

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2014/C 101/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006⁽²⁾

”Jamón de serón”

EY-numero: ES-PGI-0005-01052 – 29.10.2012

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Jamón de Serón”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Tuote määritellään kuivatuksi kinkuksi, joka on saatu seuraaviin rotuihin tai niiden risteytyksiin kuuluvien sikojen (kuohitut karjut ja naaraspuoliset eläimet) reisosasta: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain ja Chato Murciano. Tuote on valmistettu luonnollisesti kuivaamalla ja kypsytämällä, se on muodoltaan pyöreähkö ja potka on mukana; tuote tarjotaan kamaroineen tai ilman sitä, jolloin kamara on poistettu V-leikkauksella. Leikkauspinta on väriltään punainen ja kiiltävä, ja siinä näkyy osittain lihaskudokseen tihkunutta rasvaa; liha on maultaan pehmeäköä, vähäsuolaista ja aromiltaan voimakasta tai keskivoimakasta. Rasva on rakenteeltaan samettimaista, kiiltävää, väriltään kellertävän valkoista, maultaan mietoja ja voimakkaan aromaattista.

Kinkkua pidetään kaupan kahdessa luokassa:

Luokka S-XVI, paino vähintään 7 kilogrammaa ja jalostusaika yli 16 kuukautta.

Luokka S-XX, paino vähintään 8 kilogrammaa ja jalostusaika yli 20 kuukautta.

Molemmissa luokissa luonnollisen kuivaus- ja kypsytyksen prosessin on Serónin ympäristöolosuhteissa kestettävä vähintään 12 kuukautta.

Suolapitoisuus: Enintään 5 prosenttia ilmaistuna natriumkloridin enimmäispitoisuutena tuoreesta/luonnollisesta näytteestä, joka on tutkittu kinkusta 4 cm:n etäisyydeltä reisiluun päästä poikittaissuuntaan otetusta näytteestä, josta on poistettu kamara. Prosessin aikana kinkkujen tulee kutistua vähintään 35 prosenttia, ja jos näin ei käy, niitä on kypsytettävä vielä ainakin 2 kuukauden ajan sen vähimmäiskypsytyssajan lisäksi, joka niille on asetettu. Kinkkujen, joille on tehty V-leikkaus niiden jalostettavaksi saapumisen jälkeen, on lisäksi kutistuttava vielä 3 prosenttia enemmän.

Tuote voidaan tarjota pakattuna, luuttomaksi leikattuna tai viipaloituna, edellyttäen että sen laatu ja jäljitettävyyden voidaan taata.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Reidet: Seuraaviin rotuihin tai niiden risteytyksiin kuuluvien sikojen reisosat: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano.

Luokan S-XVI kinkkujen valmistukseen käytettävien tuoreiden reisosien vähimmäispaino (kamaroineen) on 11 kilogrammaa ja luokan S-XX 12,5 kilogrammaa. Käytetään kuohittujen urospuolisten sikojen tai naaraspuolisten sikojen reisosia.

Nahanalaisen rasvan paksuus on kamarallisessa kinkussa 2,5 senttimetriä ja kinkussa, jolle on tehty V-leikkaus, 2 senttimetriä. Rasvan paksuus mitataan putkiluun ja potkan välisestä leikkauspisteestä kohdasta, joka ”muodostaa tasasivuisen kolmion”.

Laardi: käytetään samaa sianlaardia sen varmistamiseksi, että tuotteen laatu ja moitteeton ulkonäkö säilyvät jalostusprosessin aikana

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Jamón de Serón -kinkun tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, on esitetty aikajärjestyksessä seuraavassa luettelossa:

1. Reisien vastaanotto.
2. Ensimmäinen verenlasku.
3. Suolaus.
4. Pesu.
5. Toinen verenlasku.
6. Asettuminen suolauksen jälkeen.
7. Luonnollinen kuivaus ja kypsytytys.
8. Voitelu laardilla ja viimeistely.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

SMM-tuotteella on graafinen etiketti tai tunnus, jota käytetään sekä pakatuissa että pakkaamattomissa lopputuotteissa.

