

HAKEMUS KOSKIEN

”SAUNAPALVIKINKKU, TEHTY PERINTEISEEN TAPAAN”

”BASTURÖKT SKINKA, TILLVERKAD PÅ TRADITIONELLT SÄTT”

SUOJATTUA MAANTIETEELLISTÄ MERKINTÄÄ



Saunapalviyhdistys ry

- 1. Tuotteen nimi:** ”Saunapalvikinkku, tehty perinteiseen tapaan”
”Basturökt skinka, tillverkad på traditoinellt sätt”

2. Kuvaus tuotteesta

Perinteiseen tapaan tehty saunapalvikinkku on lihavalmiste, joka on valmistettu sian kinkun kokonaisista lihaksista tai leikatuista kinkkupaloista. Myös kinkun rasva- ja kamaraosa voi olla mukana tuotteessa. Saunapalvikinkku on savustettu leppäpuulla savusaunassa suorasavustusmenetelmällä. Saunapalvikinkun kypsytysaika on pitkä, vähintään 12 tuntia.

Seuraavassa on esitetty tuotteen tyypillinen koostumus:

Proteiinipitoisuus on vähintään 17 % (vähärasvaisessa kinkussa proteiinipitoisuus on korkeampi kuin silavallisessa kinkussa)

Rasvapitoisuus on alle 15 % (vähärasvaisissa kinkuissa rasvapitoisuus on alempi kuin silavallisessa kinkussa).

Lihapitoisuus on vähintään 90 % (laskettuna valmiista tuotteesta)

Saunapalvikinkun maku on leppäsavunmakuinen ja saunassa palvatulle tuotteelle ominainen.

Rakenteeltaan saunapalvikinkku on hieman kuivahko mutta kuitenkin suutuntumaltaan mehukas.

Saunapalvikinkun ulkopinta on suhteellisen tumma johtuen pitkästä savustusajasta ja suorasavustusmenetelmästä.

2.1. Raaka-aineet

Perinteinen vähärasvainen saunapalvikinkku valmistetaan lihantuotantoon tarkoitettujen 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, jos valmistetaan silavallista kinkkua. 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 (nitriittisuolaa), 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 ko. maantieteellisellä alueella:

- Esikäsittely: kinkkuraaka-aine leikataan asianmukaiseen palakokoon ja muotoon. Yleensä 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: perinteinen saunapalvikinkku 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.
- Perinteisen tapaan tehdyn saunapalvikinkun valmistaminen tapahtuu elintarvikehuoneistoksi hyväksytyssä savusaunassa ja siihen sovelletaan tavanomaista elintarvikehygienian valvontaa.

3. Maantieteellisen alueen rajaus

Maantieteellinen alue kattaa koko Suomen.

4. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

4.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

Saunapalvikinkun 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.

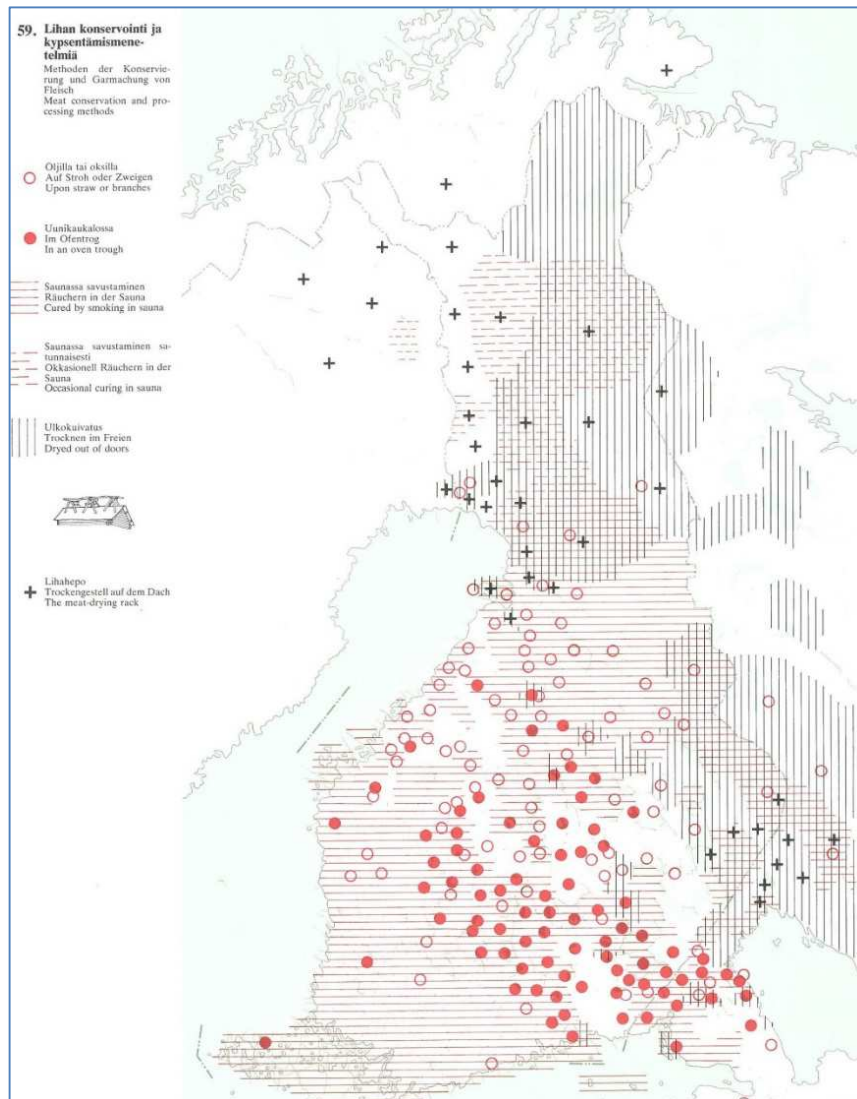
Yksi syy saunan yleistymiseen ko. maantieteellisellä alueella oli Suomen pohjoinen sijainti. Sauna keksittiin osaksi siitä syystä, että talvella ei voitu peseytyä ulkona kylmästä säästä johtuen. Lisäksi suola on ollut

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).

