

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2010/C 42/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla <sup>(1)</sup>. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”LAPIN PORON KUIVALIHA”**

**EY N:o: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004**

**SAN ( X ) SMM ( )**

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

**1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö  
Osoite: PL 30  
FI-00023 Valtioneuvosto  
SUOMI/FINLAND

P. +358 916054278  
F. +358 916053400  
Sähköposti: majja.heinonen@mmm.fi

**2. Ryhmittymä:**

Nimi: Paliskuntain yhdistys  
Osoite: Koskikatu 33 A  
FI-96100 Rovaniemi  
SUOMI/FINLAND

P. +358 163316000  
F. +358 163316060  
Sähköposti: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi  
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja ( X ) muu ( )

**3. Tuotelaji:**

Luokka 1.2: Lihajalosteet (keitetyt, suolatut, savustetut)

**4. Eritelmä:**

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

**4.1 Nimi:**

”Lapin Poron kuivaliha”

**4.2 Kuvaus:**

Lapin Poron kuivaliha koostuu poron kokonaisista lihaksista (lihasryhmistä) ja lihasosien paloista. Lihasten väliset sidekudokset ovat näkyvissä, mutta sidekudoksissa ei ole sil-minnähdän juurikaan rasvaa. Lihasten rakenne on erittäin hienosyinen ja tiivis niin, ettei syitä erotu leikkauspinnalla. Muihin kuivalihoihin verrattuna liha on hienosyisempää. Tuotteen kuivuusasteesta riippuen leikkauspinnan rakenne on mattamainen ja sileä. Leikkauspinta on tummempi kuin muissa lihalajeissa; myös ruskea vivahdus on tyypillinen erottava tekijä.

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Valmiit tuotteet ovat 1–5 cm:n paksuisia ja 10–20 cm pitkiä, erimuotoisia paloja tai viipaleita. Tuotteiden paino vaihtelee sadasta grammasta muutamaan sataan grammaan.

Lapin Poron kuivaliham vesipitoisuus on kuivatuksen vuoksi matala ja proteiinipitoisuus vastaavasti hyvin korkea. Rasvapitoisuus on matala, kun ottaa kuivattamisen huomioon. pH-arvo on normaali lihan pH. Sidekudosproteiinipitoisuus on suhteellisen matala. Suolapitoisuuden tulee olla riittävän korkea säilyvyyden ja terveydellisen turvallisuuden varmistamiseksi. Seuraavassa on esitetty keskiarvot ja keskihajonta viidestä tyyppillisestä näytteestä:

Vesipitoisuus (%) 40,6 (2,8)

Proteiinipitoisuus (%) 43,6 (2,3)

siitä sidekudosprot.pit. (%) 3,1 (0,9)

Rasvapitoisuus (%) 4,7 (1,6)

Suolapitoisuus (%) 5,4 (2,0)

pH-arvo 5,69 (0,19)

Kuivaliham maku on suhteellisen voimakas. Siinä on poronlihan tyyppinen voimakas aromi, sekä tuoksussa että maussa. Aromi ei ole erityisen riistamainen, vaan porolle tyyppinen. Suolan maku on tyyppillisesti miedohko, mikä johtuu erittäin korkeasta proteiinipitoisuudesta. Kuivaliham väri vaihtelee tummanpunaisesta ja ruskeasta lähes mustaan, reunoilla on kuivumisesta johtuva tummempi vyöhyke.

Rakenne on pinnalta kova ja sisältä pehmeäkö. Tuote sisältää sidekudoksia lihasten välillä, jotka tuntuvat maistettaessa, mutta lihasten sisäinen sidekudos ei tunnu. Vaikka tuote on sisältä pehmeäkö, se ei kuitenkaan hajoa helposti taivutettaessa, mutta syödessä rakenne hajoaa, ja vaikutelma on hienontuva ja ei-venyvä. Helppo hienontuvuus on leimallista, ja myös lihasten välinen sidekudos irtoaa helposti ja on nieltävissä.

#### 4.3 Maantieteellinen alue:

Lapin Poron kuivaliha tuotetaan, jalostetaan ja pakataan Suomen poronhoitoalueella, joka sijaitsee 65. ja 70. asteen välillä pohjoista leveyttä. Alue käsittää poronhoitolain (848/1990) mukaan Lapin läänin alueen Kemijärven ja Tornion kaupunkien sekä Keminmaan kuntaa lukuun ottamatta ja Oulun läänistä Hyrynsalmen, Kuusamon, Pudasjärven, Suomussalmen, Taivalkosken ja Ylilän kuntien alueet sekä Kiihimäen ja Puolanka-Hyrynsalmi maantien pohjoispuolella olevat alueet Puolangan, Utajärven ja Ylikiihimäen kunnista.

