

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

"Vindelrökt skinka"



Flatrökt "Vindelrökt skinka"



Nätad "Vindelrökt skinka"

Ansökande grupp:

Vindelns Rökeri AB,
Hantverkarvägen 10,
922 31 Vindeln,

Produkttyp: Klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

PRODUKTBESKRIVNING

”Vindelnrökt skinka” är en helmuskelskinka från gris (*Sus domestica*) som varmrökts på traditionellt sätt i ugnar eldade med alved. ”Vindelnrökt skinka” förekommer både som nätad och flatrökt skinka.

Kännetecknande för ”Vindelnrökt skinka” är:

Flatrökt:

Utseende: Styckad benfri skinka med skrovlig yta samt oregelbunden form och tjocklek. Färgen är brun i kulör varierande mellan hasselnötsskal och rostad kaffeböna (NCS 8010-Y50R/7020-Y70R). Utsidans fett och senor har varma kulörtoner i kanel (NCS 3020Y30R).

Vikt: 3 – 6 kg.

Nätad:

Utseende: En välformad helmuskelskinka med jämn och homogen form. Färgen går i brända mildt bruna toner av hasselnötsskal (NCS S6020-Y20R till S6030-Y40R).

Vikt: 1 – 3 kg.

För flatrökt och nätad ”Vindelnrökt skinka” gäller:

Snittyta: Jämn gammalrosa färg (NCS S1010R), där nyanserna varierar något beroende på styckningsdetalj, samt ett benvitt fett (NCS S0505-Y20R).

Textur: Tät, skivbar i önskad tjocklek med både kniv och skärmaskin.

Doft: Doft med inslag av rök från lägereld, rökig whisky samt fuktig inrökt alved och tjära. Doften är komplex och kraftig men inte skarp. Insidan har en behaglig doft av tillagat fläskkött. Fylliga dofttoner med inslag av sötma som rundas av med angenäma toner av rökig whisky

Smak: Fyllig smak med tydlig och balanserad sälta, markant något syrlig röksmak med toner från lövträd, en mild beska och en subtil, från fläskkött, kvarvarande grundsötma som bärs upp av umami.

Eftersmak: Doften och smaken hänger ihop vilket gör att den kraftiga doftupplevelsen återkommer i den långa eftersmaken av rök och umami.

Munkänsla: Ett angenämt tuggmotstånd där fettets tillsammans med det rökte köttet ger en kraftig men inte stark upplevelse och en viss krämighet. Fettet hjälper till att höja smakupplevelsen av det rökte köttet.

Proteinhalt: 20 – 28g /100g

Fetthalt: 3 – 4,5g /100g

Kolhydrater: 0,0 – 0,6g /100g

”Vindelnrökt skinka” saluförs hel, bitad eller skivad.

Råvaror:

”*Vindelnrökt skinka*” tillverkas av hel knivputsad butiksskinka eller skinka i form av styckningsdetaljer (innanlår, ytterlår, rostbiff, fransyska och rulle) från grisar uppfödda i Sverige.

Tack vare Sveriges strängare djurskyddslagstiftning har grisar uppfödda i Sverige goda livsbetingelser och god hälsa, är fria från trikiner och salmonella samt är, till skillnad från majoriteten av grisar uppfödda i övriga EU, inte svanskuperade. Då användningen av antibiotika under uppfödningen är mycket begränsad är fläskkött från grisar uppfödda i Sverige fritt från antibiotika och därmed är även förekomsten av multiresistenta bakterier mycket låg.

Finstyckningen av slaktdetaljerna kan ske antingen hos slakteriet eller på rökeriet. Viss efterputsning kan ske på rökeriet.

Övriga tillsatser: Nitritsalt (E250): 99,4 % natriumklorid (NaCl) och 0,6 % natriumnitrit (NaNO₂) E250.

Vid rökningen används barkad ved från al (*Alnus* spp). Alspån får förekomma vid rökningen som komplement men får aldrig ersätta den barkade alveden.

