

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2017/C 148/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„JAMBON NOIR DE BIGORRE“****EU č.: PDO-FR-02105 – 14.1.2016****CHOP ( X ) CHZO ( )****1. Název/názvy**

„Jambon noir de Bigorre“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Francie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny****3.1. Druh produktu**

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

**3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

Produkt „Jambon noir de Bigorre“ je sušená šunka z vepřového masa gaskoňského čistokrevného plemene, které se chová na travnatých výběžích od dosažení 6 měsíců věku a poráží ve věku nejméně 12 měsíců a nejvíce 24 měsíců. Jatečně upravené tělo má minimální hmotnost 100 kg, minimální poměr mezisvalového tuku na zádožím svalů *longissimus dorsi* 2,5 %, na úrovni ledvinek tloušťku tuku alespoň 30 mm a svaloviny alespoň 45 mm.

Krájení šunky je specifické a odpovídá místním tradičním praktikám. První řez je okrouhlý a zahrnuje celý spodní šál, který zůstává pokrytý vrstvou tuku. Zachovává se polovina pánevní kosti.

Šunka má na konci dvanáctiměsíčního zrání minimální hmotnost 5 kg, tuk na odkryté části nad hlavou stehenní kosti má tloušťku větší než 30 mm, obsah soli nepřesahuje 6 %, podíl mezisvalového tuku minimálně 2,5 %, libové maso je sytě červené, tuk bílý s případným narůžovělým nádechem.

Pro šunku je typická měkká textura a plný a vyvážený senzorický profil. Šunka je jemná a vláčná, bez zatuchlosti, chuť je mírně slaná, aroma jemná a přetrvávající, připomínají sušené ovoce (lískové ořechy, kešu), pečené kaštiny, lesní podrost a houby.

Sušená šunka se nabízí celá, s kostí a nožičkou, neopracovaná nebo částečně zbavená kůže a tuku až po koleno, dále vykostěná, vcelku nebo krájená, nakrájená na plátky.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Během fáze kojení mohou selátka dostávat doplňkové krmivo, které se skládá ze směsi obilnin, sóji a sušeného mléka. Maximální povolené množství tohoto doplňku na jedno sele činí v daném období 5 kg. Krmivo může pocházet z míst mimo zeměpisnou oblast. Není totiž možné, aby veškeré krmivo pocházelo ze zeměpisné oblasti, protože místní topografické a klimatické podmínky neumožňují vyprodukovat všechny suroviny rostlinného původu, především bílkoviny a luštěniny, jež jsou pro výživovou rovnováhu zvířat nevyhnutelné. Tato část krmiva nesmí překročit 5 kg, což je méně, než kolik představuje konzumace mateřského mléka – během období kojení selátko vypije přibližně 40 litrů mléka, tedy zhruba 8 kg sušiny s původem v zeměpisné oblasti. Směs obilnin, sóji a sušeného mléka nemůže mít atestaci o původu ze zeměpisné oblasti, protože se složky dodávají z různých zdrojů.

Po odstavení selátka konzumují krmivo na bázi obilnin (minimálně 70 % hmotnosti suroviny), ty jsou případně doplněné o bílkoviny, minerály a vitamíny. Obilniny musejí pocházet ze zeměpisné oblasti.

Ve fázi výkrmu, tedy od minimálního věku 3,5 měsíců a nejpozději od 6 měsíců se prasata chovají extenzivním nebo poloextenzivním způsobem v zatrávněných výbězích s maximální hustotou 20 zvířat na hektar. Část jejich potravy zde tvoří pastva. Spásají trávu, kterou tvoří hlavně jetele a různé druhy trav, ale živí se i ovocem a jinými zdroji z oblasti.

Prasatům se podává doplněk na vykrmení. Ten se skládá minimálně ze 70 % z obilnin, případně je doplněn o obilné produkty nebo o bílkoviny, minerály a vitamíny. Obilniny musejí pocházet ze zeměpisné oblasti. Původ mimo zeměpisnou oblast je povolený pouze u doplňkových bílkovin, minerálů a vitamínů. Vzhledem k omezením dané zeměpisné oblasti se jich zde nevyrábí dostatečné množství.

Maximální denní dávka doplňkového krmiva činí 3 kg (vyjádřeno v sušině).

