

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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 225/09)

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

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**”LAPIN PORON KYLMÄSAVULIHA”****EY N:o: FI-PDO-0005-0383-19.10.2004****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 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Eritelmä:

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

4.1 Nimi:

”Lapin Poron kylmäsavuliha”

4.2 Kuvaus:

Lapin Poron kylmäsavuliha koostuu savustetuista kokonaisista poron lihaksista (lihasryhmistä) ja lihasosien paloista. Lihasten väliset sidekudokset ovat näkyvissä, mutta sidekudoksissa ei ole silminnähtävää rasvaa. Lihasten rakenne on erittäin hienosyinen ja tiivis. Verrattuna muihin kylmäsavulihalajeihin poron kylmäsavuliha on hienosyisempää. Tuotteen kuivuusasteesta riippuen leikkauspinnan rakenne on samean mattamainen ja sileä; kosteammat ovat kiiltäviä.

Kylmäsavulihan väri vaihtelee tyypillisesti tummanpunaisesta lähes mustaan, reunoilla on kuivumisesta johtuva tummempi vyöhyke. Värisä on lievä ruskea vivahde. Leikkauspinta on tummempi kuin muissa lihalajeissa; myös ruskea vivahde on tyypillinen erottava tekijä.

Lapin Poron kylmäsavulihan vesipitoisuus on matala ja proteiinipitoisuus hyvin korkea johtuen kuivatusprosessista. Rasvapitoisuus on kuitenkin hyvin matala, samaten sidekudosproteiinipitoisuus indikoiden mureutta. pH-arvo on alentunut johtuen tuotteen fermentoitumisesta valmistusprosessin aikana.

Seuraavassa on esitetty keskiarvot ja keskihajonta tyypillisistä näytteistä:

Vesipitoisuus (%) 57,9 (5,7)

Proteiinipitoisuus (%) 30,5 (5,4)

siitä sidekudosprot.pit. (%) 0,7 (0,2)

Rasvapitoisuus (%) 2,4 (1,2)

Suolapitoisuus (%) 6,4 (1,6)

pH-arvo 5,20 (0,37)

Kylmäsavulihan maku on pehmeän savunmakuinen ja jonkin verran suolainen. Lisänä on poronlihan tyypillinen voimakas aromi, joka on sekä tuoksussa että maussa. Tuotteet ovat mehukkaita. Tuotteille on tyypillistä vahva ja pitkäkestoinen jälkimaku, jonka elementtejä ovat savu ja poronlihan ominaismaku. Poronlihan tyypillinen aromi erottaa sen muista vastaavista tuotteista.

Koostumukseltaan kylmäsavuliha on pinnalta kiinteä ja sisempää hieman pehmeämpi. Tuote sisältää sidekudoksia lihasten välillä, jotka tuntuvat maistettaessa, mutta lihasten sisäinen sidekudos ei tunnu. Syödessä rakenne hajoaa, ja vaikutelma on kuivatusasteesta riippuen mureneva ja hienontuva. Muihin kylmäsavutuotteisiin verrattuna poron kylmäsavulihalle on leimallista hienontuvuus ja myös lihasten välinen sidekudos irtoaa helposti ja on nieltävissä.

4.3 Maantieteellinen alue:

Lapin Poron kylmäsavuliha tuotetaan, jalostetaan ja pakataan Suomen poronhoitoalueella, joka sijaitsee 65. ja 70. asteen välillä pohjoista leveyttä. Alue käsittää poronhoitolain (N:o 848/1990) mukaan Lapin läänin alueen Kemian ja Tornion kaupunkeja sekä Kemian kuntaa lukuun ottamatta ja Oulun läänistä Hyrynsalmen, Kuivaniemen, Kuusamon, Pudasjärven, Suomussalmen, Taivalkosken ja Yli-Iin kuntien alueet sekä Kiiminkijoen ja Puolanka-Hyrynsalmi maantien pohjoispuolella olevat alueet Puolangan, Utajärven ja Ylikiimingin kunnista.

