

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

"Vindelnrökt skinka"

Ansökande grupp:

Intresseföreningen Utmärkt mat från Västerbotten,
c/o Förenade matfabrikanterna Sverige,
Kontaktvägen, 901 33 Umeå

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.

Kännetecknande för "Vindelnrökt skinka" är:

Utseende: En vackert formad helmuskelskinka. Varmbrun inbjudande utsida. Jämn och homogen form. Färgen går i brända mildt bruna toner av hasselnötsskal (NCS¹ S6020-Y20R)
Ett snitt genom "Vindelnrökt skinka" visar en vacker jämn rosa färg (NCS S1010R) där nyanserna varierar något beroende på styckningsdetalj samt ett benvitt (NCS S0505-Y20R) fett.

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

Doft: En rökdoft med inslag av rök från lägereld, rökig whiskey och fuktigt inrökt virke. Doften är komplex och kraftig men inte skarp. Insidan har en behaglig doft av tillagat fläskkött. Doften från insidan har sina likheter med kokt rimmad julsinka. Fylliga dofttoner med inslag av sötma som rundas av med behagliga toner av rökig whiskey

Smak: Fyllig smak med en tydlig behaglig sälta, syrlig röksmak men toner från lövträd, en mild beska och en subtil kvarvarande grundsötma från fläskkött. Doft och smak hänger ihop. Doftupplevelsen är kraftig men den kommer tillbaka i den långa eftersmaken.

Ätupplevelse: Ett angenämt tuggmotstånd där fettets tillsammans med det rökta köttet ger en kraftig men inte stark ätupplevelse. Fettet hjälper till att höja smakupplevelsen av det rökta köttet.

¹ Natural Color System

Köttet upplevs i munnen ger en positiv känsla av väl tillagat rökt kött. "Vindelnrökt skinka" har en lång eftersmak av sälta och rök.

Protein: 20 – 28g /100g

Fett: 3 – 4,5g /100g

Kolhydrat: 0,0 – 0,6g /100g

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. Finstyckningen av detaljerna 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.

Barkad ved från al (*Alnus* spp). Alspån får förekomma vid rökningen som komplement men aldrig ersätta alveden.

Foder:

Slaktgrisar föds upp på en foderstat består av 30% korn, 55% vete och 15% proteinkoncentrat (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 anges i p.4.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Eventuell bitning eller 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. Centralorten, Vindel, ligger ca 55 km nordväst om Umeå. Socken gränsar i norr till Burträsk socken. I öster till

Sävar och i syd till Umeå och Vännäs socknar samt i sydväst till Bjurholms, Örträsk och Lycksele socknar.

Socknens centralort, Vindeln, ligger 177 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 prekambriskt 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 karaktäriseras av sammanhängande bergkullar utan mellanliggande slätter.

Klimatet i området klassificeras som Dfc enligt Köppens klimatklassifikation vilket betyder ett kallt tempererat klimat med helårnederbörd och kalla somrar. Medeltemperaturen i Vindeln 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 område 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.² 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 som var det enda som återstod efter branden då "nya ugnar ej kan ej ge samma smak och arom

² Andra material får användas till skorstenar, dörrar och genomföringar.

åt produkterna”.³ I dag röks därför ”*Vindelrökt skinka*” på samma genuina sätt som för hundra år sedan. Rökugnarna eldas med ved från al, ett trädslag som är vanligt förekommande i Vindelälvens dalgång.

”*Vindelrökt skinka*” tillverkas av fläskkött av svenskt ursprung och marknadsförs som nätad och flatrökt skinka eller i form av individuella slaktdetaljer, exempelvis innanlår. Vid framställning av nätad ”*Vindelrökt 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 ”*Vindelrökt 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, 50 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.

”*Vindelrökt skinka*” skinka röks med hjälp 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 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.

³ Västerbottens kuriren 1991-10-12

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

Rökningprocessen 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 vanligt på marknaden vanligt förekommande skinkor som röks 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.

Egenskaperna hos *"Vindelnrökt skinka"* är ett resultat av de speciella rökugnar som används och av den rökningprocess som utvecklats och anpassats till dessa gamla rökugnar. De olika ugnarna har sina individuella egenskaper vilket ställer stora krav på rökaren. Ugnarna måste värmas upp enligt ett speciellt mönster för att de ska ge bästa resultat. Vid rökningen måste rökaren även anpassa röktiden och mängden alved som används i ugnarna till den rådande väderleken. De skinkor som ska rökas måste dessutom hängas på rökvagnarna efter ett specifikt mönster anpassat till varje rökugns egenskaper för att rökning ska ske så jämt som möjligt. För att den rökta skinka ska få de egenskaper som kännetecknar *"Vindelnrökt skinka"* måste luftfuktigheten i de individuella ugnarna kontrolleras och justeras under rökningprocessen.

"Vindelnrökt skinka" är en välkänd kvalitetsprodukt i framförallt den norra delen av Sverige där produkter från den speciella rökningprocess och de rökugnar som används i Vindeln länge varit kända under namnet Vindelnrökt.

