate zapusti. Razsekovalnice in obrate za proizvodnjo mesnih proizvodov nadzirajo občinski nadzorni organi. Poleg tega je sušeno meso severnih jelenov dovoljeno neposredno prodajati potrošnikom na kraju primarne predelave (odstopanje Komisije EU z dne 21. aprila 2006).

Celotno proizvodno verigo nadzirajo finski organ, pristojen za varnost hrane (Evira), in pokrajinske uprave po pooblastilu ministrstva za kmetijstvo in gozdarstvo. Nadzor izvajajo lokalni organi za prehrano.

4.5 Metoda pridobivanja:

„Lapin Poron kuivaliha“ se pridobiva iz severnih jelenov, ki so skoteni, rejeni in zaklani na Finskem na območju reje severnih jelenov ter se spomladi, poleti, jeseni in zgodaj pozimi pred zakolom pasejo na naravnih pašnikih. V tem obdobju skoraj vso hrano dobivajo iz naravnih virov na opredeljenem geografskem območju. Hranijo se predvsem s travo, gobami in lišaji. Približno 70–75 % klavnih živali je mladičev, ki so stari od 5 do 8 mesecev in ob zakolu tehtajo približno 22 kg. Povprečna teža zaklane odrasle samice severnega jelena je približno 35 kg, največji samci severnega jelena pa lahko ob zakolu tehtajo od 70 do 80 kg.

Za proizvodnjo „Lapin Poron kuivaliha“ se uporablja file, kosi mesa z notranje strani stegen, plečeta, hrbta, boka in trebuha, ki večinoma sodijo v kategorijo P0, kar je osnovna kategorija, ki se uporablja za sušenje mesa (črka označuje finski izraz za severnega jelena, številka pa kategorijo). Uporabi se lahko tudi meso kategorije PE ali „extra“ (npr. kosi mesa z notranje strani stegna in file) ter tudi meso kategorije P1 (npr. kosi vratu, boka in trebuha). Razlike v lastnostih in namenu uporabe različnih vrst mesa za prodajo so prikazane v kategorizaciji mesa (2005) Zveze rejcev severnih jelenov, ki je bila sestavljena za sektor reje severnih jelenov. Vrste se razlikujejo po vsebnosti maščob in membran v mesu.

Z mesa severnega jelena, ki bo uporabljeno kot surovina za proizvodnjo „Lapin Poron kuivaliha“, se odstrani vsa površinska in notranja maščoba, debele membrane veznega tkiva, strjena kri in žigi. Priprava proizvoda se začne z razsekom tršega mesa, kosov mesa z notranje strani stegna, plečeta, fileja in vratu ter odstranjevanjem kosti iz njih. Meso brez kosti se pred pripravo razseka na različno velike kose, debele približno 5 cm. Na drugih delih klavnega trupa ostanejo kosti in tudi ti se razsekajo na ustrezno velike kose za pripravo.

Meso se predeluje čim hitreje in v manjših količinah, da se ne bi preveč segrelo. V registriranih razsekovalnicah temperatura mesa med razsekom ne sme preseči + 7 °C.

Meso se soli v kadeh ali na stojalih za soljenje. Meso se lahko soli z vtiranjem, pri čemer delež soli znaša približno 3 % teže svežega mesa. Če se meso soli v razsolu, mora biti delež soli v vodi približno 6 ali 7 %. Soljenje in predhodno zorenje trajata od tri do štirinajst dni.

Po soljenju se meso obesi zunaj, da se suši na zraku. Sušenje poteka na primerni višini nad tlemi v pokritem prostoru, ki je bil zgrajen ali je namenjen za sušenje mesa in ki ima dovolj trdna tla in mreže, da vanj ne morejo priti škodljivci. Za obešanje mesa na drogove za sušenje se uporabljajo čiste kljuge iz kovine ali pripomočki iz drugega neporoznega materiala, kot je na primer plastična vrv.

Sušenje poteka med februarjem in aprilom in lahko glede na vremenske razmere traja od tri do šest tednov. Ko se meso mehča in zori, dobi močan okus, saj je izhlapelo od 40 do 60 % njegove začetne teže. Priprava mesa se spremlja z rednim preverjanjem stopnje suhosti in pokušanjem. Če se meso suši predolgo, dobi sivo barvo in izgubi okus.

Proizvodi „Lapin Poron kuivaliha“ se pakirajo v odobreno embalažo, ki lahko vsebuje od sto do nekaj sto gramov proizvoda.

