

Bejegyzési 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 42/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 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 KUIVALIHA”

EK-sz.: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős 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 (Rénszarvastartók 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)

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Lapin Poron kuivaliha”

4.2. Leírás:

A „Lapin Poron kuivaliha” (szárított lappföldi rénszarvashús) egész izomból (izomcsoportból) és izomdarabokból készül. Az izmok közötti kötőszövetek láthatóak, zsír azonban szabad szemmel alig észlelhető bennük. A hús nagyon finom erezetű és sűrű, rostok külön-külön a vágott felszínen nem látszanak. Erezete más szárított húskénál finomabb. A vágott felszín struktúrája a termék szárazságtól függően matt és sima. A vágott felszín más típusú húshoz képest sötétebb, a hús további megkülönböztető jegye a barnás árnyalat.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A kész termék különböző alakú, 1–5 cm vastag és 10–20 cm hosszú, különböző alakú darabokat vagy szeleteket jelent. A termék tömege száz, illetve néhány száz gramm között változik.

A szárítás következtében a „Lapin Poron kuivaliha” víztartalma alacsony, fehérjetartalma ennek megfelelően nagyon magas. A szárítás tényét figyelembe véve a termék zsírtartalma alacsony. A termék a húsok átlagos pH-értékét mutatja. A kötőszövetek fehérjetartalma viszonylag alacsony. A sótartalomnak a tartósság és az élelmiszer-egészségügyi biztonság érdekében elég magasnak kell lennie. Az alábbiakban bemutatunk öt tipikus mintára vonatkozó átlagértéket és szórást:

Víztartalom (%) 40,6 (2,8)

Fehérjetartalom (%) 43,6 (2,3)

amelyből a kötőszövetben (%) 3,1 (0,9)

Zsírtartalom (%) 4,7 (1,6)

Sótartalom (%) 5,4 (2,0)

pH-érték 5,69 (0,19)

A szárított hús íze viszonylag erőteljes. Mind ízre, mind szagra a rénszarvashús tipikus erős aromáját hordozza. Ez az aroma nem kifejezetten vadhússzerű, inkább a rénszarvashústra jellemző. A sós íz a különösen magas fehérjetartalomnak köszönhetően enyhe. A szín lehet sötétvörös, barna vagy akár majdnem fekete is. A szárítás következtében a szélek sötétebbek.

A termék struktúrája a felszínen kemény, belül lágyabb. A termék izmok közötti kötőszöveteket is tartalmaz, és ezek – a belső kötőszövettel ellentétben – jól érzékelhetők ízleléskor. A termék, bár belül lágy, ha hajlítják, nem könnyen válik szét, rágáskor azonban szétválk, és omlós, nem rágós. Az omlósság a hús jellegzetes tulajdonsága, az izmok közötti kötőszövetek szintén könnyedén szétválk, így a húst könnyű lenyelni.

4.3. Földrajzi terület:

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

4.4. A származás igazolása:

A finnországi rénszarvastartási jogszabályok értelmében a rénszarvas fülébe közvetlenül a születést követően, illetve legkésőbb a vágás előtt a tulajdonosának a jele kerül. Amikor a vágóállatok kiválasztása megtörténik, és azokat elkülönítik az életben maradó rénszarvasoktól, a legelőterületen történő kiválasztás során a fülükön vágási jelzéssel – számmal – látják el őket. Ez a szám a feldarabolásig az állat testén marad. A felvágott húst a darabolás után vágási és feldolgozási tételszámmal látják el, amely a terméket egészen a fogyasztóig elkíséri. 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. Emellett a 2006. április 21-i európai bizottsági eltérés értelmében a szárított rénszarvashúst az elsődleges előállítás helyéről közvetlenül a fogyasztónak is értékesíteni lehet.

A teljes előállítási lánc ellenőrzését a finn Élelmiszer-biztonsági Hivatal (Evira), illetve a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium fennhatósága alatt álló megyei kormányzatok végzik. Az ellenőrzést a helyi élelmiszer-felügyeleti hatóság látja el.

