

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 225/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„LAPIN PORON KYLMÄSAVULIHA”

EK-sz.: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szervezeti egysége:

Név: Maa- ja metsätalousministeriö (Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium)
Cím: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Fax +358 916053400
E-mail: majja.heinonen@mmm.fi

2. Csoportosulás:

Név: Paliskuntain yhdistys (Rénszarvastartó Egyesületek Szövetsége)
Cím: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Fax +358 163316060
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsok és húskészítmények (főzött, sózott, füstölt stb.)

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Lapin Poron kylmásavuliha”

4.2. Leírás:

A „Lapin Poron kylmásavuliha” (hidegen füstölt lappföldi rénszarvashús) füstölt egész rénszarvas-izomból (izomcsoportokból) és izomdarabokból készül. Bár az izmok közötti kötőszövetek jól láthatók, zsír nem észlelhető bennük szabad szemmel. Az izomszövet igen finom textúrájú, tömör. Más hidegen füstölt hússal összehasonlítva a hidegen füstölt rénszarvashús struktúrája szubtilisebb. A vágási felszín szerkezete a termék szárazsági fokától függően fakó matt és sima; a nedvesebb felület fényesebb.

A hidegen füstölt hús színe a jellegzetes sötétvöröstől a csaknem feketéig terjed. A szárítás következtében a szélek sötétebbek. A hús színében enyhe barnás árnyalat figyelhető meg. A vágási felület a többi húsfajtaéhoz képest sötétebb; jellegzetes megkülönböztető jegy a barna árnyalat is.

A szárítás következtében a „Lapin Poron kylmásavuliha” víztartalma alacsony, fehérjetartalma igen magas. Ugyanakkor zsírtartalma csekély, hasonlóképpen a kötőszövet fehérjetartalma is, ennek köszönhető a hús omlóssága. Az előállítási folyamat során végzett fermentálási eljárás következtében a termék pH-értéke alacsony.

Az alábbiakban bemutatjuk a tipikus mintákra vonatkozó átlagértékeket és szórást:

Víztartalom (%) 57,9 (5,7)

Fehérjetartalom (%) 30,5 (5,4)

ezen belül a kötőszövet fehérjetartalma (%) 0,7 (0,2)

Zsírtartalom (%) 2,4 (1,2)

Sótartalom (%) 6,4 (1,6)

pH-érték 5,20 (0,37)

A hidegen füstölt rénszarvashús íze enyhén füstös és valamelyest sós. Ezen kívül mind ízében, mind illatában a rénhús jellegzetesen erős aromáját hordozza. A termék igen szaftos, jellemző rá a füst- és a rénszarvashús-aromából összetevődő határozott és tartós utóíz. Éppen e jellegzetes rénszarvashús- aroma különbözteti meg a hasonló termékektől.

Állagát tekintve a hidegen füstölt hús felszíne szilárd, beljebb kissé puhább. A termék izmok közötti kötőszöveteket is tartalmaz, és ezek – a belső kötőszövettel ellentétben – jól érzékelhetők ízleléskor. Szerkezete rágás közben felbomlik, így a termék – szárazsági fokától függően – porhanyós, omlós hatást kelt. Más hidegen füstölt termékekkel szemben a hidegen füstölt rénszarvashússal jellemző ez az omlósság, és minthogy az izmok közötti kötőszövetek is könnyedén szétválnak, a húst könnyű lenyelni.

4.3. Földrajzi terület:

A „Lapin Poron kylmásavuliha”-t a 65. és a 70. északi szélességi fok között elterülő finnországi rénszarvastartó területeken állítják elő, dolgozzák fel és csomagolják. A terület a finn rénszarvastartási törvény (sz. 848/1990) értelmében magában foglalja Kemi és Tornio város, valamint Keminmaa önkormányzat kivételével Lappi tartomány területét, továbbá Oulu tartományon belül Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski és Yli-Ii önkormányzat területét, illetve Puolanka, Utajärvi és Ylikiiminki önkormányzatoknak a Kiiminkijoki folyó és a Puolanka-Hyrynsalmi útvonaltól északra fekvő területeit.

