

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za registracijo 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 225/09)

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

## POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**  
**„LAPIN PORON KYLMÄSAVULIHA“**  
**ES št.: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004**  
**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: majja.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 itd.)

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

#### 4. **Specifikacija:**

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

##### 4.1 *Ime:*

„Lapin Poron kylmäsavuliha“

##### 4.2 *Opis:*

„Lapin Poron kylmäsavuliha“ (hladno prekajeno meso severnih jelenov iz Laponske) je proizvedeno iz celih prekajenih 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. Hladno prekajeno meso severnih jelenov ima bolj gladko strukturo kot druge vrste hladno prekajenega mesa.

Struktura prereza je temno matirana in gladka, odvisno od suhosti proizvoda; če je meso manj suho, se sveti. Barva „Lapin Poron kylmäsavuliha“ običajno sega od temno rdeče do skoraj črne; robovi so temnejši zaradi sušenja. Ima svetlorjav odtenek. Prerez je temnejši kot pri drugih vrstah mesa; druga razpoznavna značilnost proizvoda je rjavkast odtenek.

Zaradi sušenja ima „Lapin Poron kylmäsavuliha“ majhno vsebnost vode in zelo veliko vsebnost beljakovin. Vendar je vsebnost maščob zelo majhna, majhna je tudi vsebnost beljakovin v veznem tkivu, kar je znak, da je meso mehko. Vrednost pH se zmanjša, ker je proizvod med postopkom priprave fermentiran.

Povprečne vrednosti in standardna odstopanja za značilne vzorce so:

vsebnost vode (v %): 57,9 (5,7)

vsebnost beljakovin (v %): 30,5 (5,4)

od tega v veznem tkivu (v %): 0,7 (0,2)

vsebnost maščob (v %): 2,4 (1,2)

vsebnost soli (v %): 6,4 (1,6)

vrednost pH: 5,20 (0,37)

Hladno prekajeno meso ima nežen okus po dimu in je rahlo slano. Proizvod ima tudi močan okus in vonj, ki sta značilna za meso severnih jelenov. Proizvodi so sočni ter imajo značilen močan in dolgotrajen pookus po dimu in severnem jelenu. Po značilni aromi mesa severnih jelenov se razlikujejo od drugih podobnih proizvodov.

Proizvod je na površini trd, znotraj pa malo mehkejši. Vsebuje vezno tkivo med mišicami, ki ga je mogoče čutiti v ustih, notranje vezno tkivo pa se ne občuti. Ko je meso prežvečeno, se razpusti, pri čemer daje občutek mehкости in nežnosti, ki je odvisen od stopnje sušenja. V primerjavi z drugimi hladno prekajenimi proizvodi je za hladno prekajeno meso severnih jelenov 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 kylmäsavuliha“ se proizvaja, predeluje in pakira na Finskem, in sicer na območju, na katerem redijo severne jelene ter 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 Keminmaa), 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 Ylikiiminki.

#### 4.4 Dokazilo o poreklu:

V skladu z zakonodajo Finske o reji severnih jelenov za spremljanje porekla mesa severnih jelenov lastnik označi severne jelene z ušesno znamko takoj po skotitvi ali vsaj najpozneje do prihoda v klavnico. Potem ko se severni jeleni razvrstijo za zakol in ločijo od živali, ki niso namenjene za zakol, se med razvrščanjem na pašniku označijo tako, da se jim na uho namesti značka za zakol, s čimer se živali za zakol dodeli številka. Ta številka spremlja klavni trup do razseka. Razsekovalnice in obrati 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.

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

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

„Lapin Poron kylmäsavuliha“ se pridobiva iz severnih jelenov, ki so skoteni, vzrejeni 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 5–8 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 70–80 kg.

Za proizvodnjo „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se uporabljajo surovine kategorije PE (P označuje finski izraz za severnega jelena, E pa pomeni „ekstra“) za celo notranje stegno, kose mesa z notranjega stegna ali fileje, ali kategorije P0 (črka označuje finski izraz za severnega jelena, številka pa kategorijo) za pleče. Razlike v lastnostih in namenu uporabe različnih vrst mesa za prodajo so prikazane v kategorizaciji mesa (2005) Zveze rejcev severnih jelenov, ki je bila vzpostavljena za sektor reje severnih jelenov. Vrste se razlikujejo po vsebnosti maščob in membran v mesu.

Meso severnih jelenov, ki se uporablja za proizvodnjo „Lapin Poron kylmäsavuliha“, se razseka tako, da anatomsko ni spremenjeno. Z mesa se odstranijo vsa strjena kri in žigi. Za proizvodnjo „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se uporabljajo notranje stegno, pleče in file. Razen bočnika, ki ga je mogoče pustiti, se z notranjega stegna odstranijo krogla in kosti. Notranje stegno lahko razdelimo tudi na različne anatomske kose mesa brez kosti. Iz plečeta in filejev se odstranijo kosti. Vsaka serija mesa brez kosti se za pripravo razseka na enako velike kose, tako da se med postopkom priprave enako predelajo vsi kosi mesa iz iste serije. Kosi mesa iz iste serije so lahko težki od pol kilograma do nekaj kilogramov. Le zgoraj navedene vrste mesa ali mišic, katerih vrednost pH je manjša od 5,8, izpolnjujejo pogoje za surovine za proizvodnjo „Lapin Poron kylmäsavuliha“.