Foder:

Slaktgrisar föds upp på en foderstat som består av ca 30% korn, ca 55% vete och ca 15% proteinkoncentrat (huvudsakligen åkerböna/sojaböna, rapsbiprodukter, vitaminer och mineraler).

Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela produktionsprocessen från inleverans av råvara till saltning, rökning och bitning ska äga rum i det geografiska område som beskrivs under punkten ”Beskrivning av det geografiska området”.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Bitning och skivning av ”*Vindelnrökt skinka*” får endast ske efter rökningen.

Särskilda regler för märkning:

Inga ytterligare krav än de som följer av de allmänna märkningsreglerna.

Beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för *"Vindelnrökt skinka"* består av Degerfors socken i landskapet Västerbotten. Se bifogad karta.

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Degerfors socken ligger i landskapet Västerbotten i den norra delen av Sverige. Socknens centralort, Vindelns, är belägen 64°12'9"N 19°42'50"E på en höjd av 178 meter över havet. Den högsta punkten, Vittjämliden 449 meter över havet, ligger i socknens norra del. Genom socknen flyter två av Sveriges största älvar, Umeälven och Vindelälven. Vindelälvens dalgång ingår i UNESCO:s biosfärsområde Vindelälven-Juhtatdahka.

Berggrunden är av prekambrikt ursprung och domineras av olika varianter av graniter medan inslaget av gnejs ökar närmast Vindelälvens och Umeälvens sammanflöde. Jordlagret består huvudsakligen av morän men i de nuvarande älvdalarna, liksom i de områden där älvarna tidigare dragit fram, består det av ett delvis mäktigt lager av lera, silt och sand.

Till följd av den landhöjning som pågått sedan den senaste istiden ligger den högsta kustlinjen ca 240 meter över dagens havsnivå i denna del av Sverige. Ovan denna linje utgörs landskapet av bergkullslätt, en för fennoskanderna typisk terrängform bestående av en urbergsslätt med enstaka kullar av urberg. Nerströms övergår bergkullslätten i en landskapsform som karaktäriseras av sammanhängande bergkullar utan mellanliggande slätter.

Klimatet i området klassificeras som Dfc enligt Köppens klimatklassifikation vilket betyder ett kallt tempererat klimat med helårsnederbörd och kalla somrar. Medeltemperaturen i Vindelns varierar under året från – 12° C i januari till 15° C i juli. Nederbörden varierar från ca 35 mm per månad under perioden februari – april till 75 mm under augusti. Årsmedelnederbörd: 523 mm, uppmätt på 210 meters höjd.

Till följd av de naturgivna förutsättningarna tillhör Degerfors socken i sin helhet övre Norrlands skogsbälte. Uppodlade områden finns huvudsakligen i älvdalarna längs de två älvarna Umeälven och Vindelälven.

Specifika uppgifter om produkten:

Historien om den Vindelnrökta skinkan kan spåras tillbaka till 1917. Den speciella smakbild som präglade rökeriets produkter gjorde att Vindelnrökt successivt blev ett välbekant kvalitetsbegrepp. Den rökta skinkan började därför saluföras som *"Vindelnrökt skinka"* under 1980-talet.

Hantverksskicklighet, prima råvara, alved och de speciella rökugnarna ger *"Vindelnrökt skinka"* dess speciella karaktär, vilket resulterar i en alldeles unik smakupplevelse.

De gamla rökugnarna är tillverkade enligt traditionella metoder med tegel som huvudsakligt byggmaterial.¹ Ugnarna byggdes på 1900-talet och utgör en så central del i produktionen att när rökeriet brann ner i september 1991 valde man att bygga upp rökeriet runt de gamla rökugnarna

¹ Andra material får användas till skorstenar, dörrar och genomföringar.

som var det enda som återstod efter branden då "nya ugnar ej kan ej ge samma smak och arom åt produkterna".² I dag röks därför "*Vindelnrökt skinka*" på samma genuina sätt som för hundra år sedan. Rökugnarna eldas med ved från al, ett träslag som är vanligt förekommande i Vindelälvens dalgång.