Uvedená pravidla zajišťují, že vše, co prase během svého života zkonzumuje, bude ze 72,6 % pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

### 3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze produkce šunky „Jambon noir de Bigorre“ od narození selete až po dozrávání probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

První okrájení je založené na zvláštním know-how a musí probíhat ve vhodných zařízeních ve vymezené zeměpisné oblasti, aby si šunka zachovala všechny své vlastnosti.

Protože jednotlivé šunky mají různé množství zevního tuku a protože před konečným dosušením dlouho dozrávají, je třeba vykostovat a okrájet každý jednotlivý kus jiným způsobem, aby se zachovaly organoleptické vlastnosti produktu, jeho vzhled a aby si mohl být spotřebitel jistý, že šunka „Jambon noir de Bigorre“, prodává-li se krájená na plátky, má tytéž vlastnosti jako šunka, která se krájí přímo před zákazníkem. Proto se každá šunka určená k plátkování, musí speciálně okrajovat s ohledem na její váhu, zralost a na podíl zevního tuku.

Výběr šunek a jejich krájení mohou provádět pouze proškolení odborníci s vynikajícími znalostmi produktu, kteří dokáží provést přesný řez tak, aby se zachoval správný poměr tuku a libového masa, protože na tom závisí organoleptická kvalita šunky, a zároveň aby se zaručila výnosnost a aby nakrájené kusy byly dokonale a stejným způsobem prezentovány zákazníkům. Proto části šunky s velkým podílem tuku mohou být částečně nebo zcela zbaveny kůže a pečlivě ořezány, čímž zůstane poměr mezi tučnou a libovou částí vyvážený.

Na druhou stranu je velmi důležité zamezit riziku oxidace tuku. K tomu by mohlo dojít, jestliže by šunka byla příliš vystavena proudu vzduchu, tedy po vykostění rychle nakrájena nebo pokud by se předkrájené kusy rychle zabalily. Tyto činnosti se provádějí nejdéle do dvou hodin od vykostění.

Šunka se musí v zájmu snazší výsledovatelnosti produktu krájet a balit ve vymezené oblasti, protože při krájení se označení produktu odstraní.

### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě ze zákona daných údajů se každá šunka „Jambon noir de Bigorre“ s CHOP označuje porážkovým číslem vyraženým na kůži, dále do kůže vypálenou značkou, která se skládá z čísla týdne a z posledních číslic roku, kdy se maso solilo, a ze zkratky „NB“, která je vypálená do kůže na spodku nožičky.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje tato území obcí či jejich částí:

Zcela zahrnuté území obcí:

Departement Haute-Marne:

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcen, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrière, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Departement Gers:

— obce v kantonu Mirande-Astarac, kromě Lamazère,

— obce v kantonu Pardiac-Rivière-Basse, kromě Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès,

— v kantonu Astarac-Gimone obce Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubtrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère,

— v kantonu Fezensac obce Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

Departement Pyrénées-Atlantiques:

Aast, Bèdeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

Departement Hautes-Pyrénées:

— obce v kantonech: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros a Baïses (částečně kromě Asque), Vic-en-Bigorre.

— tyto obce: Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Génomest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombrès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

Částečně zahrnuté území obcí:

Departement Haute-Garonne:

Antichan-de-Fontignès, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Fontignac-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

Departement Hautes-Pyrénées:

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barran-coueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labas-sère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

*Specifičnost zeměpisné oblasti*

Typické přírodní prostředí produkční oblasti, regionu Bigorre, tvoří úbočí a údolí vyhloubená do sedimentu Pyrenejí. Prostor má řadu omezení daných členitým terénem, celkově kyselou půdou a četností lesů, ale hodí se na výběhy pro prasata, které se rozkládají na zatravněných, ale i na zalesněných pozemcích.

Na podnebí působí jako regulátor teploty oceán, zároveň jej ovlivňují i Pyreneje, což má dva významné dopady. Jednak se zastaví oblaka proudící od západu a severozápadu, což způsobí srážky oceánského původu. Díky nim tráva dobře roste téměř nepřetržitě po celý rok. Druhým dopadem je fén, který ohřívá a vysušuje vzduch. Na jaře a na podzim tak ve vymezené oblasti zhruba každý třetí den vane teplý a suchý vítr, který se střídá s obdobími vlhka. Popsané podnebí je pro sušení šunky „Jambon noir de Bigorre“ zásadní.