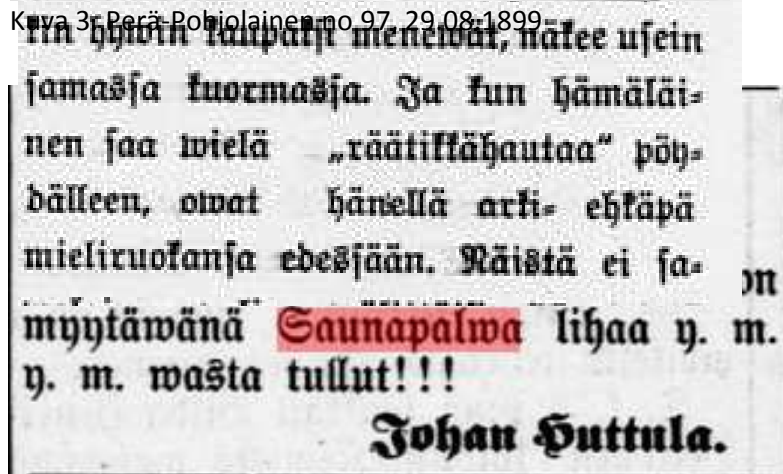
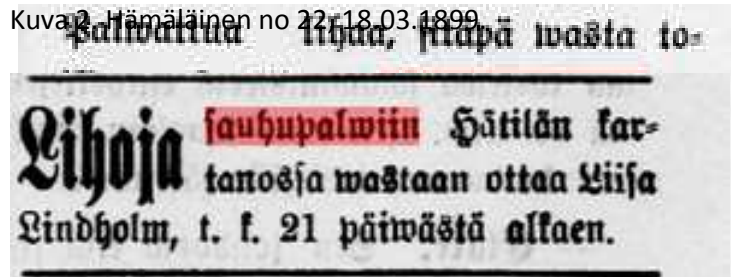
4.2. Saunassa palvaaminen

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 (Saunapalvi-julkaisu 1985).

Saunapalvikinkua on ollut kuitenkin kaupallisesti myynnissä ympäri Suomen jo 1800 -luvulla (kuva 2, 3 ja 4):



Kuva 4. Tampereen Sanomat no 11, 15.01.1909.

Nykyisen kaltainen savusaunapalvaus muuttui vähitellen teolliseksi toiminnaksi 1950 -luvulla. Perinteinen savustusmenetelmä haluttiin kuitenkin säilyttää, mistä syystä aidot saunapalvikinkut tehdään edelleen

savusaunassa suorasavustusmenetelmällä leppähaloilla, jolloin valmistusprosessi on pitkä. Nämä neljä seikkaa ovat siten oleellisia, jotta tuote on ominaisuusiltaan perinteinen tuote ja poikkeaa siten täysin automaattiuuneissa savustetuista kinkuista. Vaikka tuotantomenetelmät ovat kehittyneet, niin vanha savustusperinne on haluttu säilyttää.

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

4.3. *Tuotteen erityisyys*

Perinteiseen tapaan tehty saunapalvikinkku poikkeaa muista, modernimmalla teknologialla normaaleissa keitto/savustuskaapeissa valmistetuista palvikinkuista, erityisesti valmistustavan ja ainutlaatuisen tuotelaadun (maku, aromi, rakenne) perusteella.

Saunapalvikinkku valmistetaan aina savusaunassa suorasavustuksella leppäpuun savulla, jolloin savustusprosessi on huomattavasti pitempi kuin keitto/savutuskaapissa savustettujen palvikinkkujen. Perinteiseen tapaan tehty saunapalvikinkku savustetaan aina leppäpuun savulla, kun taas automaattiuuneissa savustetuissa palvikinkkuissa voidaan käyttää myös nestemäisiä savupreparaatteja.

Perinteisesti valmistetun saunapalvikinkun ulkopinta on suhteellisen tumma johtuen pitkästä savustusajasta ja suorasavustusmenetelmästä. Perinteiseen tapaan tehty saunapalvikinkku 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.

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

Saunapalvikinkkua on valmistettu Suomessa jo pitkään perinteisten, sukupolvelta toiselle siirtyneiden valmistusohjeiden mukaan. Valmistustapa 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 saunaa 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 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira:

Mustialankatu 3

00790 Helsinki

Vaihde: 029 530 0400, kirjaamo@evira.fi

Sen lisäksi Saunapalviyhdistys valvoo merkin käyttöä omien jäsentensä osalta.

8. Liitteet

Acerbi, G. 1802. Travels trough Sweden, Finland, and Lapland, to the North Cape in the years 1798 and 1799. Vol. II.

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

Saunapalvijulkaisu. 1985. Joukkoristiside, julkisija Saunapalviyhdistys