

**TUOTE-ERITELMÄ KOSKIEN
AITO SAUNAPALVIKINKKU
ÄKTA BASTURÖKT SKINKA
SUOJATTUA MAANTIETEELLISTÄ MERKINTÄÄ**



Saunapalviyhdistys ry

1. Tuotteen nimi: Aito saunapalvikinkku
Äkta Basturökt skinka

2. Kuvaus tuotteesta

Aito saunapalvikinkku / Äkta basturökt skinka on lihavalmiste, joka on valmistettu sian kinkun kokonaisista lihaksista tai leikatuista kinkkupaloista. Myös kinkun rasva- ja kamaraosa voi olla mukana tuotteessa. Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka on savustettu leppäpuulla savusaunassa suorasavustusmenetelmällä. Tuotteen kypsytysaika on pitkä, vähintään 12 tuntia.

Seuraavassa on esitetty tuotteen tyypillinen koostumus:

Proteiinipitoisuus on vähintään 17 %. Silavapintaisessa kinkussa proteiinipitoisuus on vähintään 15 %.

Rasvapitoisuus on korkeintaan 5 %. Silavapintaisessa kinkussa rasvapitoisuus on korkeintaan 10 %.

Lihapitoisuus on vähintään 90 % (laskettuna valmiista tuotteesta)

Tuotteelle on ominaista leppäpuun savustuksessa käytetyn leppäpuun savu, tuoksu ja maku. Tuotteen ulkopinta on tumman punaruskea johtuen pitkästä savustusajasta ja suorasavustusmenetelmästä. Sisäpinta on punertava. Silavapintaisessa tuotteessa silavan väri vaihtelee valkoisesta kellanvalkoiseen.

Tuote poikkeaa muista palvikinkuista maun, aromin ja rakenteen takia. Rakenne on tyypillisesti hieman kuivahko, mutta kuitenkin suutuntumaltaan mehukas. Erityisesti tuotteen pintakerros on kuiva johtuen pitkästä savustusajasta. Sekä tuotteen maussa että tuoksussa tulee voimakkaasti esille savustuksessa käytetty leppäpuu.

Kinkut tarjotaan myyntiin kokonaisina, palana tai viipaleina ja pakattuna joko vakuumpakkaukseen, suojakaasupakkaukseen tai käärintäkalvoon.

2.1. Raaka-aineet

Aito vähärasvainen saunapalvikinkku valmistetaan lihantuotantoon tarkoitetun lihasian kinkkuosasta, joko kokonaisista lihaksista tai kinkkupaloista. Liharaaka-aine tulee olla peräisin nimenomaan lihasiasta, eikä siihen käytetä jalostuseläimiä (emakot, karjut) eikä villisikaa. Myös kinkun rasva- ja kamaraosa voi olla mukana tuotteessa silavallista kinkkua valmistettaessa. Rasvaprosentti voi siten vaihdella valmistettavan tuotteen mukaisesti riippuen siitä, onko rasva- ja kamaraosa mukana tuotteessa.

Kinkkuraaka-aineen lisäksi raaka-aineena voidaan käyttää vain vettä, suolaa, glukoosia ja lihatuotteissa asetuksen mukaan sallittuja lisäaineita (EU N:o 1129/2011). Nitriitti voidaan lisätä tuotteeseen joko nitriittisuolana tai kymmenenprosenttisena vesiliuoksena.

2.2. Valmistus

Seuraavat raaka-aineen käsittelyvaiheet ja valmistusvaiheet tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

- Esikäsittely: kinkkuraaka-aine leikataan oikeaan palakokoon rasvaisuuksia poistamalla. Lihasten anatominen muoto säilyy eikä tuotteen valmistukseen käytetä hienonnettua tai jauhettua lihaa.
- Suolaaminen ja suolaantuminen: kinkkuraaka-aine suolataan suolalaukalla. Suolaus voidaan tehdä ruiskusuolaamalla tai pitämällä lihoja suolalaukassa. Suolalaukkaan lisätään vesi sekä tuotteessa sallitut valmistus- ja lisäaineet. Yleensä lihoja pidetään suolaantumassa vähintään 12 tuntia. Suolaantumisen aikana voidaan käyttää myös mekaanisia käsittelyitä kuten maseeraus ja hierto.

