

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 47/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„JAMBON DE LACAUNE”****Nr UE: FR-PGI-0005-01208-3.3.2014****ChNP ( ) ChOG ( X )****1. Nazwa**

„Jambon de Lacaune”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Szynka „Jambon de Lacaune” jest suchą szynką o zaokrąglonym, pełnym i regularnym kształcie, zwężającym się stopniowo aż do nogi.

Część chudą może pokrywać cienka warstwa tłuszczu o barwie biało-kremowej. Skórka ma barwę bursztynową, miejscami ciemniejszą. Na powierzchni szynki mogą znajdować się nieliczne kryształki soli.

Plaster szynki „Jambon de Lacaune” ma regularne proporcje i kształt. Część chuda ma jednorodną barwę – od mocno czerwonej do ciemnoczerwonej, z bardziej lub mniej widocznymi żyłkami tłuszczu. Warstwa powierzchniowa tłuszczu jest zwarta, biała, o szerokości od 1 do 2 cm, zabarwiona miejscami na lekko różowy kolor.

Konsystencja „Jambon de Lacaune” jest elastyczna, miękka, rozpływająca się w ustach. Smak słony, określany jako „słona nuta smakowa”, wiąże się z soleniem szynki solą morską; jest on umiarkowany. Szynka „Jambon de Lacaune” ma zapach i smak typowy dla dojrzałego mięsa suszonego. Jej aromaty są zrównoważone. Mieszanka aromatyzująca składa się głównie z pieprzu, cukru i saletry; jest delikatna i nie eliminuje naturalnego smaku suchej szynki. Szynki „Jambon de Lacaune” nie poddaje się nigdy wędzeniu.

Szynka „Jambon de Lacaune” ma łączną zawartość cukrów rozpuszczalnych nieprzekraczającą 1 % i zawartość saletry sodowej (NaNO<sub>3</sub>) lub saletry (E252) nieprzekraczającą 250 mg/kg.

Całkowity czas wytworzenia szynki zależy od masy szynki świeżej.

Minimalna masa szynki świeżej po trybowaniu	Minimalny okres suszenia/dojrzwania (od solenia do opuszczenia suszarni)
9 kg	7 miesięcy
10 kg	9 miesięcy
11 kg	12 miesięcy

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Szynkę „Jambon de Lacaune” sprzedaje się w następujących formach:

- szynka w całości nieodkostniona (zwana „z kością”);
- szynka w całości bez kości;
- połówka, ćwiartka lub plastry szynki.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Tucz świń (o masie ponad 25 kg) charakteryzuje się podawaniem paszy składającej się w co najmniej 60 % ze zbóż, pochodnych zbóż i ziaren roślin strączkowych. Maksymalną zawartość kwasu linolowego w paszy ustalono na 1,9 % suchej masy.

Świeża szynka musi spełniać następujące kryteria:

- stan świeży (zakaz stosowania szynki mrożonej);
- masa minimalnie 9 kg;
- przekrój okrągły, skórka od strony wewnętrznej wznosząca się lekko w stronę goleni, kość biodrowa częściowo usunięta, dolna część nogi odjęta lub ucięta poniżej kości strzałkowej. Cięcie trybowania prowadzone jest maksymalnie w odległości 6 cm od góry kości udowej;
- biały tłuszcz ma zwartą konsystencję, jego grubość mierzona od góry kości udowej wynosi co najmniej 10 mm (razem ze skórą);
- barwa chudego mięsa odpowiada wartościom 2, 3, 4 i 5 w skali japońskiej.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, począwszy od formowania szynek (solenie) do końca dojrzewania, mają miejsce w wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

Etykieta produktu zawiera obowiązkowo:

