

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 27/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Aito saunapalvikinkku»/«Äkta basturökt skinka»

N. UE: PGI-FI-02462 — 10.7.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome o nomi [della DOP o IGP]

«Aito saunapalvikinkku» / «Äkta basturökt skinka»

2. Stato membro o paese terzo

Finlandia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

L'«Aito saunapalvikinkku»/«Äkta basturökt skinka» è un prodotto a base di carne ottenuto da una coscia intera di prosciutto o da tranci tondi di prosciutto proveniente da suini da ingrasso. Anche il grasso e la cotenna del prosciutto possono far parte del prodotto. Il prodotto viene affumicato su legna di ontano con il metodo di affumicatura diretta in sauna di affumicatura, il che lo distingue dagli altri prosciutti affumicati sia per il metodo di preparazione che per le caratteristiche del prodotto.

Il tenore di carne del prodotto finito è sempre pari ad almeno il 90 %. Il prodotto ha un tenore di proteine pari ad almeno il 17 % e un tenore massimo di grassi del 5 %. Il prosciutto con il suo grasso ha un tenore di proteine pari ad almeno il 15 % e un tenore massimo di grassi del 10 %.

L'«Aito saunapalvikinkku»/«Äkta basturökt skinka» ha una superficie piuttosto asciutta, ma una consistenza morbida. Per effetto del lungo periodo di affumicatura e del metodo di affumicatura diretta, la sua superficie esterna è di colore bruno-rossiccio scuro, mentre l'interno è di colore rossastro. Nel prodotto con il suo lardo, il colore del grasso varia dal bianco al giallino. Il prodotto presenta il tipico aroma e gusto del fumo di legno di ontano.

L'«Aito saunapalvikinkku»/«Äkta basturökt skinka» è posto in vendita intero, porzionato o affettato in confezioni sottovuoto, in atmosfera controllata o avvolto in pellicola.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per ottenere il prodotto si utilizzano soltanto cosce intere di prosciutto o tranci di prosciutto proveniente da suini da ingrasso. Anche il grasso e la cotenna del prosciutto possono far parte del prodotto. Le carni crude devono provenire da un suino da bacon; non possono essere utilizzate né carni trasformate (di scrofe o verri) né carni di cinghiale.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Oltre al prosciutto crudo, possono essere utilizzati come materie prime solo acqua, sale, glucosio e additivi alimentari autorizzati nei prodotti a base di carne a norma del regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione ⁽²⁾. Al prodotto può essere aggiunto nitrato sotto forma di sale nitritato o soluzione acquosa al 10 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi di produzione si svolgono in Finlandia:

- preparazione del prosciutto crudo;
- salagione e salamoia del prosciutto crudo;
- insaccamento in reti, involucri o altri rivestimenti permeabili al fumo e all'acqua;
- affumicatura e cottura del prodotto in sauna di affumicatura con il metodo dell'affumicatura diretta su legna di ontano.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Finlandia

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale tra il prodotto e la sua zona geografica di produzione si fonda sulla perizia e su un metodo finlandese per affumicare le carni su legna di ontano in saune di affumicatura. Questo procedimento specifico è fortemente radicato nella cultura finlandese della sauna, che determina la peculiarità rispetto agli altri paesi e ai loro prodotti affumicati.

La Finlandia si trova alle latitudini settentrionali dove, a causa del rigido clima invernale, le persone non potevano fare il bagno all'aperto. Le saune sono state costruite per lavarsi, ma erano utilizzate anche per macellare gli animali, affumicare la carne, essiccare il malto e le fibre di lino, fare il bucato, riposare e prendersi cura di sé. Il sale era prezioso e importarlo in Finlandia costava molto. La durata di conservazione dei prodotti a base di carne, ad esempio, poteva essere garantita in modo più economico affumicando la carne in una sauna di affumicatura.

Il prosciutto affumicato in sauna viene preparato in Finlandia secondo antiche ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione. In Finlandia era consuetudine essiccare la carne appesa alle travi di capanne adibite a sauna di affumicatura. La carne appesa veniva affumicata lentamente sopra un focolare aperto collocato al centro della capanna. L'affumicatura del prosciutto nelle saune è iniziato in Finlandia nel 1800, come metodo di conservazione domestica delle carni. La carne salata veniva affumicata in una sauna calda, ottenendo un prodotto con una superficie piuttosto asciutta e un forte sapore di affumicato. Le saune utilizzate per l'affumicatura della carne erano costruite interamente in legno, ma contenevano una stufa in pietra. La legna di ontano utilizzata per il riscaldamento conferiva alla carne l'aroma caratteristico.

L'affumicatura nelle saune di affumicatura si è gradualmente trasformata in un processo industriale negli anni cinquanta. La volontà di preservare il metodo tradizionale di affumicatura ha fatto sì che l'«Aito saunapalvikinkku»/«Äktä basturökt skinka» venga preparato anche al giorno d'oggi in sauna di affumicatura con il metodo dell'affumicatura diretta su legna di ontano. Con l'avvento della produzione industriale, tuttavia, le saune di affumicatura attuali sono più grandi di quelle di una volta.

Il metodo di affumicatura diretta prevede che la stufa della sauna si trovi nel locale di affumicatura. Per scaldare le pietre della sauna sulla stufa si utilizza legna di ontano, che produce fumo e irradia calore nell'ambiente circostante. Al giorno d'oggi il focolaio della stufa di sauna è collocato di norma all'esterno del locale di affumicatura, il che rende più facile controllare il processo di affumicatura. I tempi di affumicatura sono lunghi: almeno 12 ore, durante le quali la temperatura interna del prodotto sale progressivamente fino ad almeno 72 °C.

⁽²⁾ GUL 295 del 12.11.2011, pag. 1.

L'affumicatura in sauna di affumicatura conferisce al prodotto «Aito saunapalvikinkku»/«Äkta basturökt skinka» il tipico sapore e aroma dato dal fumo della legna di ontano, che lo distingue dagli altri prosciutti preparati utilizzando le tecnologie moderne; questi altri prodotti vengono infatti affumicati utilizzando il metodo dell'affumicatura indiretta o preparazioni di fumo liquido.

Per effetto del lungo periodo di affumicatura e del metodo di affumicatura diretta, la superficie esterna del prodotto ha un colore bruno-rossiccio. Il prodotto si distingue dagli altri prosciutti affumicati anche per il gusto, l'aroma e la consistenza, che tipicamente è un po' asciutta, ma comunque morbida. Lo strato superficiale del prodotto, in particolare, è asciutto a causa del lungo periodo di affumicatura. Sia il gusto che l'aroma del prodotto sono esaltati dalla legna di ontano utilizzata per l'affumicatura.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuojarjestelma/suomalaiset-nimisuojarjestelmat/>