"*Vindelnrökt skinka*" tillverkas av fläskkött av svenskt ursprung och marknadsförs som nätdad och flatrökt skinka eller i form av individuella slaktdetaljer, exempelvis innanlår. Vid framställning av nätdad "*Vindelnrökt skinka*" nätas butiksskinkan eller de individuella slaktdetaljerna (innanlår, ytterlår, rostbiff, fransyska och rulle) varefter de sprutsaltas i saltmaskin vid högst 1,9 bar med sprutlake (13% nitritsalt) och läggs i saltlake (5 – 16% nitritsalt) i särskilt utformade rostfria saltbaljor med formanpassade presslock. Detta gör att hela skinkan kommer att ligga nersänkt i saltlaken under 2 dygn vid en temperatur av 4 – 5°C.

Alternativt sprutsaltas de individuella styckningsdetaljerna och läggs i saltlake som ovan. De individuella styckningsdetaljerna kan också tumlas i 30 – 120 min för att frigöra i råvaran naturligt förekommande äggviteämnen. Delarna nätas ihop till en längre bit avsedd att skivas och läggs i saltlake som ovan. I samband med rökningen koagulerar det frigjorda äggviteämnet vilket ger en homogen produkt utan att bindemedel behöver tillsättas.

Vid framställning av flatrökt "*Vindelnrökt skinka*" sprutsaltas hel butiksskinka på motsvarande sätt som vid framställning av den nätade skinkan.

När saltningen är klar hängs skinkan upp på rökvagnen för rökning. De olika delarna som ska rökas placeras efter ett mönster på rökvagnen som rökaren har utvecklat baserat på bland annat storleken på de detaljer som ska rökas, rökugnarnas egenskaper och den tid som styckena ska rökas.

Rökaren är noga med att se till att skinkorna hänger fritt så att rökningen sker på samma sätt på alla ytor. Inga produkter hänger lägre än ca 1,5 meter från golvet. Rökugnens starttemperatur varierar med årstiden från ca 25° C på sommaren, då utomhustemperaturen är 15 till 17° C, till ca 10° C på vintern när utomhustemperaturen är -25 till -30° C.

"*Vindelnrökt skinka*" skinka röks med hjälp av indirekt rökning. I rökugnen ska finnas ett öppet kärl fyllt med så mycket vatten att det räcker för hela rökprocessen.

Rökugnarna eldas med avbarkad alved. För att undvika för hög temperatur i ugnen måste alveden vara något fuktig. Rökaren känner av fukthalten på vedklabbarnas tyngd. De olika ugnarna måste eldas efter ett bestämt mönster för att uppnå optimal värme och bästa slutresultat.

När temperaturen i ugnarna nått 70 – 75°C börjar rökaren räkna röktiden. Under rökningen ska temperaturen i ugnarna ligga på 85 – 95°C. Ugnarna är individuella så varje ugn måste noga övervakas så att temperaturen inte överstiger den angivna temperaturen. Verkningsgraden i

² Västerbottens kuriren 1991-10-12

ugnarna påverkas av väderleken. Vid högtryck går det åt mera ved och rökningssprocessen tar längre tid än vid lågtryck. På motsvarande sätt påverkas rökningssprocessen av utetemperaturen.

Under rökningssprocessen måste rökaren kontinuerligt kontrollera ugnarnas temperatur och luftfuktighet. Om luftfuktigheten sjunker måste rökare justera den genom att tillföra ånga. Hela rökningssprocessen dokumenteras så att den vid anmodan kan uppvisas.

Rökningssprocessen tar 4 – 7 timmar beroende bland annat på hur lång tid det tar att uppnå rätt kärntemperatur vilket varierar beroende på detaljens storlek. Rökaren känner på köttet och mäter kärntemperaturen för att avgöra om rökningen är klar. Ytan ska kännas fuktig och skinkan ska ha en halvhård konsistens och en mörkbrun färgton. Färgen intensifieras och blir mörkt mörkbrun med svarta inslag när skinkan svalnar samtidigt som konsistensen blir fastare. När produkten är färdigrökt chockkyls den så att den efter 2 – 3 timmar har en temperatur på max 6°C. Den rökta skinkan får stå i kyl vid 2°C till följande dag då de rökta detaljerna förpackas, märks och kylförvaras.

