

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2015/С 47/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„JAMBON DE LACAUNE“**

ЕС №: FR-PGI-0005-01208-3.3.2014

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

**1. Наименование**

„Jambon de Lacaune“

**2. Държава членка или трета държава**

Франция

**3. Описание на земеделския продукт или храната**

**3.1. Вид продукт**

Клас 1.2 Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1**

„Jambon de Lacaune“ е суха шунка със закръглена, плътна и правилна форма, постепенно изтъняваща към крака.

Нетлъстата част може да е покрита с тънък слой сало с кремавобял цвят. Кожата има кехлибарен цвят, на места с по-тъмни оттенъци. Повърхността може да е покрита тук-там с кристализирала сол.

Резенът от „Jambon de Lacaune“ има правилни пропорции и форма. Нетлъстото месо е с равномерен наситеночервен до тъмночервен цвят и може да е леко изпъстрено със сланина. Подкожната сланина е стегната, с бял цвят, дебела около 1—2 cm, тук-там с розови оттенъци.

Консистенцията на „Jambon de Lacaune“ е еластична, мека и топяща се в устата. Соленият вкус, известен като „pointe de sel“ („шипка сол“), който се дължи на осоляването със суха морска сол, присъства, но е умерено изразен. „Jambon de Lacaune“ има мирис и вкус, характерен за зряло сушено месо. Ароматът ѝ е балансиран. Ароматизиращата смес, състояща се главно от пипер, захар и селитра, е лека и не надделява над „естествения“ вкус на суха шунка. „Jambon de Lacaune“ никога не се опушва.

„Jambon de Lacaune“ има общо съдържание на разтворими захари, непревишаващо 1 %, и съдържание на NaNO<sub>3</sub> или селитра (E252), непревишаващо 250 mg/kg.

Общата продължителност на производствения процес зависи от теглото на пресния бут.

Минимално тегло на пресния бут след оформяне	Минимална продължителност на сушене/зреене (от осоляване до излизане от сушилният)
9 kg	7 месеца
10 kg	9 месеца
11 kg	12 месеца

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

„Jambon de Lacaune“ се продава в следните разфасовки:

- цял бут, необезкостен (така наречения бут „с кост“),
- цял бут, обезкостен,
- половин, четвърт или нарязан на резени бут.

3.3. *Фураж (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Уговяването на свинете (които трябва да са с начално тегло над 25 kg) се характеризира с използването на фуражи, съдържащи най-малко 60 % зърнени храни, получени от зърнени култури и семена на бобови растения. Максималното съдържание на линолова киселина във фуражите е определено на 1,9 % от сухото вещество.

Пресните бутове трябва да отговарят на следните характеристики:

- да бъдат само в прясно състояние (забранено е използването на замразени бутове),
- да бъдат с минимално тегло 9 kg,
- кръгово срязване, без коремната част, почистване на кожата от вътрешната страна и малко към джолана, частично отстранена тазова кост, отделено или отрязано под фибулата краче. Почистването се извършва най-много до 6 cm над главата на бедрената кост,
- бяла сланина със стегната консистенция, с дебелина на слоя над главата на бедрената кост най-малко 10 mm (включително кожата),
- цвят на нетлъстото месо, отговарящ на степени 2, 3, 4 или 5 по японската скала.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Всички етапи — от обработката на бутове (осоляване) до края на зреенето — се извършват в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася наименованието*

—

3.6. *Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася наименованието*

Етикетът на продукта включва задължително:

- наименованието на ЗГУ „Jambon de Lacaune“,
- логото „Lacaune“, включващо идентификатор, състоящ се от изписана с ръкописен шрифт и подчертана главна буква „M“, напомнима за планини, под която е изписано с главни букви името „LACAUNE“,
- минималната продължителност на сушене/зреене: 7, 9 или 12 месеца.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район се състои от следните 11 общини в департамент Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérousses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux и Viane.