4.4 Alkuperätodisteet:

Poronlihan alkuperää seurataan tekemällä poron korviin omistajansa merkki Suomen poronhoitolainsäädännön 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 laidunalueilla 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 jalostuserännumerolla, 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.

Koko tuotantoketjun valvontaa ohjaa Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) sekä aluehallintovirastot (AVI) maa- ja metsätalousministeriön alaisuudessa. Valvonnan suorittavat paikalliset elintarvikeviranomaiset.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Liha Lapin Poron kylmäsavulihaan saadaan Suomen poronhoitoalueella syntyneistä, kasvaneista ja teurastetuista 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 jäkälistä. 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 kylmäsavulihaan raaka-aineena käytetään poronlihalajitelman PE (P tarkoittaa poroa ja E ekstralajitelmaa) kokonaisia poronpaisteja, purettuja poronpaisteja tai fileitä tai lajitelman PO (kirjain tarkoittaa poroa ja numero lajitelman luokkaa) lapapaisteja. Kaupan pidettävien lihatyyppien ominaisuuksien erot ja käyttötarkoitukset käyvät ilmi Paliskuntain yhdistyksen v. 2005 tekemästä ja poroelinkeinossa käyttöön otetusta poronlihalajitelmamäärittelyistä. Lajitelmien erot perustuvat lihan rasva- ja kalvopitoisuuteen.

Lapin Poron kylmäsavulihaan raaka-aineena käytettävä poronliha leikataan anatomisesti ehyenä. Lihasta on poistettu mahdolliset vertymät sekä leimat. Tuotteen raaka-aineena käytetään paistia, lapapaistia ja fileitä. Paistista poistetaan potka ja luut, lukuun ottamatta putkiluuta, mikä voidaan jättää paikalleen. Paisti voidaan myös hajottaa anatomiseksi erillisiksi luuttomiksi paisteiksi. Lapapaistit ja fileet leikataan luuttomiksi. Luuttomiksi leikatut lihasosat muotoillaan valmistusta varten eräkohtaisesti samankokoisiksi paloiksi, jotta valmistusprosessi kohdistuu kaikkiin valmistuserän lihapaloihin samalla tavalla. Eräkohtaisesti lihapalat voivat vaihdella kooltaan puolesta kilosta muutamaa kiloon. Lapin Poron kylmäsavu -tuotteen raaka-aineeksi kelpuutetaan vain ne edellä mainitut lihat tai lihasosat, joiden pH on alle 5,8.

Lihan käsittely suoritetaan mahdollisimman nopeasti ja niin pienissä erissä, ettei liha ehdi lämmetä yli 7 °C. Lapin Poron kylmäsavuliha suolataan hiertosuolausmenetelmällä suolausvaunuihin tai -astioihin. Kyseisessä menetelmässä merisuola, maitohappobakteerit ja mahdollisesti natriitti lisätään kerroksittain lihan kanssa astiaan. Suolauksen ja fermentoinnin esikypsytyisaika on + 2– + 4 °C lämpötilassa vähintään yksi viikko ja enintään kaksi viikkoa, jonka jälkeen lihat huuhdellaan kylmällä, puhtaalla vedellä.

Lapin Poron kylmäsavulihaan kypsytyksessä kestää noin viikon ja se suoritetaan kylmäsavu-huoneissa tai -kaapeissa savustamalla ja kosteutta haihduttamalla. Savu muodostetaan leppä-, koivu- tai katajapurusta kytsävumenetelmällä. Savunanto aloitetaan noin kahden vuorokauden kuluttua kypsennysprosessin aloittamisesta, jotta tuote ehtii tasaantua ja happamuus alkaa lisääntyä. Savua annetaan päivittäin 1–2 kertaa korkeintaan 4 tuntia. Kypsytämisen alussa lämpötila pidetään korkeampana, noin + 24 °C:ssa, jotta fermentoitumisprosessi saadaan käyntiin. Kypsytämisen aikana lämpötilaa pudotetaan ja kosteutta vähennetään asteittain minkä jälkeen tuotetta jälkikypsytetään 1–2 viikkoa + 7– + 16 °C lämpötilassa, kunnes tuotteen paino on alentunut noin 30 %. Kypsytyksen ja jälkikypsytyksen aikana haihtumista, lihan happamuutta sekä painoa seurataan päivittäin aistinvaraisella arvioinnilla.