"Vindelnrökt skinka" levereras till slutkund i kylbil.

"Vindelnrökt skinka" har en tydlig doft av alvedsrök och en framträdande röksmak med tydlig sälta och en viss naturlig sötma.

Andra på marknaden vanligt förekommande skinkor som rökts i gaseldade rökugnar innehåller i regel sötningsmedel för att balansera den något bittra smak som denna typ rökning ger upphov till. Många andra skinkor på marknaden är dessutom stoppade i exempelvis kollagentarmar för att hålla ihop bättre under rökningen.

Ytan hos *"Vindelnrökt skinka"* är torrare än hos andra liknande produkter.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet, egenskaper eller anseende.

Sambandet mellan de särskilda egenskaperna hos *"Vindelnrökt skinka"* och produktionsområdet baseras på de mänskliga faktorer som är knutna till den för det geografiska området traditionella metoden att röka skinka i murade ugnar eldade med alved.

Produktens särskilda egenskaper

De särskilda egenskaper som kännetecknar *"Vindelnrökt skinka"* är ett resultat av hantverksskicklighet, råvarans kvalitet, och den speciella rökningssprocessen. Egenskaperna skiljer sig markant från de egenskaper som återfinns hos konventionellt rökta skinkor.

Till följd av den speciella rökningssprocessen har *"Vindelnrökt Skinka"* en fyllig, markant och något syrlig röksmak med toner av lövträd samt en mild beska.

Den kraftiga och komplexa doften har tydliga inslag av lägereld, rökig whisky, fuktig alvedsrök och tjära. Den kraftiga doftupplevelsen återkommer i den långa eftersmaken.

”Vindelnrökt skinka” innehåller inte något tillsatt sötningsmedel, en vanlig tillsats för att dämpa den något beska smak som kan uppträda vid rökning i gaseldade rökugnar.

”Vindelnrökt skinka” behöver till skillnad från många andra skinkor på marknaden inte stoppas i exempelvis kollagentarmar för att hålla ihop under rökningen.

Produktionsområdets särdrag

Produktionsområdet för ”Vindelnrökt skinka” är beläget 64° nordlig bredd. Området har ett kallt tempererat klimat med helårsnederbörd och kalla somrar (Dfc enligt Köppens klimatklassifikation). Medeltemperaturen varierar från – 12° C i januari till 15° C i juli och nederbörden från ca 35 mm per månad under perioden februari – april till 75 mm under augusti. Under vinterhalvåret faller nederbörden huvudsakligen i form av snö.

Två av Sveriges största älvar, Umeälven och Vindelälven, flyter genom produktionsområdet. I anslutning till vattendragen förekommer rikligt med al (*Alnus* sp.) som används vid rökningen av ”Vindelnrökt skinka”

Samband med mänskliga faktorer knutna till det geografiska området

”Vindelnrökt skinka” röks på det för det geografiska området traditionella sättet i murade rökugnar eldade med alved. De murade rökugnarna har sina individuella egenheter som rökaren måste ta hänsyn till under rökningens processen. Dessutom påverkas rökugnarnas verkningsgrad av omgivningsfaktorer såsom temperatur, fuktighet och lufttryck. Rökaren måste därför anpassa rökningens processen till rådande omgivningsfaktorer. Vid exempelvis högtryck, låg utetemperatur eller hög luftfuktighet går det åt mera ved och rökningen av ”Vindelnrökt skinka” tar längre tid.

För att skinkorna ska få en jämn rökning oberoende av storlek måste rökaren hänga upp skinkorna i rökugnen enligt ett speciellt mönster anpassat till den aktuella rökugnen. Rökaren måste också se till att skinkorna hänger fritt från varandra så att rökningen sker på samma sätt på samtliga ytor.