#### 4.4 Alkuperätodisteet:

Poronlihan alkuperää seurataan tekemällä poron korviin omistajansa merkki Suomen poronhoitolain-säädännön mukaisesti joko heti sen syntymän jälkeen tai viimeistään ennen sen teuraaksi tuloa. Kun teurastettavaksi joutuvat porot on valittu ja eroteltu eloon jäävistä poroista, ne merkitään laidunalueella tapahtuvissa valinta- (erotus-) tilaisuuksissa korvaan kiinnitettävällä teurasmerkillä (piltalla), jonka avulla annetaan numero teurastettavalle porolle. Tämä numero seuraa ruhon mukana paloitteluun asti. Leikatut lihat numeroidaan paloittelun jälkeen leikkaus- ja jalostuseränumerolla, joka seuraa tuotetta kuluttajalle asti. Lihanleikkaamon ja lihavalmistelaitoksen on pidettävä kirjaa laitokseen tulevista ruhoista ja muusta lihasta sekä laitoksesta lähetetystä lihasta. Lihanleikkaamoita ja lihavalmistelaitoksia valvovat kunnalliset valvontaviranomaiset. Lisäksi poron kuivaliham myynti suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta on sallittua (EU komission poikkeus 21 huhtikuuta 2006).

Koko tuotantoketjun valvontaa ohjaa Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) sekä lääninhallitukset maa- ja metsätalousministeriön alaisuudessa. Valvonnan suorittavat paikalliset elintarviketurvallisuusviranomaiset.

#### 4.5 Tuotantomenetelmä:

Liha Lapin Poron kuivalihaan saadaan Suomen poronhoitoalueella syntyneistä, kasvaneista ja teurasteista poroista, jotka laiduntavat vapaasti luonnonlaitumilla kevään, kesän, syksyn ja alkutalven ennen teurastusta. Tänä ajanjaksona ne keräävät lähes kaiken ravintonsa määritellyltä maantieteelliseltä alueelta luonnosta. Ravinto koostuu pääasiassa heinä- ja ruohokasveista, sienistä ja jäkälästä. Teurasporoista noin 70–75 % on 5–8 kuukauden ikäisiä vasoja, joiden teuraspaino on noin 22 kg. Vaadinten (aikuisten naarasporojen) keskipaino on noin 35 kg ja suurimpien urosten teuraspaino voi olla 70–80 kg.

Lapin Poron kuivalihan raaka-aineena käytetään file-, paisti-, lapa-, selkä-, kylki- ja rintapaloja, jotka ovat pääosin peräisin kuivalihan peruslajittelmana käytettävästä poronlihalajittelmaasta P0 (kirjain tarkoittaa poroa ja numero lajittelman luokkaa). Myös lajittelmaa PE eli ekstralajittelmaa (esim. paistit ja fileet) voidaan käyttää ja joiltain osin lajittelmaa P1 (esim. kaula-, kylki- ja rintapalat). Kaupan pidettävien lihatyyppien ominaisuuksien erot ja käyttötarkoitukset käyvät ilmi Paliskuntain yhdistyksen v. 2005 tekemästä ja poroelinkeinossa käyttöön otetusta Poronlihalajittelmamäärityksistä. Lajittelmien erot perustuvat lihan rasva- ja kalvopitoisuuteen.

Lapin Poron kuivaliha valmistetaan poronlihasta, mistä on poistettu pinta- ja sisärasvat, paksut sidekudokset, mahdolliset vertymät sekä leimat. Tuotteen valmistus aloitetaan leikkaamalla vahvemmat lihasosat, paistit, lapapaistit, fileet, etuselkä ja niskalihakset yleensä luuttomiksi. Luuttomiksi leikatut lihasosat muotoillaan valmistusta varten noin 5 cm:n paksuisiksi, eri kokoisiksi paloiksi. Muut ruhonosat jätetään luullisiksi ja muotoillaan leikkaamalla sopivankokoisiksi valmistuspaloiksi.

Lihan käsittely suoritetaan mahdollisimman nopeasti ja niin pienissä erissä, ettei liha ehdi lämmetä liikaa. Hyväksytyissä leikkuulaitoksissa lihan lämpötila saa olla leikkatessa enintään + 7 °C.

Lihat suolataan lihansuolausvaunuihin tai -astioihin. Suolaaminen voidaan tehdä hiertämällä, jolloin suolan määrä on noin 3 % lihan tuorepainosta. Kun suolaaminen tapahtuu suolaliuoksessa, veden suolapitoisuus on n. 6–7 %. Suolaamis- ja esikypsyysaika kestää 3–14 vuorokautta.

Suolaamisen jälkeen lihat nostetaan ulkokuivaukseen. Kuivaaminen suoritetaan maanpinnasta riittävän korkealla sijoitetussa, lihankuivatusta varten rakennetussa tai varatussa katolisessa tilassa, johon häittä-eläinten pääsy on estetty tiheällä verkolla ja riittävän tiivillä lattialla. Lihan ripustamisessa kuivatusorsiiin käytetään puhtaita metallikoukkuja tai muuta ei-huokoista materiaalia, kuten muovinarua.