Jälkikypsytyksen jälkeen tuotteet on pakattava heti, jotta estetään tuotteen liiallinen kuivuminen, suolapitoisuuden lisääntyminen ja laadun heikkeneminen. Lapin Poron kylmäsavulihan pakkaaminen tapahtuu määritellyllä maantieteellisellä alueella, jotta varmistetaan tuotteen laatu ja estetään aistinvaraisen ominaisuuksien heikentyminen. Alueella pakkaamisella varmistetaan se, etteivät tuotteiden ominaisuudet muutu. Lisäksi sillä varmistetaan tuotteen täydellinen jäljitettävyyttä, että kuluttajia ei johdeta harhaan ja että heille tarjottu tuote on aidosti tuotettu ja valmistettu määritellyllä alueella. Lisäksi sillä mahdollistetaan valvonta kaikissa tuotantoketjun vaiheissa.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Poronlihan tuottavat ammattitaitoiset poronhoitajat, joiden työ perustuu vuosisatojen aikana kerättyyn tietoon. Perinteistä poronlihan valmistusmenetelmää käytetään vielä nykyäänkin poronlihan jalostuslaitoksissa, joista useimmat ovat poronomistajaperheiden omistamia. Savustaminen on edelleen kuivaimisen ohella yleisin poronlihan jalostustapa. Lapin Poron kylmäsavuliha on valmistettava pakkasten aikaan maan jäädyttyä myöhään syksyllä tai talvella, jolloin savustuksessa käytetty ilma on kuivaa. Tämä takaa sen, että vuorokautinen kosteuden haihtuminen saadaan pidettyä noin 1 prosentissa, jolloin estetään mikrobien kasvu ja kuoren muodostuminen lihan pinnalle. Tämän takia myös valmistusaika on oleellisesti pidempi kuin teollisesti valmistetun kylmäsavulihan. Lapin Poron kylmäsavulihan valmistaminen vaatii osaavaa lämmön käyttöä ja poronlihan ominaisuuksien tuntemista ja se perustuu lämmön ja pohjoisen alueen puulajeista (leppä, koivu ja kataja) saatavan savun vaikutukseen. Lihan kypsymistä seurataan tarkasti, jotta varmistetaan oikeasta kypsyyssasteesta ja siitä, että lihan aistinvaraiset ominaisuudet ovat halutut. Lihan savustuksesta pois ottamisen oikea hetki on Lapin Poron kylmäsavulihan valmistamisessa olennainen tekijä.

Ensimmäinen kirjallinen maininta savustetusta poronlihasta löytyy aivan 1700-luvun lopulta. Poronlihan savustamista on kuvattu yksityiskohtaisesti kirjallisuudessa 1900-luvun alusta lähtien.

Alueen ominaispiirteet, kuten selkeät vuodenaajat, poron ravinto ja poronliharaaka-aineen valitsemisen ja jalostamisen perinteinen tietotaito tekevät Lapin Poron kylmäsavulihasta sen, mikä se on: murean, aromikkaan ja aivan oman, erityisen maun omaavan poronlihatuotteen.

4.7 Tarkastuslaitos:

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

4.8 Merkinnät:

Lapin Poron kylmäsavuliha varastoidaan tai myydään kokonaisina tai leikattuina lihasosina tai viipaleina ja pakattuina erikokoisiin, hyväksytyihin elintarvikepakkausihin, joiden koko vaihtelee alle sadasta grammasta muutamaan kiloon. Pakkaukset päällysmarkitään Lapin Poron kylmäsavuliha -tunnuksella (esimerkiksi leima tai tarra), jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen ja poron vai vasan liha.