- nazwę ChOG „Jambon de Lacaune”;
- logo „Lacaune” zawierające znak identyfikacyjny składający się z wielkiej litery „M” pisanej ręcznie i podkreślonej, która kojarzy się z górami i pod którą widnieje napisana wielkimi literami nazwa „LACAUNE”;
- minimalny okres suszenia/dojrzewania: 7, 9 lub 12 miesięcy.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny składa się z następujących 11 gmin departamentu Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny, w którym produkuje się szynkę „Jambon de Lacaune”, stanowi jednorodny teren położony między wzgórzami Lacaune. Teren ten tworzy wklęsłość, rozciągającą się ze wschodu na zachód, odpowiadającą dorzeczu rzeki Gijou. Na południu jest on ograniczony głównym grzbieciem pomiędzy Montgrand a Montalet, który wznosi się na wysokości ponad 1 200 m, a na północy – pobocznym grzbieciem pomiędzy Roquecézière a Merdélou, który od strony przełęczy Sié sięga 1 000 m. Te dwie granice fizyczne wyznaczają nieckę topograficzną, która charakteryzuje się naprzemiennym wpływem klimatu oceanicznego i śródziemnomorskiego. Ze względu na wysokość położenia obszar geograficzny produkcji poddany jest również wpływom klimatu górskiego.

W wyniku tych trzech czynników panujący tu klimat charakteryzuje się:

- wysokim poziomem opadów, rozłożonych w czasie w ciągu całego roku;
- stosunkowo niskimi średnimi temperaturami i słabą amplitudą termiczną;
- zmieniającym się regularnie wiatrem (kierunek, wilgotność), cechującym się dużą zmiennością dobową, jeśli chodzi o temperaturę i wilgotność.

### Czynniki ludzkie

Produkcja szynki „Jambon de Lacaune” ma swoje źródło historyczne w bardzo rozpowszechnionym w Lacaune w średniowieczu zawodzie „mazelier” (średniowieczny rzeźnik). Nazwa ta oznacza w języku oksytańskim ubijającego bydło, owce i świnię. Mniej więcej w XV w., w wyniku wyspecjalizowania się zawodów, termin ten oznaczał osobę, która przetwarzała mięso wieprzowe, czyli odpowiadał dzisiejszemu wędliniarzowi.

Obecnie umiejętności specjalistów od wędlin/konserwacji mięsa wykorzystywane są na różnych etapach przygotowywania szynki „Jambon de Lacaune”.

Aby wyprodukować „Jambon de Lacaune”, wędliniarz wybiera świeżą szynkę o masie co najmniej 9 kg i grubości pokrywy tłuszczowej co najmniej 10 mm, co stanowi cechy niezbędne do długotrwałego suszenia.

Następnie przystępuje do solenia, wyłącznie przy pomocy soli morskiej, która dzięki nieregularnym kryształkom dobrze trzyma się na szynce, szybko i dobrze się wchłania, umożliwiając jednorodne suszenie szynki.

Umiejętności są również istotne podczas dozowania mieszanki aromatyzującej, złożonej głównie z pieprzu i saletry jako jedynego dodatku, tak by otrzymać średnio intensywny aromat.

Na każdym etapie (solenie, leżakowanie, ewentualne parzenie, obróbka i dojrzewanie) wędliniarz optymalizuje ich długość lub temperaturę i wilgotność, w zależności od stanu szynek.

W suszarni szynki monitoruje się również codziennie, by skontrolować ich wygląd zewnętrzny i zapach, dopilnować warunków suszenia (temperatura i wilgotność powietrza) oraz uniknąć niepożądanych zjawisk podczas suszenia (kleistość lub chrupkość skóry, rozwój grzybów lub nieprzyjemny zapach itp.). Albowiem niezależnie od stosowanej techniki suszenia, od tego czy suszarnie są naturalne czy wentylowane, wytwórca musi dostosować się do zmian temperatury i wilgotności na zewnątrz, co mierzone jest codziennie. Rozmieszczenie szynek o różnym stopniu dojrzałości oraz poziom zapełnienia suszarni są również brane pod uwagę.

### Specyfika produktu

Chuda część szynki „Jambon de Lacaune” charakteryzuje się jednolitą barwą – od intensywnie czerwonej po ciemnoczerwoną. Może ona być poprzecinana nielicznymi żyłkami tłuszczu. Szynka posiada pokrywę tłuszczową o zwartej konsystencji i białej barwie, która może być miejscami różowa.