Kuivaaminen suoritetaan helmi-huhtikuussa ja se kestää 3–6 viikkoa riippuen sääolosuhteista. Tänä aikana liha mureutuu ja kypsyy erittäin aromikkaaksi haihduttaen nestettä 40–60 % tuorelihapainosta. Lihojen valmistumista seurataan toistuvasti kuivuusastetta tarkistamalla ja lihaa maistamalla. Jos lihoja pidetään kuivumassa liian kauan, ne muuttuvat väriltään harmaiksi ja mauttomiksi.

Lapin Poron kuivaliha -tuotteet pakataan hyväksytyihin elintarvikepakkauksiin, joiden koko vaihtelee sadasta grammasta muutamaa sataan grammaan.

Nimityksen piiriin tulevan poronlihan pakkaamisen täytyy tapahtua rajatulla maantieteellisellä alueella eli Suomen poronhoitoalueella, jotta varmistetaan tuotteen laatu ja estetään laadun heikentyminen - erityisesti aistinvaraisten ominaisuuksien. Kuivattaminen tapahtuu ulkona ja perustuu sääolosuhteiden (tuuli, pakkasen, auringon lämpö) vaikutukseen. Lihan kuivumista seurataan tarkasti, jotta varmistetaan oikeasta kypsyyssasteesta ja siitä, että lihan aistinvaraiset ominaisuudet ovat tallella. Lihan pois ottamisen oikea hetki ulkokuivatuksesta on Lapin Poron kuivalihan valmistamisessa olennainen tekijä, mikä perustuu alueen asiantuntijoiden erityisosaamiseen. Vaikka Lapin Poron kuivaliha on vähärasvaista, rasva voi muuttaa kuivalihan makua ja aistinvaraisia ominaisuuksia joutuessaan vääränlaisen käsittelyn kohteeksi tai liaksi kosketuksiin ilman kanssa. Lisäksi sillä varmistetaan tuotteen täydellinen jäljitettävyyden, että kuluttajia ei johdeta harhaan ja että heille tarjottu tuote on aidosti tuotettu ja valmistettu alkuperä-alueella, sekä mahdollistetaan valvonta kaikissa tuotantoketjun vaiheissa.

#### 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Poronlihan tuottavat Suomen poronhoitoalueella asuvat, ammattitaitoiset poronhoitajat, joista miltei 20 prosenttia on saamelaisia, Euroopan Unionin alkuperäiskansaa. Poronhoitajien työ perustuu vuosisatojen aikana kerättyyn tietoon porosta ja sen lihasta. Vanhimmat tiedot kuivatusta lihasta ovat peräisin 1500-luvun tilikirjoista ja vuodelta 1555 Olaus Magnukselta kirjasta Pohjoisten kansojen historia, Suomea koskevat kuvaukset. Hänen jälkeensä muut varhaisimmat maininnat poron kuivasta lihasta ovat etupäässä peräisin tutkimusmatkailijoilta 1600- ja 1700-luvuilta.

Poronlihan kuivaaminen tapahtuu perinteistä tietotaitoa hyödyntäen, esimerkiksi useimmat poronlihan jalostuslaitokset ovat poronmistajaperheiden omistamia. Poronlihan jalostajista muodostuu poronhoitoalueella ainutlaatuinen osaamisverkosto, jolla on taitoa ja kapasiteettia jalostaa osa poronhoitoalueella tuotetusta poronlihasta perinteisellä tavalla Lapin Poron kuivalihaksi.

Lapin Poron kuivaliha kuivataan vuosisatoja jatkuneella perinteisellä tavalla ulkona. Kuivaaminen suoritetaan helmi-huhtikuussa maanpinnasta riittävän korkealla sijoitetussa, lihankuivatusta varten rakennetussa tai varatussa katolisessa tilassa, johon haittaeläinten pääsy on estetty tiheällä verkolla ja riittävän tiiviillä lattialla. Poron kuivaliinan valmistus onnistuu vain pohjoisilla alueilla, jossa kevättalven lämpötilan vaihtelut ovat riittävän suuria. Pohjoisen ilmaston suuret kevättalven lämpötilan vaihtelut,  $-30\text{ °C}$  ja  $+7\text{ °C}$  välillä, mureuttaa lihan ja antaa sille luonnon aromikkuuden. Myös alueen muut luonnon ominaispiirteet kuten selkeät vuodenaajat, poron ravinto ja poronliharaaka-aineen valitseminen ja valmistamisen perinteinen tietotaito tekevät kuivaliinan siksi, mikä se on: aivan oman, erityisen maun omaavaksi poronlihatuotteeksi.

#### 4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira)  
Osoite: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND  
P. +358 20772003  
F. +358 207724350  
Sähköposti: kirjaamo@evira.fi

#### 4.8 Merkinnät:

Lapin Poron kuivaliha varastoidaan tai myydään pakattuina erikokoisiin, hyväksytyihin elintarvikepakkausihin. Pakkaukset päällys merkitään Lapin Poron kuivaliha -tunnuksella (esimerkiksi leima tai tarra), jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Vastaavat merkinnät edellytetään myös suoramyynnin kautta meneviltä tuotteilta.