4.5. Az előállítás módja:

A „Lapin Poron kuivaliha” 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. Ez idő alatt gyűjtik össze szinte az összes táplálékukat a meghatározott földrajzi területen található természetes élelemforrásokból. A rénszarvasok fő táplálékául fűfélék, gombák és zuzmófélék szolgálnak. A vágórénszarvasok 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 kuivaliha” alapanyaga a színhús, a rostélyos, a lapocka, a hátszín, illetve az oldal- és hasi darabok, amelyek főként P0 típusú húsból, a szárított hús előállításához használt alaptípusból származnak (a betű a „rénszarvas” jelentésű finn „poro” szó rövidítése, a szám az osztályt jelöli). PE típusú – „extra” – hús (pl. a rostélyos és a színhús) is, illetve bizonyos mértékig P1 típusú hús (pl. nyak, oldal- és hasi darabok) is használható. A típusok közötti különbségeket és az értékesítésre szánt húsfajták felhasználási módját a Rénszarvastartók Szövetsége által készített, a rénszarvastartásban alkalmazott rénszarvashús-osztályozás (2005) ismerteti. A típusok egymástól a húsok zsír-, illetve hártartalmában térnek el.

A „Lapin Poron kuivaliha” előállításához használandó rénszarvashúsról eltávolítják a felszínen, illetve az üregekben található zsírt, a vastag kötőszöveti hárttyákat, az esetleges véraláfutásokat és foltokat. A termék elkészítése a keményebb húsok, a rostélyos, a csontos lapocka, a színhús és a csigolyaizom felszeletelésével és rendszerint csontozásával kezdődik. A kicsontozott húst ezután körülbelül 5 cm vastag, különböző méretű, meghatározott formájú darabokra vágják. A hasított test többi részében benne hagyják a csontot, majd azt szintén megfelelő méretű, meghatározott formájú darabokra vágják.

A húst a lehető legrövidebb idő alatt, kis tételekben dolgozzák fel, nehogy túlságosan felmelegedjék. Az engedéllyel rendelkező vágási üzemekben a hús hőmérséklete a vágás során nem emelkedhet +7 °C fölé.

A húst hússzózó kádban vagy sózókereten sózzák. A sózás történhet bedörzsöléssel, és ekkor a só mennyisége a friss hús tömegének körülbelül 3 %-a. Amennyiben a húst sós vízben sózzák, a víz sótartalma körülbelül 6 vagy 7 %. A sózás és az előérlelés 3–14 napig tart.

A húst sózás után kiteszik a szabadba szárítás céljából. A szárítás a föld felett megfelelő magasságban, olyan fedett helyen történik, amelyet a hús szárítására építettek vagy jelöltek ki, és amely az élősködők távol tartása érdekében kellően masszív padlózattal és hálóval van ellátva. A húst fémből vagy más nem porózus anyagból (műanyag kötél) készült, tiszta kampókkal felakasztják a szárítórúdra.

A szárítás, melyre február és április között kerül sor, az időjárási viszonyok függvényében 3–6 hétig tart. Ahogyan a hús puhul és érik, a friss hús tömegének 40–60 %-a elpárolog, és a termék így nyeri el erőteljes aromáját. A hús állapotát a szárazság mértékének rendszeres ellenőrzésével és a hús kóstolásával ellenőrzik. Ha a húst túl hosszú ideig szárítják, beszőrkül, és ízetlenné válik.

A „Lapin Poron kuivaliha” termékeket legalább száz és legfeljebb néhány száz grammos kiserelésben, engedélyezett élelmiszer-csomagolóanyagba csomagolják.

