

**PRODUKTSPECIFIKATION FÖR
AITO SAUNAPALVIKINKKU
ÄKTA BASTURÖKT SKINKA
SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING**



Saunapalviyhdistys ry

1. Produktens namn: Aito saunapalvikinkku

Äkta basturökt skinka

2. Beskrivning av produkten

Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka är en köttprodukt som framställs av intakta muskler eller skurna bitar av grisskinka. Även skinkfett och svål kan ingå i produkten. Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka är rökt med alved i rökbastu genom direkt rökning. Produktens värmebehandlingstid är lång, åtminstone 12 timmar.

Nedan beskrivs produktens typiska sammansättning:

Proteinhalten är åtminstone 17 procent. I skinka med späck är proteinhalten minst 15 procent.

Fetthalten är högst 5 procent. I skinka med späck är fetthalten högst 10 procent.

Kötthalten är minst 90 procent (beräknad på den färdiga produkten)

Utmärkande för produkten är doften och smaken av alrök från alveden som används vid rökningen. Produkten är mörkt rödbrun utanpå till följd av den långa rökningstiden och metoden med direkt rökning. Insidan är ljusröd. I produkt med späck varierar späckets färg från vitt till gulvitt.

Produkten skiljer sig från annan rökt skinka i fråga om smak, arom och konsistens. Konsistensen är i typiska fall aningen torr men munkänslan är ändå saftig. Särskilt produktens ytskikt är torrt på grund av den långa rökningstiden. Både produktens smak och arom präglas av alveden som används vid rökningen.

Skinkorna saluförs som hela, i bit eller i skivor och förpackade i antingen vakuumpförpackning, skyddsgasförpackning eller plastfolie.

2.1. Råvaror

Äkta basturökt skinka med låg fetthalt framställs av skinka av slaktsvin som fötts upp för köttproduktion, av intakta muskler eller skinkbitar. Kötråvaran ska härröra uttryckligen från slaktsvin. Varken avelssvin (sugor, galtar) eller vildsvin används.

Även skinkfett och svål kan ingå i produkten när skinka med späck framställs. Fettprocenten kan alltså variera i enlighet med vilken produkt som framställs och beroende på om skinkfett och svål ingår i produkten eller inte.

Utöver skinkråvara kan som råvara användas endast vatten, salt, glukos och sådana tillsatser som är tillåtna i köttprodukter enligt förordning (EU) nr 1129/2011). Nitrit kan tillsättas i produkten i form av antingen nitritsalt eller en tioprocentig vattenlösning.

2.2. Framställning

Följande råvarubehandlings- och framställningsmoment försiggår inom det geografiska området i fråga:

- Förbehandling: skinkråvaran skärs i bitar av lämplig storlek genom att fettansättningar avlägsnas. Musklernas anatomiska form bibehålls och varken finfördelat eller malet kött används vid produktframställningen.
- Salttillägg: skinkråvaran saltas med hjälp av saltlake. Saltningen kan göras med hjälp av sprutsaltning eller genom att man låter köttet ligga i saltlake. I saltlaken tillsätts vatten samt de tillverkningsämnen och tillsatser som är tillåtna i produkten. Vanligtvis får köttet dra i sig salt i åtminstone 12 timmar. Medan köttet drar i sig salt är det också möjligt att behandla det mekaniskt, exempelvis genom tumling.

- Placering i hölje: skinkan placeras i ett nät, fibertarmar eller något annat hölje som är genomträngligt för rök och vatten.
- Värmebehandling i rökbastu: Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka värmebehandlas genom direkt rökning i en rökbastu där alved används. Det innebär att det i rökningstrymmet finns en bastuugn vars ugnstenar värms med alklabbar; ugnen alstrar rök och leder värme till omgivningen. Alved används alltid till rökningen. Värmebehandlingstiden är lång, åtminstone 12 timmar, och under den tiden höjs produktens innertemperatur småningom till åtminstone 72°C. Till följd av den långa rökning- och värmebehandlingstiden utvecklar den basturökta skinkan en färg, konsistens, smak och arom som är utmärkande för produkten.
- Framställningen av produkten sker i rökbastu som har godkänts som livsmedelslokal och sedvanlig livsmedelshygienisk tillsyn utövas över den.