Suojattujen kinkkujen etiketeissä ja myyntipakkauksissa on ehdottomasti oltava selkeästi näkyvä maininta ”Indicación Geográfica Protegida Jamón de Serón” (suojattu maantieteellinen merkintä Jamón de Serón). Etiketeissä on oltava juokseva numerointi, jonka yksinomaisena tarkoituksena on varmistaa varmennetun tuotteen jäljitettävyys.



Jamón de Serón

Indicación Geográfica Protegida

4 Maantieteellisen alueen tarkka raja

Jamón de Serón -kinkun valmistus tapahtuu yksinomaan Serónin kunnan alueella, jonka pinta-ala on 167 neliökilometriä.

5 Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Tuotteen yhteys tuotantoalueeseen johtuu sekä ympäristön erityispiirteiden välisestä syy-seuraussuhteesta että tuotteen maineesta.

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnolliset tekijät

Almanzoran alueella, jolla Serónin kunta sijaitsee, vallitsee aavikko- ja aroilmasto, ja sitä voidaan pitää Euroopan mantereen kuivimpana alueena.

Serón sijaitsee Almerían maakunnassa Almanzora-joen valuma-alueella, joka puolestaan sijaitsee Kaakkois-Espanjan puoliaavikkosella alueella Iberian niemimaan itäosan eteläisellä laidalla. Sen ominaispiirteitä ovat kuivuusindeksi 0,2–0,5 sekä aurinkoenergian äärimmäisen runsas määrä (keskimäärin 3 000 tuntia vuodessa) ja vähäsateisuus (keskimäärin alle 400 mm vuodessa). Kuiva ilmasto johtuu alueen sijainnista Koillis-Espanjassa Itä-Andalusian Sierras Subbéticas ylänköalueen rajalla, mikä suojaa aluetta Atlantilta saapuvien, Iberian niemimaan poikki länsi-itäsuunnassa kulkevien matalapaineiden aiheuttamilta sateilta.

Serónin ilmaston aavikkoinen luonne johtuu myös alueen erityisestä maantieteellisestä sijainnista Almanzora-joen laakson alkupäässä ja Sierra de los Filabres -vuoriston pohjoisrinteellä 800–900 metrin korkeudessa Välimeren keskikorkealla kasvillisuusvyöhykkeellä; alueen erityisen mikroilmaston tyypillisiä piirteitä ovat ympäristön kuivuus ja alhainen suhteellinen kosteus (keskimäärin 55 % kesällä ja 70 % talvella), talven alhaiset keskilämpötilat (4,6–5,5 °C) mutta vain harvoin esiintyvä halla sekä viileät kesät (keskilämpötila alle 23 °C). Tällä alueella lämpötilanvaihtelut vuodenaikojen sisällä ja välillä ovat tavallisesti suuria (18–19 °C). Lisäksi läpi vuoden jatkuvasti puhaltavat lauhdat kuivat koillistuulet (tuulen nopeus 5–7 m/s) sekä erittäin runsas auringonpaiste (3 000 tuntia vuodessa) ovat hyvin tärkeitä tekijöitä lihavalmistusten luonnollisen kuivaus- ja kypsytysprosessin kannalta.

Kaikki nämä luonnolliset tekijät luovat yhdessä erittäin suotuisat ilmasto-olosuhteet Jamón de Serón -kinkun luonnolliselle kuivaus- ja kypsytyksprosessille.