- Täyttäminen: kinkku täytetään verkkoon, kuoreen tai muuhun savua ja vettä läpäisevään päällykseen.
- Kypsentäminen savusaunassa: Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka kypsennetään savusaunassa suorasavustusmenetelmällä leppäpuulla. Tämä tarkoittaa sitä, että savustustilassa on kiuas, jonka kiuaskivet lämmitetään leppähaloilla ja joka muodostaa savua ja johtaa lämpöä ympäröivään tilaan. Savustukseen käytetään aina leppäpuun halkoja. Pitkän, vähintään 12 tuntia kestävä kypsytyksen aikana, tuotteen sisälämpötila nostetaan vähintään 72 °C:een. Pitkän savustuksen ja kypsytyksen seurauksena saunapalvikinkun väri, rakenne, maku ja aromi kehittyvät tuotteelle tyypilliseksi.
- Tuotteen valmistaminen tapahtuu elintarvikehuoneistoksi hyväksytyssä savusaunassa ja siihen sovelletaan tavanomaista elintarvikehygienian valvontaa.

3. Maantieteellisen alueen rajaus

Suomi

4. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

4.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

Tuotteen valmistus on voimakkaasti sidoksissa suomalaiseen saunakulttuuriin, mikä erottaa sen muista maista ja niiden savustetuista tuotteista. Saunat rakennettiin peseytymistä varten, mutta sen lisäksi niissä, teurastettiin, palvattiin lihaa, imellettiin maltaita, kuivattiin pellavia, pestiin pyykkiä, kupattiin ja hoidettiin terveyttä. Suomessa on saunoja arveltu olevan jo esihistoriallisena aikana, jolloin ne olivat kokonaan tai osittain mäenrinteeseen rakennettuja maasaunoja. Alkeellisimmillaan maasauna oli kivillä vuorattu kuoppa, joka kivien kuumentamisen jälkeen peitettiin riukujen varaan asetetuilla taljoilla.

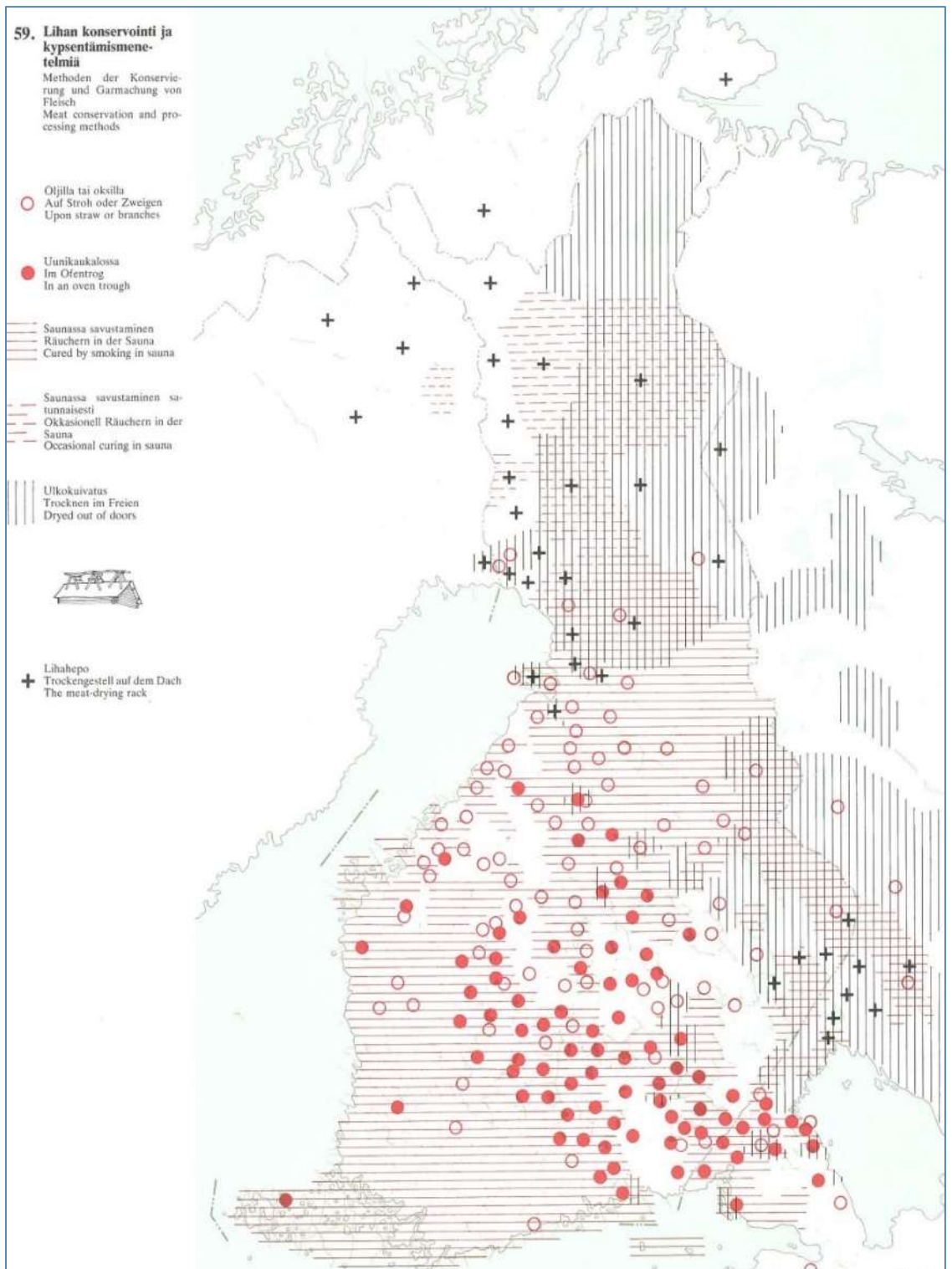
Yksi syy saunan yleistymiseen ko. maantieteellisellä alueella oli Suomen pohjoinen sijainti. Sauna keksittiin osaksi siitä syystä, että talvella ei voitu peseytyä ulkona kylmästä säästä johtuen. Lisäksi suola on ollut Suomessa kallis ja arvokas tuontituote ennen muinoin ja esimerkiksi lihatuotteiden säilyvyys voitiin taata huokeammalla tavalla, kun savustettiin savusaunassa.