3. Avgränsning av det geografiska området

Finland

4. Samband med det geografiska området

4.1. Det geografiska områdets specifika drag

Framställningen av produkten är starkt kopplad till bastukulturen i Finland, något som särskiljer den från andra länder och från rökta produkter som tillverkas i dem. Basturna uppfördes för att man skulle kunna tvätta sig, men de användes också när man slaktade, basturökte kött, mältade malt, torkade lin, tvättade, koppade och skötte sin hälsa. Bastur antas ha funnits i Finland redan under förhistorisk tid; då var de helt eller delvis jordkällarbastur som hade anlagts i sluttningar. I sin mest primitiva form var jordkällarbastun en grop som klätts med stenar.

Efter att stenarna hade hettats upp täckte man över gropen med fällar som hade brett ut på slanor.

En orsak till att bastun blev allmän i det ovan nämnda geografiska området är Finlands nordliga läge. Bastun uppfanns delvis därför att det på vintern inte var möjligt att tvätta sig ute i kölden. Dessutom var salt en kostsam och värdefull importvara i Finland förr i världen, och till exempel köttprodukternas hållbarhet gick att säkerställa på ett billigare sätt när köttet röktes i rökbastu.

Europeiska upptäcktsresande iakttog och dokumenterade basturelaterad kultur just i Finland redan på 1700-talet (Acerbi, 1802).

4.2. Basturökning

På Wikipedia-sidan som handlar om bastun berättas att den är ett uppvärmt rum eller mindre byggnad som används för bad, som traditionellt även har använts i andra syften, såsom till rökning av kött och torkning av malt. (<https://sv.wikipedia.org/wiki/Bastu>)

Ett slags förstadium till basturökning förekom i Finland redan för hundratals år sedan, eftersom det var brukligt att torka kött som hängde under taket inne i rökpörtena. Köttet fick småningom smak av röken från eldstaden som vanligtvis fanns mitt inne i rökpörtet och höll pörtet varmt (bild 1).

