



C/2024/1231

31.1.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/1231)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vindelnrökt skinka”

Nr UE: PGI-SE-02654 — 20.1.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy ChOG

„Vindelnrökt skinka”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Vindelnrökt skinka” to szynka z całego mięśnia świni (*Sus domestica*) wędzona na gorąco w tradycyjny sposób w piecach wędzarniczych opalanych drewnem olchowym. Szynkę „Vindelnrökt skinka” umieszcza się w siatce lub wędzi na płasko.

„Vindelnrökt skinka” ma następujące cechy charakterystyczne:

Szynki wędzone na płasko

Wygląd: krojona szynka bez kości o szorstkiej powierzchni oraz o nieregularnym kształcie i nieregularnej grubości. Jej barwa jest brązowa z odcieniami od łupiny orzecha laskowego do palonego ziarna kawy (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Tłuszcz i ścięgna po zewnętrznej stronie mają ciepłe odcienie cynamonu (NCS 3020-Y30R).

Masa: 3–6 kg.

Szynki umieszczone w siatce

Wygląd: dobrze uformowana szynka z całego mięśnia o jednolitym i jednorodnym kształcie. Jej barwa jest jasnobrązowa z odcieniami łupiny orzecha laskowego (NCS S6020-Y20R).

Masa: 1–3 kg.

Poniższe wymogi mają zastosowanie do szynki „Vindelnrökt skinka” wędzonej na płasko lub umieszczonej w siatce:

Powierzchnia przekroju: jednolita barwa brudnego różu (NCS S1010R), przy czym odcienie różnią się nieznacznie w zależności od kawałka, a tłuszcz ma odcień złamanej bieli (NCS S0505-Y20R).

Tekstura: zwarta, łatwa do krojenia na plastry o pożądanej grubości za pomocą noża albo maszyny do krojenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Aromat: w aromacie wyczuwalne są nuty dymu z ogniska, dymnej whisky, mokrego drewna olchowego i smoły. Jest złożony i wyrazisty, ale nie ostry. Wewnętrzna strona ma przyjemny aromat gotowanej wieprzowiny. Bogate nuty zapachowe z odrobiną słodyczy dopełniają przyjemne nuty dymnej whisky.

Smak: pełny smak o wyczuwalnej i wyważonej słoności, wyraźnym, lekko kwaśnym posmaku wędzenia z nutami drewna liściastego, z delikatną goryczką i subtelną pozostałą bazową słodyczą wieprzowiny podkreśloną smakiem umami.

Posmak: aromat i smak są ze sobą powiązane, co oznacza, że silne doznania aromatyczne znajdują odzwierciedlenie w utrzymującym się posmaku dymu i umami.

Odczucia smakowe: produkt jest przyjemnie jędrny podczas gryzienia; tłuszcz w połączeniu z wędzonym mięsem daje intensywne, ale nie ostre doznania podczas jedzenia i nadaje pewną kremową konsystencję. Tłuszcz pomaga wzmocnić doznania smakowe podczas jedzenia wędzonego mięsa.

Zawartość białka: 20–28 g/100 g

Zawartość tłuszczu: 3–4,5 g/100 g

Węglowodany: 0,0–0,6 g/100 g

Szynkę „Vindelnrökt skinka” można kroić na porcje lub plastry wyłącznie po jej uwędzeniu.

Szynkę „Vindelnrökt skinka” wytwarza się z całej szynki bez kości („butiksskinka”), która została oczyszczona nożem, lub z szynki w postaci kawałków (zrazowa górna/dolna, ogonówka, gołonka i część zwana po szwedzku „rulle”). Surowiec pochodzi od świń hodowanych w Szwecji. Dzięki bardziej rygorystycznym szwedzkim przepisom dotyczącym dobrostanu zwierząt świny hodowane w Szwecji mają dobre warunki życia. Przycinanie ogonów jest zabronione. Z racji dobrego stanu zdrowia zwierząt i ograniczonego stosowania antybiotyków, wieprzowina jest wysokiej jakości, pozbawiona antybiotyków, włośni i salmonelli, a obecność wielolekoopornych bakterii jest rzadkością.

Inne dodatki: sól azotynowa do peklowania (E250): 99,4 % chlorku sodu (NaCl) i 0,6 % azotynu sodu (NaNO₂).

Do wędzenia używa się okorowanego drewna olchowego (*Alnus sp.*). Jako dodatek w procesie wędzenia mogą być wykorzystywane zrębki olchowe, ale w żadnym przypadku nie mogą zastępować okorowanego drewna olchowego.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Świny przeznaczone do uboju są hodowane na paszach składających się z około 30 % jęczmienia, 55 % pszenicy i 15 % koncentratu białkowego (głównie bobik/soja, produkty uboczne rzepaku, witaminy i minerały).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji, od solenia surowca po wędzenie i krojenie na porcje, musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, ścierania, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Vindelnrökt skinka” obejmuje parafię Degerfors w regionie Västerbotten.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między szczególnymi cechami szynki „Vindelnrökt skinka” a obszarem produkcji opiera się na czynnikach ludzkich związanych z tradycją na tym obszarze geograficznym praktyką wędzenia szynki w murowanych piecach opalanych drewnem olchowym.