Under rökningen kontrollerar rökaren kontinuerligt rökugnarnas temperatur och luftfuktighet. För att undvika för hög temperatur i ugnen måste alveden vara något fuktig. Rökaren avgör fukthalten i veden genom att känna på tyngden. Om luftfuktigheten i ugnen trots detta sjunker justeras detta genom att rökaren tillför vattenånga.

Rökaren avgör när rökningen av ”Vindelnrökt skinka” är klar genom att mäta kärntemperaturen och känna på skinkan. Ytan ska kännas fuktig och skinkan ska ha en halvhård konsistens samt en mörkbrun färgton. Färgen intensifieras och blir mörkare när skinkan svalnar samtidigt som konsistensen blir fastare och ytan torrare.

Till följd av de karaktäristiska egenskaper som kommer av den speciella rökningens processen har ”Vindelnrökt skinka” idag ett mycket gott anseende bland såväl konsumenter som krögare framförallt i den norra delen av Sverige. Detta anseende har successivt byggts upp sedan slutet av 1910-talet.

”Vindelnrökt skinka” belönades med silver i Chark-SM 2018.

Källor:

Att föda upp grisar med knorr. <https://www.slu.se/institutioner/husdjurens-miljo-halsa/forskning/forskningsprojekt/att-foda-upp-grisar-med-knorr/>

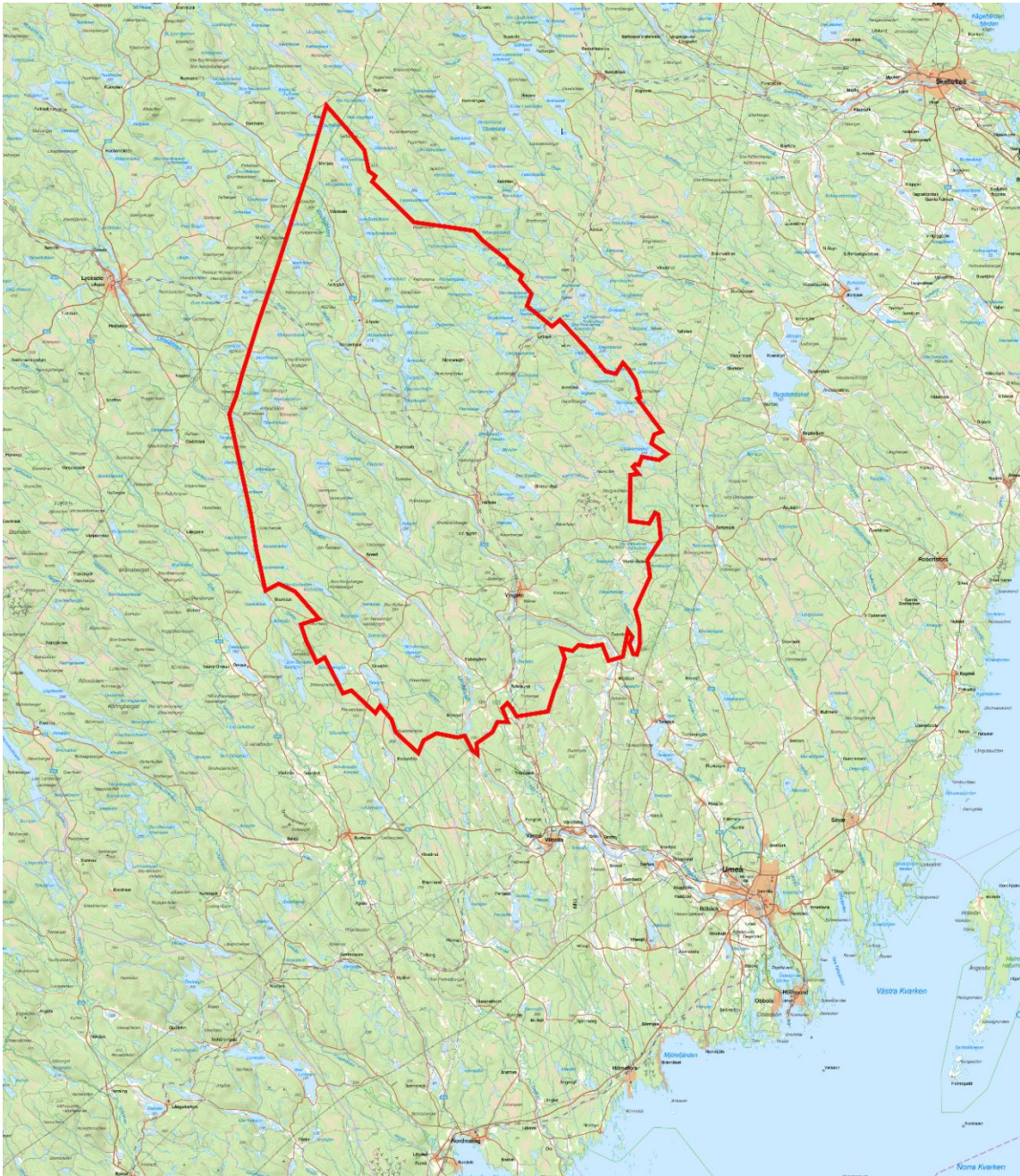
Larsson, H. 1984: Handel och vandel i vindeln