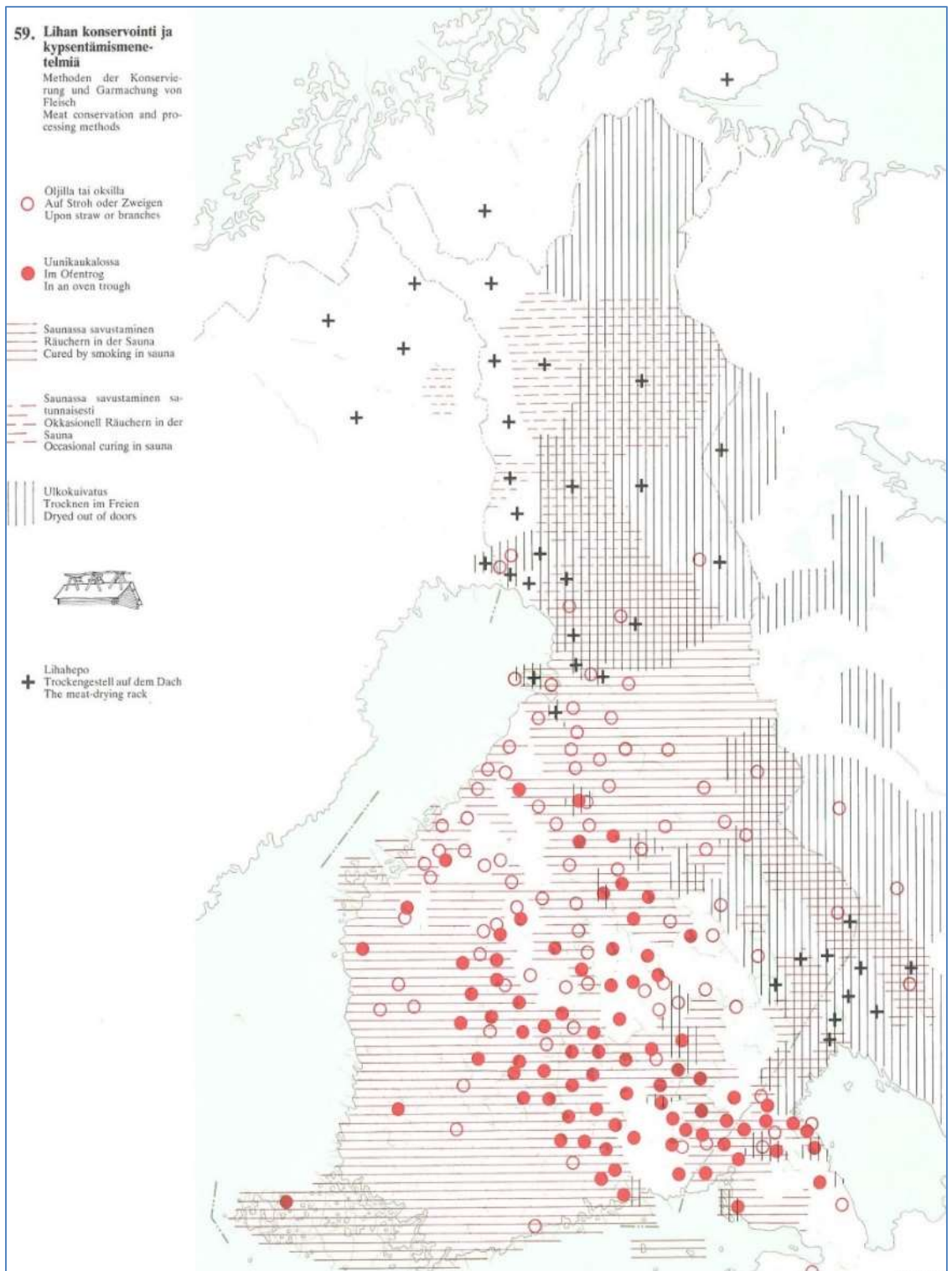


Bild 1. Metoder för konservering och värmebehandling av kött i Finland. (Vuorela, 1976)

Den egentliga basturökningen i Finland anses ha inletts i slutet av 1800-talet i hemförhållanden. Då röktes kraftigt saltat kött i en het bastu i 2–4 dygn. Resultatet var en ganska torr, saltig produkt som var nästan svart utanpå och hade en kraftig röksmak. De bastur som användes för metoden var helt och hållet av trä och stenugnarna i dem var robusta. Vid eldningen användes uteslutande lövved, och i synnerhet alklabbar gav det basturökta köttet dess unika arom. I tidskriften Kotiliesi (Kotiliesi 10/1944) publicerades basturökningens 12 budord, där man bland annat betonade vikten av att salta köttet tillräckligt före rökningen, kvaliteten på den alved som användes och en långsam höjning av temperaturen genom att ösa vatten på bastuugnen.

Basturökt skinka såldes emellertid kommersiellt runtom i Finland redan på 1800-talet. Annonser om försäljning av basturökt skinka har publicerats i flera tidningar från den tiden, såsom i "Hämäläinen" och "Perä-Pohjola" 1899 och i "Tampereen sanomat" 1909 (bilder bifogade).

Förr kallades basturökning också varmrökning, vilket innebar ett sätt att röka kött och korv. Framställningen tog 1–2 dygn och köttet behandlades av både den höga värmen och bastuången (Vuorela 1979).

Basturökning av modernt snitt i rökbastu kom småningom att bli industriell verksamhet på 1950-talet. Man ville emellertid slå vakt om den hävdvunna rökningssmetoden, och det är anledningen till att Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka fortfarande framställs i rökbastu genom direkt rökning med hjälp av alklabbar, vilket innebär en lång framställningsprocess.

År 1959 bildades i Finland föreningen Saunapalviyhdistys, vars uppgift är att slå vakt om den traditionella framställningsmetoden för och särprägeln hos äkta basturökt skinka. I Finland finns det tiotals företag, närmast små och medelstora, som framställer basturökt skinka i rökbastu med hjälp av den traditionella metoden.

4.3. *Produktens särprägel*

Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka skiljer sig från annan rökt skinka som tillverkas med hjälp av modernare teknik i normala kok-/rökskåp. Skillnaderna gäller i synnerhet tillverknings sättet och den unika produktkvaliteten (smak, arom, konsistens).

