

**Publikacja wniosku 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**

(2017/C 177/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„FENALÅR FRA NORGE”**

Nr UE: NO-PGI-0005-01260 – 27.8.2015

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Fenalår fra Norge”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Norwegia

**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**

„Fenalår fra Norge” to udziec barani lub jagnięcy ze zwierząt pochodzących z Norwegii, solony, suszony i dojrzewający, czasami także wędzony. „Fenalår fra Norge” obejmuje dwie odmiany: tradycyjną i dojrzewającą. „Fenalår fra Norge” obejmuje produkty w całości oraz produkty całkowicie lub częściowo odkostnione. Kopyta i goleń są zazwyczaj częściowo lub całkowicie usunięte.

„Fenalår fra Norge” ma wyważony mięsny smak bez zauważalnych cech baraniny. „Fenalår fra Norge” powinien mieć nieodstępujący od normy zapach peklowania i delikatny słony smak. Zawartość soli w odmianie dojrzewającej powinna być mniejsza niż 7 %. Zawartość soli w odmianie tradycyjnej powinna być mniejsza niż 9 %. Na smak udźca marynowanego lub przyprawionego mają wpływ zastosowane przyprawy. Często stosowane środki aromatyzujące to rozmaryn, czosnek, pieprz, tymianek, jagody i miód.

„Fenalår fra Norge” powinien mieć równy, czerwonawy kolor, konsystencję delikatną, średnio zwartą do zwartej i nie powinien mieć śladów pleśni. Mięso nie powinno być obeschnięte na brzegach, a tłuszcz powinien mieć jasnożółty kolor.

Stopień wysuszenia odmiany tradycyjnej powinien wynosić co najmniej 30 %, natomiast odmiany dojrzewającej – co najmniej 35 %. Normalny okres suszenia i dojrzewania wynosi 3–6 miesięcy (odmiana tradycyjna) i 5–9 miesięcy (odmiana dojrzewająca). Co do zasady „Fenalår fra Norge” może być sprzedawany, jeżeli wartość  $a_w$  (aktywność wody) jest niższa niż 0,90.

Zwykłą metodą wędzenia jest wędzenia na zimno w dymie z wiórów drewna bukowego. W niektórych przypadkach zamiast drewna bukowego używa się drewna jałowcowego.

Normalna masa całego udźca jagnięcego po wysuszeniu wynosi od 1,4 do 2,1 kg. W przypadku zwierząt dorosłych masa wynosi od 2,0 do 4,2 kg.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Surowcem do produkcji „Fenalår fra Norge” jest udziec z owiec lub jagniąt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi w Norwegii zgodnie z definicją w art. 4. Można stosować udziec świeży lub mrożony/rozrożony, ale w tym ostatnim przypadku nie może on być starszy niż 12 miesięcy.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Można stosować mięso takich ras jak norweska owca biała, owca Dala, norweska owca wełnista i staronorweska macierzysta rasa krótkoogoniasta, a także krzyżówki tych ras. Zwykły wiek uboju jagniąt to 7–8 miesięcy, a zwierząt dorosłych od 1 roku do 5 lat.

Ponad 90 % zwierząt poddaje się ubojowi od września do listopada.

Wartość pH udźca mierzona w steku płaskim powinna wynosić od 5,5 do 5,8. Podczas tego procesu udziec jest masowany i uciskany w celu usunięcia resztek krwi. Podczas produkcji utrzymuje się temperaturę poniżej 7 °C, jednak zaleca się utrzymywanie temperatury w przedziale od 1 do 4 °C do momentu peklowania udźca w solance. Proces suszenia musi się odbywać w odpowiednio wilgotnych warunkach i w odpowiedniej temperaturze. Każdy udziec musi być kontrolowany ręcznie, co umożliwia monitorowanie procesu suszenia i wybór odpowiednio wysuszonych udźców.

Udźce jagnięce zamraża się w temperaturze poniżej -18 °C. Rozmrażanie zamrożonych udźców odbywa się w kontrolowanej temperaturze poniżej 7 °C.