Ansökan biosfärsområde Vindelälven-Juhtatdahka.

Vindelns rökeri

SGU

SMHI



Rödlinje = Degerfors socken. Yttre gräns för produktionsområdet för "Vindelrökt skinka"

BILAGA

Namnet:



Bild från rökeriets butik med skylten "Vindelrökt Skinka" (1992). Äldre bildbevis på användningen av namnet Vindelrökt skinka förstördes i branden 1991.

Exempel på omnämningen i press:

Beteckningen "Vindelrökt skinka" förekommer mer än 300 gånger i artiklar och annonser i dagspressen sedan 2010. (Aftonbladet, Arbetarbladet, Dagens Industri, Expressen, Folkbladet Umeå, Gefle Dagblad, Länstidningen Östersund, Norran, Norrbottenskuriren, Piteåtidningen, Sundsvallstidning, Söderhamnskuriren, Tidningen Ångermanland, Umeå Tidning, Uppsala Nya tidning, Västerbottenkuriren, Västerbottningen, Örnsköldsviks Allehanda och Östersundsposten).

Utmärkelser:

Silver i Chark-SM 2018

<https://www.charksm.se/wp-content/uploads/2018/11/Resultatlista-Chark-SM-2018-sorterade-efter-fo%CC%88retag.pdf> (2021-12-27)

Detaljhandel:

ICA <https://vindelnrokt.se/produkt/vindelnrokt-skinka/fardigskivad-skinka-hos-ica-sverige/> (2021-12-27)

Recept med "Vindelnrökt skinka" finns i bl.a.:

Expressen (2011-11-05),

Västerbottenkuriren (2016-09-05),

ICA <https://www.ica.se/recept/kramig-majspasta-med-vindelnrokt-skinka-718451/> (2021-12-26),

Moster Ullas <https://mosterullas.se/vindelnrokt-carbonara/> (2021-12-15),

Kokaihop <https://www.kokaihop.se/recept/husets-ost-och-skinkpaj> (2021-12-19),

Växelhäxan <http://vxlhaxanfranorrand.blogspot.com/2010/03/mackmani.html> (2021-12-20),

Rune Matomanen <https://runematomanen.blogspot.com/2015/02/gumbo-cajun-style.html?m=0> (2021-12-27)

Exempel på restauranger i norra Sverige som serverar "Vindelnrökt skinka"

Lunchguiden i Västerbottenskuriren, Folkbladet Umeå, Norran och Sundsvalls tidning listar några av de lunchrestauranger i som serverar "Vindelnrökt skinka"

Meny Restaurang Sjöbris <https://www.sjobris.nu/sjbris> (2021-12-27 kl. 13:30)