Produkten framställs alltid i rökbastu genom direkt rökning där alved används, varvid rökning processen är betydligt längre än för skinka som röks i kok-/rökskåp. Vid rökning av produkten används alltid rök från alved, medan också rökpreparat i vätskeform kan användas till skinka som röks i automatiska ugnar.

Produkten är rödbrun utanpå till följd av den långa rökningstiden och metoden med direkt rökning. Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka skiljer sig från annan rökt skinka också vad gäller smak, arom och konsistens. Konsistensen är i typiska fall aningen torr men munkänslan är ändå saftig. Särskilt produktens ytskikt är torrt på grund av den långa rökningstiden. Både produktens smak och arom präglas av alveden som används vid rökningen.

5. Orsakssamband som kopplar samman det geografiska området med produktens särprägel eller renommé eller med andra egenskaper hos produkten

Produktens koppling till det geografiska produktionsområdet grundar sig på framställningsmetoden, som är starkt kopplad till den finländska bastukulturen och därtill anknuten know-how samt till användningen av alved vid rökningen. Den för produkten utmärkande smaken och aromen är uttryckligen en följd av den långa rökning- och värmebehandlingstiden i alved i rökbastu.

Det finska ordet för bastu, "sauna", har lånats in också i många andra språk (engelska, tyska, franska, spanska, portugisiska osv.). Det här visar att bastun och bastukulturen globalt har ett särskilt samband med Finlands geografiska och lingvistiska område.

Basturökning är av tradition kopplad inte bara till bastun utan också till den alved som används vid rökningen. Al (*Alnus*) är ett allmänt förekommande trädslag i Finland, och det är tradition att använda det vid basturökning.

Också ett traditionellt sommarevenemang i Finland har en stark koppling till basturökning. Päijänteen Palvipäivät i Korpilahti har arrangerats hela 29 gånger. En av programpunkterna består i att kött basturöks i företagarnas bastu i två dygn.

6. Ansökande grupp:

Namn: Saunapalviyhdistys

Adress: Takkulantie 11
32700 Vittis

Kontaktperson: seppo.korpela@lihajaloste-korpela.fi

tfn: +358 2 560 5600

7. Verifiering av ursprunget

Päivitä nämä suomenkielisestä hakemuksesta!

Dessutom övervakar Saunapalviyhdistys användningen av märket vad föreningens medlemmar beträffar.

8. Bilagor

Acerbi, G. 1802. Travels through Sweden, Finland, and Lapland, to the North Cape in the years 1798 and 1799. Vol. I, pp 296-298.

Kotiliesi, 10/1944. Palvauksen 12 käskyä.

Vuorela, Toivo (red.). 1976. Suomen kansankulttuurin kartasto. 1 Aineellinen kulttuuri. SKS. s. 114-115.

Vuorela, Toivo. 1979. Kansanperinteen sanakirja. WSOY Porvoo.

<https://sv.wikipedia.org/wiki/Bastu>

Bilagor: Annonser om försäljning av basturökt kött från 1899 och 1909.

"Hämäläinen" nr 22, 18.03.1899, "Perä-Pohjolainen" nr 97, 1899, "Tampereen sanomat" nr 11, 15.01.1909

Palvattua lihaa, sitäpä vasta to-
reilla runsaasti on. „Saunapalvua” ja
„uuni palvua”. Ohjämäläistä se on ja
keltvollisesti paistunutta. Sillä onkin
paljon ostajia. „Höyhteitä”, jotka myös-
kin ohjain kaupaksi menevät, näkee usein
jamasja tuomasja. Ja kun hämäläi-
nen saa vielä „räätillähautaa” pöy-
dälleen, ovat hänellä arki- ehtäpä
mieliruokansa edesjään. Näistä ei sa-

Ilmoitus.
Johan Huttulan Ruokakaupassa on
myytävänä **Saunapalva** lihaa y. m.
y. m. vasta tullut!!!
Johan Huttula.

Lihoja sauhupalwiin Hätilän kar-
tanoija vastaan ottaa Liisa
Lindhölm, t. f. 21 päivästä alkaen.