Inhimilliset tekijät

Perinteisen kookkaan ja rasvaisen Jamón de Serón -kinkun erityisominaisuudet johtuvat kotitalouksissa harjoitetuista jalostus- ja kasvatusmenetelmistä, jotka otettiin käyttöön 1 500-luvulla annetuilla Serónin kunnanvaltuuston siiankasvatusta ja teurastusta koskevilla määräyksillä ja jotka ovat säilyneet tälle vuosisadalle asti. Kookkaiden sikarotujen jalostuksen ja sikojen yli vuoden kestäneen kasvatuksen ennen tilalla tapahtuvaa teurastusta tuloksena on perinteisesti saatu suuria kinkkuja, joissa on paksu rasvakerros ja runsaasti lihaskudokseen tihkunutta rasvaa. Runsasrasvaisen tuotteen perinteinen valmistuskäytäntö on jatkunut näihin päiviin asti, ja kaikissa Serónin lihankuivauslaitoksissa valikoidaan edelleen huolellisesti nämä ominaisuudet täyttävä raaka-aine aidon Jamón de Serón -kinkun tuotantoa varten.

5.2 Tuotteen erityisyys

Jamón de Serón -kinkun erityisominaisuudet, jotka liittyvät tuotteen jalostusprosessiin, voidaan tiivistää seuraavasti:

- Kinkku on perinteisesti kookas ja rasvainen, ja sen pitkä kuivausprosessi kestää raaka-aineena käytettyjen sianreisien painosta riippuen yli 16 tai 20 kuukautta, mistä ajasta Serónin ympäristöolosuhteissa tapahtuvan luonnollisen kuivaus- ja kypsytyksprosessin osuuden on oltava vähintään 12 kuukautta.
- Kinkun erityisominaisuuksia ovat pehmeä maku ja alhainen suolapitoisuus sekä erittäin voimakas aromi. Kinkun rasva on osittain lihaskudokseen tihkunutta, jolloin se vaikuttaa luonnollisen kuivaus- ja kypsytyksprosessin aikana kinkun tyypillisten aromien kehittymiseen. Tämä on yksi tuotteen erityispiirteistä, jonka perusteella Serónin kinkkumestarit luonnehtivat sitä termillä "jamón caliente" (lämmön kinkku).

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää tuotteen maantieteelliseen alueeseen, perustuu tuotteen erityisominaisuuksiin, ja sitä vahvistaa myös tuotteen vankka maine.

Syy-seuraussuhde tuotteen erityisominaisuuksien ja maantieteellisen alueen välillä

Kookas rasvainen kinkku, jonka kuivausprosessi kestää pitkään

Perinteisen kookkaan ja rasvaisen Jamón de Serón -kinkun ominaisuudet johtuvat sikojen kasvatusmenetelmistä kotitalouksissa, teurastusmenetelmistä ja tavasta, jolla Serónin asukkaat ovat kuivanneet kinkkuja jo 1 500-luvulta lähtien.

Suuresta koosta ja paksusta rasvakerroksesta johtuen kinkku vaatii pitkän kuivausajan yli 16 kuukaudesta aina 20 kuukauteen painavampien reisien kohdalla, jotta tuote kutistuu vähintään vaaditut 35 prosenttia. Tämä pitkä kuivausaika mahdollistaa kinkuille vähintään 12 kuukautta kestävä luonnollisen kuivaus- ja kypsytyksprosessin Serónin ympäristöolosuhteissa kaikkina vuodenaikoina niihin liittyvine lämpötila- ja kosteusvaihteluineen (keskilämpötila joulukuussa 4,6 °C ja heinäkuussa 23 °C, suhteellinen kosteus kesällä 55 % ja talvella 70 %), mikä puolestaan varmistaa rasvan nesteytymisen ja tihkumisen sekä sen biokemiallisen imeytymisprosessin kinkun vähärasvaiseen osaan; kaikki tämä on ratkaisevan tärkeää Jamón de Serón -kinkun tyypillisen aromaattisen koostumuksen kehittymisen.

Tämä luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta johtuva tuotteen erityispiirre puolestaan vaikuttaa kinkun fysikaalis-kemiallisiin ja aistinvaraisiin erityisominaisuuksiin eli pehmeään vähäsuolaiseen makuun ja voimakkaaseen aromiin.