Meso se predeluje čim hitreje in v majhnih serijah, da se ne segreje nad 7 °C. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se soli z vtiranjem soli v meso v kadeh ali na stojalih za soljenje. Pri tej metodi se mesu v kadi ali na stojalu dodajo plasti morske soli in mlečne bakterije, včasih pa tudi nitrit. Soljenje in predhodno zorenje pri temperaturi od + 2 do + 4 °C trajata en ali dva tedna, po tem pa se meso izplakne s čisto hladno vodo.

Zorenje „Lapin Poron kylmäsavuliha“ traja približno en teden, vključuje pa prekajevanje in izhlapevanje v prostorih ali omarah za hladno prekajevanje. Dim nastane pri počasnem izgorevanju sekancev jelše, breze in brina. Prekajevanje se začne približno 48 ur po začetku postopka zorenja, da se lahko proizvod umiri in se kislost začne povečevati. Proizvod se prekajuje enkrat ali dvakrat na dan po največ štiri ure. Na začetku postopka zorenja se ohranja višja temperatura, na približno + 24 °C, da se sproži fermentacija. Med zorenjem se temperatura in vlažnost postopoma zmanjšujeta, po tem proizvod zori nadaljnji teden ali dva pri temperaturi od + 7 do + 16 °C, dokler se teža proizvoda ne zmanjša za približno 30 %. Med postopkom zorenja in nadaljnega zorenja se s senzoričnim ocenjevanjem dnevno spremljajo izhlapevanje in kislost ter teža mesa.

Po nadaljnem zorenju je treba proizvode nemudoma zapakirati, da se preprečijo čezmerno sušenje, povečanje vsebnosti soli in poslabšanje kakovosti. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se pakira na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovi kakovost proizvoda in prepreči poslabšanje organoleptičnih lastnosti proizvoda. Pakiranje proizvoda na opredeljenem geografskem območju zagotavlja ohranitev značilnosti proizvoda. Poleg tega je cilj zagotoviti popolno sledljivost proizvoda, s čimer se zagotovi, da potrošniki niso zavedeni, da je bil izdelek dejansko pridobljen in pripravljen na opredeljenem geografskem območju ter da je proizvod mogoče spremljati med celotno proizvodno verigo.

#### 4.6 Povezava z geografskim poreklom:

Meso severnih jelenov proizvajajo poklicni rejci severnih jelenov, katerih delo temelji na informacijah, ki so se zbirale dolga stoletja. Tradicionalne metode priprave se še vedno uporabljajo v obratih za predelavo mesa severnih jelenov, katerih večina je v lasti družin, ki imajo svoje črede severnih jelenov. Prekajevanje je poleg sušenja še vedno najpogostejši način predelave mesa severnih jelenov. „Lapin Poron kylmäsavuliha“ je treba pripravljati, ko so temperature pod ničlo, po tem, ko tla pozno jeseni ali pozimi zamrznejo, s čimer se zagotovi, da je zrak, ki se uporablja v postopku prekajevanja, suh. Tako se ohranja približno 1-odstotno dnevno izhlapevanje vlage, kar preprečuje rast mikrobov in nastanek skorje na površini mesa. Zato je priprava bistveno daljša kot pri industrijsko pripravljenem hladno prekajenem mesu. Priprava „Lapin Poron kylmäsavuliha“ zahteva spretno uporabo toplote in dobro poznavanje značilnosti mesa severnih jelenov. Temelji na učinkih toplote in dima iz vrst lesa (jelše, breze in brina), ki rastejo v severnih pokrajinah. Zorenje mesa se skrbno spremlja, da se doseže prava stopnja zrelosti in se ohranijo njegove organoleptične lastnosti. Ključni dejavnik pri proizvodnji „Lapin Poron kylmäsavuliha“ je določitev pravega časa, ko je treba prekajevanje mesa končati.

Prva pisna omemba prekajenega mesa severnih jelenov je s konca 18. stoletja. Podrobne opise prekajevanja mesa severnih jelenov je mogoče najti v literaturi z začetka 20. stoletja.

Zaradi značilnosti območja, 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 „Lapin Poron kylmäsavuliha“ to, kar je: mehak proizvod polnega okusa po severnih jelenih, iz mesa katerih je narejen.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Elintarviketurvallisuusvirasto  
Naslov: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND  
Tel. +358 20772003  
Faks +358 207724350  
E-naslov: kirjaamo@evira.fi

#### 4.8 Označevanje:

Proizvodi „Lapin Poron kylmäsavuliha“ se skladiščijo ali prodajajo kot cele mišice ali kosi mišice ali kot rezine, pakirajo pa se v odobreni embalaži za živila v različnih velikostih, ki segajo od manj kot 100 gramov do nekaj kilogramov. Zunanja površina embalaže je označena z označbo „Lapin Poron kylmäsavuliha“ (npr. pečatom ali nalepko), ki ji sledi napis „suojattu alkuperänimitys“ (zaščitena označba porekla) ali ustrezen uradni simbol Skupnosti. Navedeno je tudi, ali gre za meso odrasle živali ali meso teleta.

---