Az olyan rénszarvashúst, amelynek esetében a „Lapin Poron kuivaliha” eredetmegjelölést fogják alkalmazni, a termék minőségének biztosítása és a minőségromlás, illetve különösen az érzékszervi jegyek minőségromlásának megakadályozása érdekében a meghatározott földrajzi területen, azaz a finnországi rénszarvastartó területen kell csomagolni. A száradás a szabadban, az időjárási körülményeknek (szél, fagy, a nap melege) köszönhetően következik be. A szárítási folyamatot gondosan ellenőrzik, hogy a termék megfelelő mértékben megérjen, és hogy a hús érzékszervi jellegzetességei megmaradjanak. A „Lapin Poron kuivaliha” előállítása során döntő tényező annak megállapítása, hogy a hús szabadban történő szárítását mikor kell befejezni. Ehhez a területen élő szakértők speciális jártassága szükséges. Noha a „Lapin Poron kuivaliha” sovány hús, a zsír megváltoztathatja a hús ízét és más érzékszervi jellemzőit, ha rosszul dolgozzák fel, vagy ha túl sokáig érintkezik a levegővel. Emellett az a cél, hogy biztosítsák a termék eredetének a teljes nyomon követhetőségét, hogy ne tévesszék meg a fogyasztókat, hogy a számukra kínált termék valóban a származási helyről származzon és ott készüljön, illetve hogy az egész előállítási lánc során lehetségessé tegyék az ellenőrzést.

4.6. Kapcsolat:

A rénszarvashús előállítói a finnországi rénszarvastartási területen élők, hivatásos rénszarvastartók, akiknek majdnem 20 %-a az Európai Unióban őslakos számi (lapp) népcsoport tagja. A rénszarvastartó munkája a rénszarvasokkal és a hússal kapcsolatosan évszázadokon keresztül felhalmozott tudásra épül. A szárított hús első írásos említése 16. századi könyvelési feljegyzésekben és Olaus Magnus *Az északi népek története* című, 1555-ben keletkezett munkájának Finnországot ismertető részében szerepel. Ezt követően a szárított rénszarvashúst legkorábban főleg a 17. és 18. századi felfedezők írásaiban említik.

A rénszarvashúst hagyományos módszerekkel szárítják, például a legtöbb rénszarvashús-feldolgozó üzem rénszarvas-tulajdonos családok birtokában van. A rénszarvastartási területen a fenti rénszarvashús-feldolgozók mindegyikének részvételével egyedülálló szakértői hálózat épül fel. A feldolgozók birtokában vannak mindannak a módszernek és kapacitásnak, amellyel a rénszarvastartási területen előállított rénszarvashús egy részéből hagyományos módszerekkel „Lapin Poron kuivalihát” készítenek.

A „Lapin Poron kuivalihát” évszázados múltra visszatekintő módszereket alkalmazva a szabadban, levegőn szárítják. A szárítás február és április között, a föld felett megfelelő magasságban, olyan fedett térben történik, amelyet a hús szárítására építettek vagy jelöltek ki, és amely az élősködők távol tartása érdekében kellőképpen masszív padlózattal és hálóval van ellátva. A szárított rénszarvashúst sikeresen csak az északi vidékeken lehet elkészíteni, ahol a késő téli hőmérséklet-ingadozás kellőképpen nagy. Az északi éghajlaton a jelentős, -30 °C -tól $+7\text{ °C}$ -ig terjedő késő téli hőmérséklet-ingadozások teszik porhanyóssá a húst, és adnak neki természetes ízt. A szárított rénszarvashúst a régió egyéb természeti jellemzői, többek között az egymástól jól elkülönülő évszakok, a rénszarvas étrendje, valamint a rénszarvashús alapanyagának kiválasztása és feldolgozása során használt hagyományos módszerek teszik azzá, ami: jellegzetes ízű rénszarvashús-termékké.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Finn Élelmiszer-biztonsági Hivatal (Evira)
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 kuivaliha” termékeket különböző méretű, engedélyezett élelmiszer-csomagolásban kiszerveve tárolják és forgalmazzák. A csomagolás külsején (pl. bélyeg vagy matrica formájában) feltűntetik a „Lapin Poron kuivaliha” jelzést, valamint a „suojattu alkuperänimitys” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot vagy az annak megfelelő hivatalos közösségi jelzést. Ezenkívül meg kell jelölni, hogy kifejtett állat vagy borjú húsról van-e szó. Hasonló jelzések a közvetlenül értékesített hús esetében is kötelezőek.