Meso severnih jelenov, ki bo imelo oznako „Lapin Poron kuivaliha“, mora biti pakirano na opredeljenem geografskem območju, tj. na Finskem na območju reje severnih jelenov, da se zagotovi kakovost proizvoda in prepreči njeno poslabšanje, kar zlasti velja za organoleptične lastnosti. Sušenje poteka zunaj in je mogoče zaradi vremenskih razmer (veter, mraz, sončna toplota). Postopek sušenja se natančno spremlja, da se doseže prava stopnja zrelosti in se ohranijo njegove organoleptične lastnosti. Poglavitni dejavnik pri proizvodnji proizvoda „Lapin Poron kuivaliha“ je, da se določi pravi čas, ko je treba prekiniti sušenje mesa na zunanem zraku. Za to se zahteva posebno znanje lokalnih strokovnjakov. Čeprav je „Lapin Poron kuivaliha“ pusto meso, lahko maščoba spremeni njegov okus in organoleptične lastnosti, če je napačno obdelano ali če predolgo ostane na zraku. Poleg tega je cilj zagotoviti popolno sledljivost proizvoda, s čimer se zagotovi, da potrošniki niso zavedeni, da je bil ponujen izdelek dejansko pridobljen in pripravljen v regiji porekla ter da je med celotno proizvodno verigo omogočen nadzor.

4.6 Povezava z geografskim poreklom:

Meso severnih jelenov proizvajajo poklicni rejci severnih jelenov, ki živijo na Finskem na območju reje severnih jelenov, pri čemer jih skoraj 20 % pripada ljudstvu Sámi, ki je avtohtono v Evropski uniji. Delo rejcev severnih jelenov temelji na informacijah o severnih jelenih in njihovem mesu, ki so se zbirale dolga stoletja. Najstarejše informacije o sušenem mesu je mogoče najti v računovodskih knjigah iz 16. stoletja ter v opisih Finske v Zgodovini severnih narodov (*Historia de gentibus septentrionalibus*) Olaus Magnusa iz leta 1555. Avtor prve omembe sušenega mesa severnih jelenov pripisuje raziskovalcem iz 17. in 18. stoletja.

Meso severnih jelenov se suši po tradicionalnih postopkih; večino obratov za predelavo mesa severnih jelenov imajo tako na primer v lasti družine z lastnimi čredami severnih jelenov. Vsi zgoraj navedeni predelovalci mesa severnih jelenov tvorijo edinstveno mrežo izvedencev s področja reje severnih jelenov, ki imajo znanje in možnosti, da z uporabo tradicionalnih metod nekaj mesa, ki se pridela na območju reje severnih jelenov, predelajo v proizvod „Lapin Poron kuivaliha“.

„Lapin Poron kuivaliha“ se suši na zunanjem zraku po večstoletnih tradicionalnih metodah. Sušenje poteka med februarjem in aprilom na primerni višini nad tlemi v pokritem prostoru, ki je bil zgrajen ali je namenjen za sušenje mesa in ki ima dovolj trdna tla in mreže, da vanj ne morejo priti škodljivci. Priprava sušenega mesa severnih jelenov je uspešna samo v severnih regijah, kjer so temperaturne spremembe pozno pozimi dovolj velike. Meso se zaradi večjih temperaturnih nihanj od -30 °C do $+7\text{ °C}$ v severnih podnebnih pasovih pozno pozimi zmehča in dobi naraven okus. Zaradi drugih naravnih značilnosti regije, kot so na primer izrazite razlike med letnimi časi, prehrana severnih jelenov in tradicionalno znanje pri izbiranju in pripravi surovin za meso severnih jelenov, je sušeno meso severnih jelenov to, kar je: proizvod iz mesa severnih jelenov s svojim značilnim okusom.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: The Finnish Food Safety Authority (Evira)
Naslov: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 20772003
Faks +358 207724350
E-naslov: kirjaamo@evira.fi

4.8 Označevanje:

Proizvod „Lapin Poron kuivaliha“ se skladišči ali prodaja v odobreni embalaži za živila v različnih velikostih. Zunanja površina embalaže je označena z označbo „Lapin Poron kuivaliha“ (npr. pečatom ali nalepko), ki ji sledi napis „suojattu alkuperäimitys“ (zaščitena označba porekla) ali ustrezen uraden simbol Skupnosti. Navedeno je tudi, ali je bilo meso pridobljeno od odrasle živali ali teleta. Podobne oznake se zahtevajo tudi za meso, ki se prodaja neposredno.