Gaskoňská prasata, z nichž se šunka vyrábí, žijí na výběžích od šesti měsíců věku. Během celého výkrmu zkrmí prasata, jež dosáhla velikost dospělého jedince, denně mezi 5 a 6 kg krmiva. Denní dávka podávaného krmiva nesmí přesáhnout 3 kg, a to znamená, že si prasata musí ve výběhu denně najít 2 až 3 kg krmiva sama; jedná se převážně o travu.

*Specifičnost produktu*

Šunka „Jambon noir de Bigorre“ se produkuje s nožičkou, první řez je okrouhlý a zahrnuje celý spodní šál, který zůstává pokrytý vrstvou tuku. Zachovává se polovina pánevní kosti. Šunka má tyto typické vlastnosti:

- minimální hmotnost na konci sušení činí 5 kg,
- tuk na odkryté části nad hlavou stehenní kosti má tloušťku vyšší než 30 mm,
- libové maso má sytě červenou barvu,
- tuk je bílý, někdy lehce narůžovělý,
- podíl mezisvalového tuku činí asi 4 %, zásadně však minimálně 2,5 %.

Pro šunku je typická měkká textura libového masa a hladká textura tuku, dále výrazná a přetrvávající vůně a plný a vyvážený senzorický profil. Šunka je jemná a vláčná, bez zatuchlosti, chuť je mírně slaná, aromata jemná a přetrvávající, připomínají ořechy (lískové ořechy, kešu), pečené kaštiny, lesní podrost a houby.

*Příčinná souvislost*

Chovatelé po staletí prasata vybírali tak, že má nyní gaskoňské plemeno vlastnosti, díky nimž je skvěle přizpůsobené prostředí i způsobu chovu: prasata umí snášet různé typy podnebí i krmiva a vyrovnat se s nimi. Ve výběžích prasata mohou a zároveň musí mít pravidelný pohyb, což umožňuje vývoj svalové hmoty tak, aby maso bylo prorostléjší a s větším obsahem myoglobinu, tedy červenější.

Potrava, kterou prasata ve výběžích nalézají, obsahuje aromatické sloučeniny, jež ovlivňují organoleptické vlastnosti šunky. Samozřejmě je v závislosti na ročním období různá, ale během období výkrmu představuje zhruba 50 % prasetem zkonsumované denní dávky. Takové množství zaručuje nízká intenzita chovu ve výběžích a omezené množství podávaného krmiva.

Právě v období výkrmu, tedy ve výběhu, se ukládá tuková tkáň, jež následně různým způsobem podmiňuje senzorické vlastnosti šunky. Povahu krmiva určuje složení tuků v mastných kyselinách a relativní poměr různých typů tuků (nasycené a nenasycené). Krmivo prasat tedy přispívá k senzorickým kvalitám šunky.

Díky krmivu a jedinečnému způsobu chovu, které jsou přizpůsobené používanému plemenu prasat, se surovina „čerstvá šunka“ vyznačuje typickým složením lipidů, díky němuž tuky málo oxidují. Ukázalo se, že pokud se prasata krmí z přírodních zdrojů, tukové tkáně hromadí různé antioxidační sloučeniny obsažené v konzumovaných rostlinách. Tyto látky působí na rychlost oxidace lipidů, zpomalují žluknutí a umožňují dlouhé dozrávání, čímž specificky ovlivňují rozložení chuťových a aromatických látek. Uvedený účinek silně závisí na složení spásané vegetace a čím déle se šunka suší a dozrává, tím je vliv vegetace patrnější.

Tak je tomu i v případě šunky „Jambon noir de Bigorre“, která se vyrábí a dozrává po dobu alespoň 20 měsíců, z toho 12 měsíců v sušárně napojené na venkovní prostředí. Na šunku tak působí všechna roční období regionu Bigorre: období sucha se, zejména v důsledku vání fénu, střídají s obdobími vlhka a poskytují optimální podmínky pro aromatické dozrávání šunky. Při suchém období se začne tvořit kůrka a vnitřní vlhkost šunky následně vyrovná i vlhkost šunky na povrchu.

Šunka rozvíjí a získává všechny své typické senzorické vlastnosti během dozrávání. Chuť (dochuť v ústech) je dána uvolněním aminokyselin díky rozvoji určitých enzymů přítomných v mase. Na tento proteolytický rozklad, který ovlivňuje texturu šunky, a zejména pak její vláčnost, má dobrý vliv solení a dozrávání.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement)

---