Specyfika produktu

Szczególne cechy „Vindelnrökt skinka” wynikają z umiejętności rzemieślniczych, jakości surowca i specjalnego procesu wędzenia. Cechy te znacznie różnią się od cech szynek wędzonych metodami konwencjonalnymi.

Dzięki specjalnemu procesowi wędzenia szynka „Vindelnrökt skinka” ma pełny, wyraźny i lekko kwaśny smak wędzenia z nutami drewna liściastego i łagodną goryczką.

Intensywny i złożony aromat charakteryzuje się wyraźnymi nutami ogniska, dymnej whisky, dymu z mokrego drewna olchowego i smoły. Intensywne doznania aromatyczne znajdują odzwierciedlenie w utrzymującym się posmaku.

Szynka „Vindelnrökt skinka” nie zawiera dodatku substancji słodzących, powszechnie stosowanych w celu złagodzenia nieco gorzkiego smaku, który może występować w szynkach wędzonych w gazowych piecach wędzarniczych.

W przeciwieństwie do wielu innych szynek dostępnych na rynku „Vindelnrökt skinka” zachowuje odpowiednią konsystencję podczas wędzenia, dzięki czemu nie trzeba jej umieszczać np. w osłonkach kolagenowych.

Specyfika obszaru produkcji

Obszar produkcji „Vindelnrökt skinka” jest położony na 64 stopniu szerokości geograficznej północnej. Na obszarze tym panuje zimny, umiarkowany klimat z opadami w ciągu roku oraz zimnymi latami („Dfc” wg klasyfikacji klimatów Köppena). Średnia temperatura waha się od -12 °C w styczniu do 15 °C w lipcu, natomiast opady wynoszą od około 35 mm miesięcznie w okresie od lutego do kwietnia do 75 mm w sierpniu. W półroczu zimowym opady przybierają głównie formę śniegu.

Przez obszar produkcji przepływają dwie z dużych szwedzkich rzek – Ume i Vindel. W pobliżu tych rzek licznie rosną drzewa olchowe (*Alnus sp.*), które wykorzystuje się w procesie wędzenia „Vindelnrökt skinka”.

Związek z czynnikami ludzkimi związanymi z obszarem geograficznym

Zgodnie z tradycją zakorzenioną na tym obszarze geograficznym szynkę „Vindelnrökt skinka” wędzi się w ceglanych piecach opalanych drewnem olchowym. Piece ceglane mają charakterystyczne właściwości, które wędzacz musi wziąć pod uwagę podczas procesu wędzenia. Ponadto na wydajność pieców wędzarniczych mają wpływ czynniki otoczenia, takie jak temperatura, wilgotność i ciśnienie atmosferyczne. W związku z tym wędzacz musi dostosować proces wędzenia do czynników otoczenia. Przykładowo przy wysokim ciśnieniu, niskiej temperaturze zewnętrznej lub wysokiej wilgotności powietrza zużywa się więcej drewna, a proces wędzenia „Vindelnrökt skinka” trwa dłużej.

Aby szynki były wędzone równomiernie, niezależnie od ich wielkości, wędzacz musi powiesić szynki w piecu wędzarniczym przy użyciu specjalnej metody dostosowanej do danego pieca. Wędzacz musi również upewnić się, że szynki są zawieszane w taki sposób, aby nie dotykały się nawzajem. Pozwala to na równomierne wędzenie wszystkich powierzchni szynek.

Podczas wędzenia szynek wędzacz musi stale kontrolować temperaturę i wilgotność powietrza w piecach wędzarniczych. Aby uniknąć zbyt wysokich temperatur w piecu, drewno olchowe musi być lekko wilgotne. Wędzacz określa zawartość wilgoci w drewnie, oceniając jego ciężar. Jeśli jednak wilgotność powietrza w piecu spadnie, wędzacz może ją dostosować przez dodanie pary.

Wędzacz decyduje, kiedy należy zakończyć wędzenie „Vindelnrökt skinka”, dokonując pomiaru temperatury wewnątrz szynki i dotykając jej. Jej powierzchnia musi być wilgotna, a konsystencja powinna być półtwarda i szynka powinna mieć ciemnobrązowy odcień. Barwa intensyfikuje się i staje się ciemniejsza w miarę schładzania szynki, natomiast jej konsystencja staje się bardziej zwarta, a powierzchnia bardziej sucha.

Dzięki charakterystycznym właściwościom wynikającym ze specjalnego procesu wędzenia szynka „Vindelnrökt skinka” zyskała bardzo dobrą renomę zarówno wśród konsumentów, jak i restauratorów, szczególnie w północnej części Szwecji. Renoma ta była budowana stopniowo od drugiego dziesięciolecia XX wieku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-produktspecifikaiton-vindelnrökt-skinka.pdf>