4.4. A származás igazolása:

A finnországi rénszarvastartási jogszabályok értelmében a rénszarvas fülébe közvetlenül a születését követően, illetve legkésőbb a levágása előtt tulajdonosának a jele kerül. Amikor a vágóállatokat kiválasztják, elkülönítik őket az életben maradó rénszarvasoktól. A legelőterületen történő kiválasztás során vágási jelzéssel – számmal – látják el őket a fülükön. Ez a szám a feldarabolásig az állat testén marad. A felvágott húst a darabolás után vágási és feldolgozási tételszámmal látják el, amely a terméket végigkíséri egészen a fogyasztóig. A vágóüzem és a húsfeldolgozó köteles számon tartani a beérkező hasított testeket és egyéb húsokat, valamint az onnan kikerülő húsokat. A vágóüzemeket és a húsfeldolgozókat az önkormányzati felügyeleti hatóságok felügyelik.

A teljes előállítási lánc ellenőrzését a finn Élelmiszer-biztonsági Hivatal, illetve a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium fennhatósága alatt álló regionális önkormányzati hivatalok irányítják. Végrehajtásáért a helyi élelmiszer-felügyeleti hatóságok felelnek.

4.5. Az előállítás módja:

A „Lapin Poron kylmäsavuliha” a finn rénszarvastartási területen született, nevelt és levágott rénszarvasból készül. A rénszarvasok a természetes legelőkön tavasszal, nyáron, ősszel és tél elején, a vágás előtt szabadon legelnek. Szinte teljes táplálékmenyiségüket ez idő alatt gyűjtik be a meghatározott földrajzi területen található természetes élelemforrásokból. A rénszarvasok fő táplálékául a fűfélék, a gombák és a zuzmófélék szolgálnak. A vágórének 70–75 %-a 5–8 hónapos borjú, melyek vágási tömege mintegy 22 kg. Egy kifejlett nőstény rénszarvas átlagos tömege körülbelül 35 kg, míg a legnagyobb kifejlett hímek vágási tömege a 70–80 kg-ot is elérheti.

A „Lapin Poron kylmäsavuliha” alapanyaga PE kategóriájú egész far, farrész vagy bélszín („P” a rénszarvas jelentésű finn „poro” szó rövidítése, „E” az extra minőséget jelöli), vagy PO kategóriájú lapocka („P” a „poro” rövidítése, a szám az osztályt jelöli). A típusok közötti különbségek és az értékesítésre szánt húsfajták felhasználási módjai a Rénszarvastartók Szövetsége által 2005-ben összeállított, a rénszarvashúsok kategóriáit meghatározó ismertetőben szerepelnek, amelyet a rénszarvas-tenyésztési ágazatban alkalmaznak. A kategóriák a húsfélék zsír- és hártartalmában térnek el egymástól.

A „Lapin Poron kylmäsavuliha” alapanyagául szolgáló rénszarvashúst anatómiai szempontok figyelembevételével felvágják. Az esetleges véraláfutásokat és foltokat eltávolítják. Alapanyagként farhúst, lapockahúst és bélszínhúst használnak. A farhúsból eltávolítják a lábszárat és a csontokat, a csöves csont kivételével, amelyet benne hagynak. A farhúst kisebb csont nélküli anatómiai egységekre bonthatják. A lapockát és a bélszínt kicsontozzák. A kicsontozott húst adagonként egyenlő nagyságú darabokra vágják, hogy az elkészítési folyamat során az ugyanahhoz az adaghoz tartozó darabok azonos módon kerüljenek feldolgozásra. A húsdarabok súlya adagonként fél kg és néhány kg között lehet. Az említett húsok és húsrészek közül csak azok alkalmasak a „Lapin Poron kylmäsavuliha” alapanyagának, amelyek pH-értéke nem éri el az 5,8-et.

A húst a lehető legrövidebb idő alatt, kis tételekben dolgozzák fel, nehogy hőmérséklete 7 °C fölé emelkedjen. A „Lapin Poron kylmäsavuliha”-t bedörzsöléses eljárással, sózókádban vagy sózókereten sózzák. Az eljárás során a hússal együtt rétegesen tengerisót, tejsavbaktériumokat és lehetőség szerint nitrítsót adagolnak az edénybe. A sózósos-fermentációs előérlelés 2–4 °C fokon történik, és legalább egy, legfeljebb két hétig tart, ezt követően a húst tiszta hideg vízzel leöblítik.