Z punktu widzenia smakowego szynka „Jambon de Lacaune” wyróżnia się umiarkowanie intensywnym aromatem, który pozwala wyraźnie odróżnić smak suszonej szynki i charakterystyczny lekko słony posmak, określane jako „słona nuta”.

### Związek przyczynowy

Związek przyczynowy szynki „Jambon de Lacaune” opiera się na odwiecznych, tradycyjnych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętnościach, od których zależy jakość produktu i jego solidna renoma.

Obszar geograficzny produkcji „Jambon de Lacaune” charakteryzuje się warunkami geograficznymi i klimatycznymi korzystnymi dla suszenia. W granicach tego obszaru powstała gęsta sieć przedsiębiorstw wędliniarskich, które posiadają wielowiekowe umiejętności i wiedzę. Szczegółowa selekcja świeżych szynek zapewnia na koniec etapu dojrzewania charakterystyczną warstwę tłuszczu, zwartą i białą, miejscami różową.

Dzięki odwiecznym technikom, związanym z historyczną wymianą handlową z salinami na pobliskiej nizinie, również obecnie solenie solą morską zapewnia regularne i skuteczne suszenie i nadaje szynce charakterystyczną „słoną nutę”.

Dozowanie mieszanki aromatyzującej, złożonej głównie z pieprzu i saletry jako jedynego dodatku, przyczynia się do rozwoju charakterystycznych dla „Jambon de Lacaune” walorów smakowych tej szynki, która posiada smak suszonego mięsa i średnio intensywny aromat.

Trwające co najmniej 7 miesięcy dojrzewanie oraz kontrola parametrów suszenia zgodnie z umiejętnościami wędliniarzy z obszaru geograficznego produkcji pozwalają szynce „Jambon de Lacaune” osiągnąć pełną dojrzałość i jednakową barwę części chudej (od intensywnie czerwonej po ciemnoczerwoną), jak również utrzymać barwę tłuszczu od białej do lekko różowej.

Renomę „Jambon de Lacaune” potwierdzają już na początku XX w. świadectwa, takie jak książka M. Cousin p.t. „Voyages gastronomiqués au pays de France” (Podróże gastronomiczne po Francji), w której zachwala wędliny podawane w Hotelu Centralnym w Lacaune: „[...] wysmienita kolekcja lokalnych wędlin, składająca się z szynki i kiełbas, jak najbardziej godnych uwagi [...]”.

We francuskim przewodniku turystycznym Gault Millau z 1970 r. wspomina się również o Lacaune, której „szynki cieszą się wielkim uznaniem”. Szynkę „Jambon de Lacaune” opisano także w spisie dziedzictwa kulinarnego Francji z 1996 r.: „Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles” (Midi-Pyrénées – produkty lokalne i tradycyjne przepisy), ale również w opracowaniach technicznych, takich jak „Le jambon sec et les petites salaisons” (Sucha szynka i drobne produkty wędliniarskie) z 1997 r.

W marcu 1989 r. w czasopiśmie LSA szynkę „Jambon de Lacaune” umieszcza się wśród „szynek suchych wysokiej jakości” jako szynkę, która „produkowana jest przez przedsiębiorstwa mające ambicje wykonania dobrej roboty przy zachowaniu odwiecznych tradycji wytwarzania”.

W 2011 r. przeprowadzono badanie dotyczące wizerunku i renomy, które wykazało, że w regionach Midi-Pyrénées i Languedoc-Roussillon 77 % ankietowanych osób zna szynkę suchą, suchą kiełbasę i kiełbasę produkowane na obszarze geograficznym Lacaune, co potwierdza solidną renomę szynki „Jambon de Lacaune”, która jest postrzegana jako produkt lokalny (produit de terroir) i tradycyjny (produit traditionnel).

Wędliniarze z wyznaczonego obszaru produkcji zdobywają regularnie nagrody w paryskim powszechnym konkursie rolnym. Od 2010 r. szynka „Jambon de Lacaune” była pięciokrotnie nagradzana, otrzymując: trzy razy brązowy medal, raz srebrny medal i raz złoty medal.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 <sup>(1)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondeLacauneV1.pdf>

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36.