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

„Fenalår fra Norge” jest produkowany, przetwarzany i poddawany obróbce końcowej w Norwegii zgodnie z definicją w pkt 4. Surowcem do produkcji „Fenalår fra Norge” jest udziec z owiec lub jagniąt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi w Norwegii zgodnie z definicją w pkt 4.

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

„Fenalår fra Norge” może być sprzedawany w całości w formie udźca z kością, a także w formie udźca bez kości lub w plastrach. Produkty odkostnione mogą być sprzedawane w całości lub w plastrach. Plastry są zazwyczaj cienkie (0,6–1,2 mm).

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

„Fenalår fra Norge” oznacza się dodatkowo jako „tradycyjny” lub „dojrzewający”.

### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Fenalår fra Norge” jest produkowany, przetwarzany i poddawany końcowej obróbce w Norwegii, którą na potrzeby niniejszego dokumentu definiuje się jako Królestwo Norwegii, z wyjątkiem Svalbard i Jan Mayen.

### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację chronionego oznaczenia geograficznego opiera się na renomie.

„Fenalår fra Norge” jest wyjątkowym norweskim produktem, zarówno w zakresie nazwy, jak i metody produkcji. Zwykle definiuje się go jako „peklowany udziec barani lub jagnięcy”. Nazwa fenalår jest używana w Norwegii od bardzo dawna, natomiast nie stwierdzono korzystania z niej w innych krajach.

Norwegia ma długą i rozwiniętą tradycję hodowli owiec. Wynika to z chłodnego klimatu, jak również z topografii Norwegii – występują tu rozległe obszary trawiaste, a duża część gruntów jest nachylona.

Długą i nieprzerwaną tradycję produkcji „Fenalår fra Norge” w Norwegii można udokumentować. W 1555 r. Olaus Magnus napisał, że „mieszkańcy Północy jedzą jagnięcinę, tak jak prawie wszystkie inne rodzaje mięsa, na surowo przez cały rok, najpierw jednak marynują ją w solance, wędzą i suszą na świeżym powietrzu; dzięki temu mięso długo zachowuje świeżość”. Wiele pośrednich źródeł świadczy o tym, że produkt ten był najprawdopodobniej wytwarzany już w czasach Wikingów (800–1050 n.e.), a znaleziska archeologiczne kości owiec datowane na 3000 p.n.e. (neolit) są być może dowodem na to, że już wtedy znano metodę suszenia udźca baraniego.

Produkcja „Fenalår fra Norge” jest lokalną tradycją we wszystkich czterech regionach Norwegii i jest związana z całym obszarem Norwegii. Wiedza i doświadczenie w zakresie produkcji „Fenalår fra Norge” są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Zgromadzono dzięki temu głęboką wiedzę na temat sposobów dostosowania produkcji do lokalnych warunków, takich jak temperatura, wilgotność i wiatr. Zgromadzona wiedza dotycząca wyboru udźców jagnięcych właściwej jakości, sposobów masowania oraz procesu solenia i suszenia, które powinny doprowadzić do uzyskania delikatnego słonego smaku i odpowiedniej konsystencji, to ważne czynniki gwarantujące wysoką jakość, z której znany jest „Fenalår fra Norge”.

Dzięki tej długiej i szeroko rozpowszechnionej tradycji „Fenalår fra Norge” ma w Norwegii solidną reputację. Badanie opinii publicznej przeprowadzone w styczniu 2016 r. potwierdziło, że „Fenalår fra Norge” jest solidną i pozytywnie ocenianą marką i jest produktem powszechnie znanym. Konsumenci uważają, że „Fenalår fra Norge” jest produktem wysokiej jakości oraz że jest wyjątkowym i tradycyjnym produktem norweskim. „Fenalår fra Norge” jest najczęściej podawany w czasie świąt, takich jak 17 maja (norweskie święto narodowe) lub święta Bożego Narodzenia, a także w okresie letnim, kiedy jest ciepło.

Jeszcze na początku XX w. norwescy rolnicy często sami wytwarzali ten produkt na własny użytek. Wiedza i doświadczenie w zakresie produkcji „Fenalår fra Norge” były przekazywane z pokolenia na pokolenie, a obecnie są również wykorzystywane w produkcji na większą skalę.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2012-10-03-935>

---