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

Källor:

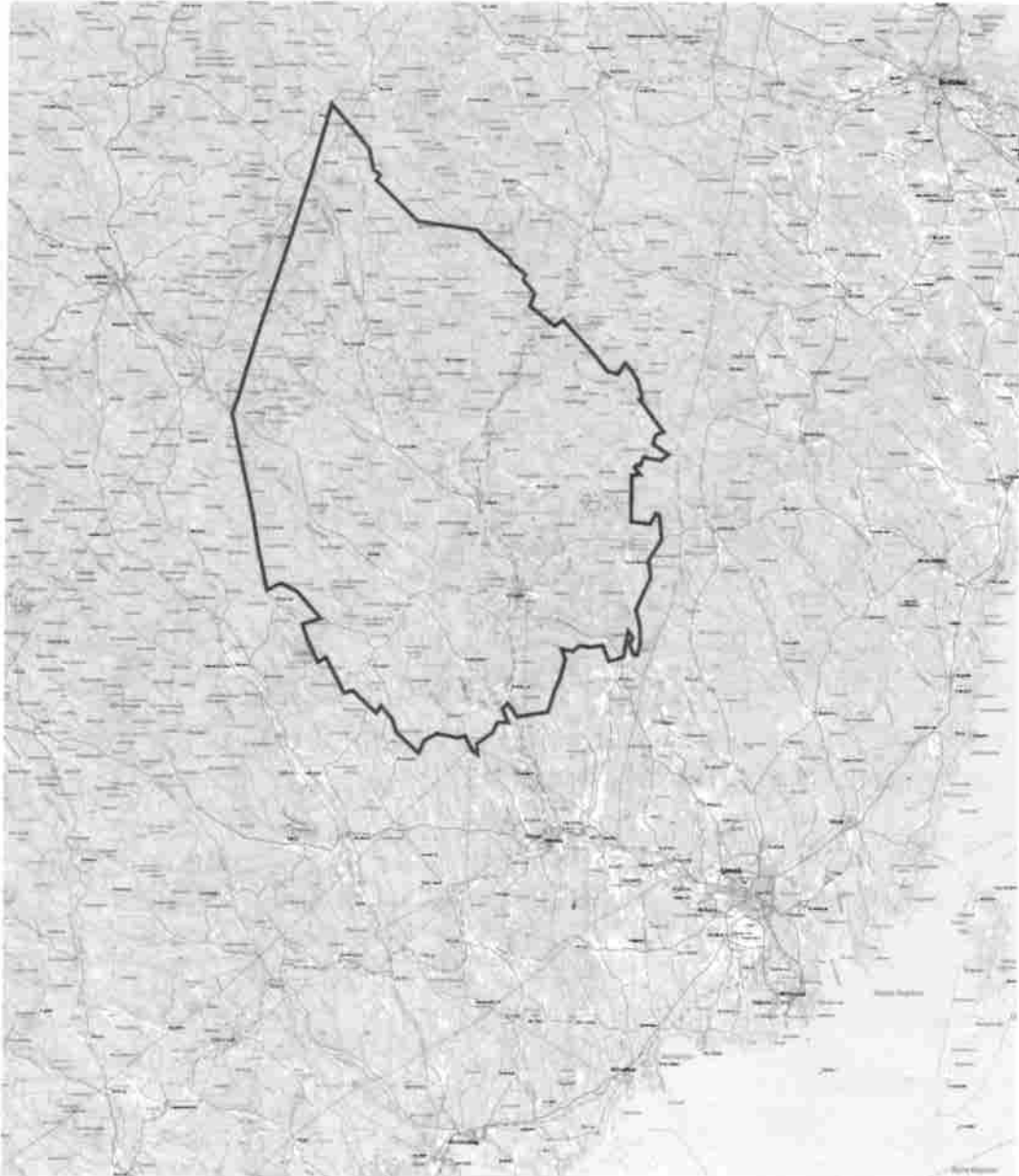
Larsson, H. 1984: Handel och vandel i vindeln

Ansökan biosfärsområde Vindelälven-Juhtatdahka.

Vindelns rökeri

SGU

SMHI



Rödlinje = Degerfors socken. Yttre gräns för produktionsområdet för "*Vindelnrökt skinka*"

Bilaga



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

Begreppet Vindelrökt omnämns 446 gånger i dagspressen.

Beteckningen "Vindelrökt skinka" finns omnämnd 154 gånger i dagspressen: bl.a. i:

Aftonbladet,

Arbetarbladet,

Dagens Industri,

Expressen,

Folkbladet Umeå,

Gefle Dagblad,

Länstidningen Östersund,

Norran,

Norrbottenskuriren,

Piteåtidningen,

Sundsvallstidning,
Söderhamnskuriren,
Tidningen Ångermanland,
Umeå Tidning,
Uppsala Nya tidning,
Västerbottenskuriren,
Örnsköldsviks Allehanda och
Östersundsposten.

Exempel på sammanhang där "Vindelnrökt skinka" nämns

Besöksmål

Visist Vindeln

<https://www.visitvindeln.se/sv/vindelrokt>

Grossister

Menigo

<https://www.menigo.se/sok?q=vindeln>

Martin & Servera

<https://www.martinservera.se/actions/ViewParametricSearch->

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>

Detaljhandel

ICA

<https://vindelnrokt.se/produkt/vindelnrokt-skinka/fardigskivad-skinka-hos-ica-sverige/>

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

Expressen 2011-11-05

Västerbottenkuriren 2016-09-05

Exempel på omnämningen i press

Västerbottenkuriren 2014-05-22

Västerbottenkuriren 2013-12-05

Dagens industri 2015-05-28

Folkbladet (Umeå) 2016-09-05

Västerbotten 2018-12-20

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

Lunchguiden i följande tidningar listar några av de lunchrestauranger i som serverar "Vindelrökt skinka"

Västerbottenkuriren

Folkbladet Umeå

Norran

Sundsvalls tidning