Eurooppalaiset tutkimusmatkailijat kohtasivat ja dokumentoivat saunaan liittyvää kulttuuria nimenomaan Suomessa jo 1700-luvulla (Acerbi, 1802).

4.2. Saunassa palvaaminen

Saunaa koskevassa wikipedia -sivustossa kerrotaan, että sauna on hikoilukylpyä ja peseytymistä rakennettu tila, jota on kuitenkin perinteisesti käytetty erilaisiin tehtäviin kuten lihan palvaamiseen ja maitaiden valmistukseen (<https://fi.wikipedia.org/wiki/Sauna>)

Eräänlainen saunapalvauksen esiaste on tunnettu Suomessa jo satoja vuosia sitten, sillä lihaa oli tapana kuivattaa savupirtin katonrajassa. Riippuessaan liha hiljalleen savustui savupirtin keskellä yleensä olleesta avovalkeasta, jota pidettiin lämmönlähteenä (kuva 1).



Kuva 1. Lihan konservointi-ja kypsennysmenetelmiä Suomessa. (Vuorela, 1976)

Varsinaisen saunapalvauksen Suomessa katsotaan alkaneen 1800 -luvun lopulla lihan kotipalvauksena. Tällöin voimakkaasti suolattua lihaa savustettiin kuumassa saunassa 2-4 vuorokautta. Lopputuloksena oli kuivahko, suolainen, pinnaltaan lähes musta ja voimakkaasti savunmakuinen tuote. Palvaamiseen käytetyt saunat olivat kokonaan puuta ja niissä oli tukevat kivikiukaat. Lämmitykseen käytettiin yksinomaan lehtipuuta, ja varsinkin leppähalot antoivat palvilihalle sen ominaisaromin. Kotiliesi -lehdessä (Kotiliesi 10/1944) julkaistiin palvauksen 12 käskyä, jossa mm. korostettiin lihojen riittävää suolaantumista ennen palvausta, käytettävän leppäpuun laatua, ja kuumuuden lisäämistä vähitellen lyömällä löylyä.

Saunapalvikinkkua on ollut kuitenkin kaupallisesti myynnissä ympäri Suomen jo 1800 -luvulla. Saunapalvikinkun myynti-ilmoituksia on julkaistu useissa sen ajan sanomalehdessä kuten "Hämäläisessä" ja "Perä-Pohjolassa" vuonna 1899 ja "Tampereen sanomissa" vuonna 1909. (kuvat liitteenä).

Saunapalvauksesta käytettiin ennen myös nimitystä kuuma palvaus, mikä tarkoitti lihan ja makkaroiden savustamistapaa. Valmistaminen kesti 1-2 vrk, minkä aikana lihaa kypsytivät sekä savu että kova kuumuus ja löyly (Vuorela 1979).

Nykyisen kaltainen savusaunapalvaus muuttui vähitellen teolliseksi toiminnaksi 1950 -luvulla. Perinteinen savustusmenetelmä haluttiin kuitenkin säilyttää, mistä syystä Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka tehdään edelleen savustamalla ne savusaunassa suorasavustusmenetelmällä leppähaloilla, jolloin valmistusprosessi on myös pitkä.