A „Lapin Poron kylmäsavuliha” mintegy egy héten át tartó érlelését hidegfüstölő kamrában vagy szekrényben végzik füst és pára segítségével. A füstöt égerfa-, nyírfa- vagy borókafenyő-por fojtott égetésével fejlesztik. A füstölés két nappal az érlelési eljárás megkezdése után indul, amikor a termék már szikkad, és savtartalma növekedni kezd. A füstöt naponta egyszer vagy kétszer legfeljebb 4 órán át engedik rá a húsrá. Az érlelés kezdetén magasabb hőmérsékletet biztosítanak, kb. 24 °C fokot, hogy beinduljon a fermentáció. A folyamat során fokozatosan csökkentik a hőmérsékletet és a páratartalmat, majd következik az 1–2 hétig tartó utóérlelés 7–16 °C fokos hőmérsékleten egészen addig, amíg a termék el nem veszíti súlya 30 %-át. Az érlelés és az utóérlelés folyamán naponta érzékszervi vizsgálattal ellenőrzik a páratartalmat, valamint a termék savtartalmát és súlyát.

Az utóérlelést követően a terméket azonnal becsomagolják, megelőzve túlzott kiszáradását, sótartalmának növekedését és minőségének romlását. A „Lapin Poron kylmäsavuliha” csomagolására a meghatározott földrajzi területen kerül sor, ez garantálja a termék minőségét és akadályozza meg az érzékszervi jellemzők romlását. A szóban forgó területen történő csomagolásnak köszönhetően a termék tulajdonságai nem változnak meg. Emellett az is cél, hogy biztosítva legyen a termék eredetének teljes nyomon követhetősége; a fogyasztók ezáltal bizonyosságot szerezhetnek afelől, hogy a számukra kínált termék valóban a meghatározott földrajzi területen készült. Továbbá ezzel válik lehetségessé a terméknek az egész előállítási lánc mentén történő ellenőrzése.

4.6. Kapcsolat:

A rénszarvashúst szakképzett rénszarvastartók állítják elő, akik munkájukat évszázados tapasztalatok birtokában végzik. Azokban a húsfeldolgozó üzemekben, amelyek többsége rénszarvastartó családok tulajdonában van, még ma is a hagyományos eljárással dolgozzák fel a rénszarvashúst. A szárítás mellett továbbra is a füstölés számít a leggyakoribb rénszarvashús-feldolgozási eljárásnak. A „Lapin Poron kylmäsavuliha”-t a fagy beálltával (amikor a föld már fagyott), azaz késő ősszel vagy télen célszerű készíteni, mert a füstöléshez használt levegő ekkor hideg és száraz. Ennek köszönhető, hogy a páratartalom nap mint nap 1 % körül marad, meggátolva a mikrobák szaporodását és a hús felületének kérgesedését. Ennél fogva az előállítási folyamat lényegesen hosszabb ideig tart, mint az iparilag előállított hidegen füstölt hús esetében. A hidegen füstölt lappföldi rénszarvashús előállítása, melynek alapját a hőnek és az északi fafajták (éger, nyír, boróka) füstjének húsról gyakorolt hatása képezi, komoly szakértelmet kíván a hőfok beállítása és a rénszarvashús tulajdonságainak ismerete terén. Az érlelési folyamatot gondosan ellenőrzik, hogy a termék érettsége megfelelő legyen, és a hús a kívánt érzékszervi jellegzetességekkel rendelkezzen. A „Lapin Poron kylmäsavuliha” előállítása során döntő tényező annak megállapítása, hogy a füstölést mikor kell abbahagyni.

A füstölt rénhús első írásos említése a 1700-as évek végéről való. A rénhús-füstölés részletes ismertetésével a 20. század elejétől fogva találkozunk a szakirodalomban.

A „Lapin Poron kylmäsavuliha”-t a régió természeti jellemzői, többek között az egymástól jól elkülönülő évszakok, a rénszarvasok érendje, valamint a rénszarvashús-alapanyag kiválasztása és feldolgozása során használt hagyományos módszerek teszik azzá, ami: omlós, jellegzetes aromájú, egészen sajátos ízvilágú rénszarvashús-termékké.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Elintarviketurvallisuusvirasto (Élelmiszerbiztonsági Hivatal)
Cím: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 20772003
Fax +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. Címkézés:

A „Lapin Poron kylmäsavuliha”-t egészben, darabokban vagy szeletelve tárolják és forgalmazzák, különböző méretű engedélyezett élelmiszercsomagolásban kiszerve, száz grammnál kevesebbtől néhány kilogrammig terjedő mennyiségben. A csomagolás külsején (pl. bélyeg vagy matrica formájában) feltüntetik a „Lapin Poron kylmäsavuliha” jelzést, valamint a „suojattu alkuperänimitys” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot vagy az ennek megfelelő hivatalos közösségi jelzést. Ezen kívül fel kell tüntetni, hogy kifejtett állat vagy borjú húsról van-e szó.