Maultaan pehmeä vähäsuolainen kinkku

Jamón de Serón -kinkun perinteinen suolausmenetelmä liittyy yhtäältä suoraan erittäin rasvapitoisen raaka-aineen valintaan ja toisaalta Serónin alueen mikroilmaston erityispiirteisiin. Näiden tekijöiden ansiosta suolan annostelu voidaan pitää mahdollisimman pienenä kinkun mikrobiologisen ja entsyymaattisen stabiilisuuden varmistamiseksi kuivausprosessin aikana, mikä ilmenee lopputuotteen erityisominaisuuksissa, toisin sanoen kinkun pehmeässä maussa ja alhaisessa suolapitoisuudessa.

Kinkun rasvapitoisuus suojaa sen vähärasvaisia osia mikrobien aiheuttamilta muutoksilta ja kehittää rasvaisten ja vähärasvaisten osien muodostamaa biologista molekyylikoostumusta tavalla, joka vaikuttaa lopputuotteen pehmeään makuun.

Seuraavat kaksi Serónin alueen ympäristötekijää edistävät kinkun kuivumista jalostuksen ja erityisesti luonnollisissa olosuhteissa tapahtuvan kuivaus- ja kypsytyssprosessin aikana vähentämällä vesiaktiivisuutta ja estämällä siten osaltaan bakteerikasvua ja entsyymiaktiivisuutta prosessin edetessä:

- Ympäristön alhainen suhteellinen kosteus koko vuoden aikana (suhteellinen kosteus kesällä 55 % ja talvella 70 %) mahdollistaa korkean kosteusgradientin ympäristön ja kinkun välillä, mikä edistää kinkun luonnollista kuivumista ja vähentää vesiaktiivisuutta (Aw).
- Tasaisen lauhdat ja kuivat ympärivuotiset tuulet mahdollistavat jatkuvan ilmanvaihdon, joka vaikuttaa kinkun kosteaan pintakerrokseen ja helpottaa luonnollista kuivumista ja vähentää vesiaktiivisuutta (Aw).

Voimakkaan aromaattinen kinkku

Rasvan tihkuminen kinkkuissa ("hikoilu") on Serónin alueen ympäristöolosuhteissa tapahtuvan luonnollisen kuivaus- ja kypsytyssprosessin erityispiirre ja tärkeä osa, ja se vaikuttaa ratkaisevasti laatuun, joka erottaa tuotteen muista vastaavista tuotteista. Huomattavat lämpötilanvaihtelut vuodenaikojen sisällä ja välillä Serónin alueella mahdollistavat sen, että kinkun rasvan nesteytymisen edellyttämä vähimmäislämpötila (22–26 °C) saavutetaan, mikä yhdessä ympärivuotisen alhaisen suhteellisen kosteuden (alle 75 %) kanssa edistää kinkun sisäisen rasvan tihkumista ("hikoilua") pintaa kohti, jolloin rasva imeytyy lihaskudokseen aiheuttaen myöhemmin rasvojen ja proteiinien biokemiallisen yhdistymisen. Tämä kuivaus- ja kypsytyssprosessin aikana luonnollisesti tapahtuva reaktio saa aikaan Jamón de Serón -kinkun voimakkaan ja omintakeisen aromin. Tämä on yksi tuotteen erityispiirteistä, jonka perusteella Serónin kinkkumestarit luonnehtivat sitä termillä "jamón caliente" (lämmen kinkku).

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾ 5 artiklan 7 kohta)

Eritelmän teksti kokonaisuudessaan on saatavissa osoitteessa:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf

tai suoraan maatalous-, kalastus- ja ympäristöministeriön kotisivulta (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) seuraamalla polkua: "Industrias Agroalimentarias" / "Calidad y Promoción" / "Denominaciones de Calidad" / "Jamones y Paletas". Eritelmä on Jamón de Serón -nimikkeen alla.

⁽³⁾ Katso alaviite 2.