Vuonna 1959 Suomeen perustettiin Saunapalviyhdistys, jonka tehtävänä on mm. vaalia tuotteen perinteistä valmistusmenetelmää ja erikoislaatua. Suomessa on kymmeniä, lähinnä pieniä ja keskisuuria yrityksiä, jotka valmistavat saunapalvikinkkua perinteisellä menetelmällä savusaunassa.

4.3. Tuotteen erityisyys

Aito saunapalvikinkku/Akta basturökt skinka poikkeaa muista, modernimmalla teknologialla normaaleissa keitto/savustuskaapeissa valmistetuista palvikinkuista, erityisesti valmistustavan ja ainutlaatuisen tuotelaadun (maku, aromi, rakenne) perusteella.

Tuote valmistetaan aina savusaunassa suorasavustuksella leppäpuun savulla, jolloin savustusprosessi on pidempi kuin keitto/savutuskaapissa savustettujen palvikinkkujen. Tuote savustetaan aina leppäpuun savulla, kun taas automaattiuuneissa savustetuissa palvikinkuissa voidaan käyttää myös nestemäisiä savupreparaatteja.

Tuotteen ulkopinta on punaruskea johtuen pitkästä savustusajasta ja suorasavustusmenetelmästä. Aito saunapalvikinkku/Äkta basturökt skinka poikkeaa muista palvikinkuista myös maun, aromin ja rakenteen takia. Rakenne on tyypillisesti hieman kuivahko mutta kuitenkin suutuntumaltaan mehukas. Erityisesti tuotteen pintakerros on kuiva johtuen pitkästä savustusajasta. Sekä tuotteen maussa että savustuksessa tulee voimakkaasti esille savustuksessa käytetty leppäpuu.

5. Syy- ja seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen tai muihin ominaisuuksiin

Tuotteen yhteys sen maantieteelliseen tuotantoalueeseen perustuu tuotteen valmistustapaan, joka on voimakkaasti sidoksissa suomalaiseen saunakulttuuriin ja siihen liittyvään tietotaitoon sekä savustuksessa käytettävään leppäpuun halkoon. Tuotteelle ominainen maku ja aromi ovat seurausta nimenomaan savusaunassa, leppäpuunsavussa tapahtuvasta pitkästä savustuksesta ja kypsytyksestä.

Suomenkielen sauna tarkoittava sana on ”sauna” myös moniksi muiksi kieliksi (englanti, saksa, ranska, espanja, portugali jne.). Tämä osoittaa, että maailmanlaajuisesti sauna ja siihen liittyvä kulttuuri liittyy erityisesti Suomen maantieteelliseen ja kielitieteelliseen alueeseen.

Saunapalvaaminen on perinteisesti sidoksissa saunan lisäksi savustuksessa käytettävään leppäpuuhun. Leppäpuuta (*Alnus*) kasvaa yleisesti koko Suomessa ja sitä on perinteisesti käytetty savupalvaamiseen.

Saunapalvaukseen liittyy myös yksi perinteinen kesätapahtuma Suomessa. Päijänteen Palvipäivät Korpilahdella on järjestetty jo 29 kertaa. Palvipäivillä yrittäjien saunassa palvataan lihoja kahden vuorokauden ajan.

6. Hakijaryhmittymä:

Nimi: Saunapalviyhdistys

Osoite: Takkulantie 11

32700 Huittinen

Yhteyshenkilö: seppo.korpela@lihajaloste-korpela.fi

puh: +358 25605600

7. Alkuperän todentaminen

Merkin käyttöä Suomessa valvoo:

Ruokavirasto

PL 200

00027 RUOKAVIRASTO

Vaihde: +358 29 530 0400, kirjaamo@ruokavirasto.fi

Sen lisäksi Saunapalviyhdistys valvoo merkin käyttöä omien jäsentensä osalta.

8. Liitteet

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 (toim.). 1976. Suomen kansankulttuurin kartasto. 1 Aineellinen kulttuuri. SKS. s. 114-115.

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

<https://fi.wikipedia.org/wiki/Sauna>

Liitteet: Saunapalvilihojen myynti-ilmoitukset vuosilta 1899 ja 1909.

"Hämäläinen" n:o 22, 18.03.1899, "Perä-Pohjolainen" n:o 97, 1899,
"Tampereen sanomat" n:o 11, 15.01.1909

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

Ilmoitus.

Johan Guttulan Ruokakaupassa on
myytävänä **Saunapalva** lihaa y. m.
y. m. vasta tullut!!!

Johan Guttula.

Lihoja **saunapalviin** Hätilän kar-
tanoosja vastaan ottaa Liisa
Lindhölm, t. f. 21 päivästä alkaen.