5. **Връзка с географския район**

*Специфична характеристика на географския район*

Природни фактори

Географският район на производство на „Jambon de Lacaune“ представлява хомогенно цяло сред хълмистите възвишения Monts de Lacaune. Той има вид на котловина, ориентирана в посока изток-запад, която е водосборният басейн на река Gijou. На юг районът е ограничен от линията на главния хребет, който се простира от Montgrand до Montalet и достига надморска височина над 1 200 m, а на север — от линията на второстепенен хребет, който се простира от Roquesézière до връх Merdelou и има надморска височина около 1 000 m, като пресича прохода Sié. Тези две физически прегради определят топографска котловина, в която се кръстосва влиянието на океанския и средиземноморския климат. Освен това поради надморската си височина географският район се намира под влиянието и на планинския климат.

При това тристранно въздействие климатът на зоната се характеризира със:

- голямо количество на валежите, които са равномерно разпределени през цялата година,
- относително ниска средна температура и малки температурни амплитуди,
- вятър с редовно променящ се характер (посока, влажност), който се съпровожда от значителни колебания на температурата и влажността в рамките на денонощието.

## Човешки фактори

В исторически план производството на „Jambon de Lasaune“ води началото си от много разпространения в Lasaune през Средновековието занаят на „mazelier“ — дума, която на окситански означава човек, който коли говеда, овце и прасета (касапин). Около XV в. с развитието на професионалната специализация този термин започва да означава човек, който преработва свинско месо, тоест днешния колбасар.

Днес знанията и уменията на колбасарите — майстори на осолени колбаси, се проявяват на различните етапи от приготвянето на „Jambon de Lasaune“.

За производството на „Jambon de Lasaune“ майсторът на осолени колбаси подбира пресни бутове с минимално тегло 9 kg и минимална дебелина на подкожната сланина 10 mm — характеристики, които са необходими за продължително сушене.

Майсторът на осолени колбаси извършва осоляване само със суха морска сол, чиито кристали са с неправилна форма и това дава възможност за добро прилепване на солта към бута, както и за бързото и ефикасно проникване във вътрешността на месото, което способства за равномерно сушене на бута.

Знанията и уменията играят роля и при дозирането на ароматизиращата смес, която се състои главно от пипер и в която като единствена добавка се използва селитра, така че да се получи умерено интензивен аромат.

На всеки етап (осоляване, отлежаване, евентуално пропарване, сушене, намазване с мас и зреене) майсторът на осолени колбаси подбира оптимална продължителност на етапите и оптимална температура и влажност в зависимост от поведението на обработваната от него шунка.

В сушилният се извършва също така ежедневно наблюдение, за да се контролират външният вид и мирисът на бутите, да се регулират условията на сушене (температура и влажност на въздуха) и по този начин да се избегнат нежелани явления при сушенето („лепкавост“, образуване на кора, развитие на плесен или на неприятна миризма и др.). Независимо от използвания метод на сушене и дали сушилният са с естествена или принудителна вентилация, операторът трябва да се приспособява към колебанията в температурата и влажността на външния въздух, който се използва ежедневно при сушенето. Вземат се под внимание също така разполагането на бутите с различна отлежалост, както и степента на запълване на сушилният.

### Специфична характеристика на продукта

„Jambon de Lasaune“ се характеризира с нетлъсто месо с равномерен наситеночервен до тъмночервен цвят, което може да е леко изпъстрено със сланина, и със стегната подкожна сланина с бял цвят, тук-там с розови оттенъци.

От гледна точка на вкусовите качества „Jambon de Lasaune“ се отличава с умерено интензивен аромат, който дава възможност да се прояви вкусът на сушено месо, и характерен умерено солен вкус, известен като „pointe de sel“ („щипка сол“).

### Причинно-следствена връзка

Причинно-следствената връзка на „Jambon de Lasaune“ се основава на съществуването на традиционни и споделени знания и умения, предавани от поколение на поколение, които оформят качеството на продукта и му придават убедителна репутация.

В рамките на географския район на „Jambon de Lasaune“, характеризиращ се с традиционно благоприятни за сушенето географско-климатични условия, се е развила широка мрежа от колбасарски предприятия, в които са се запазили знания и умения от много поколения. Старателният подбор на пресните бутове гарантира, че в края на зреенето продуктът ще има характерен слой от стегната бяла сланина, тук-там с розови оттенъци.

Едновременните традиционни практики, свързани с извършването в миналото търговия с производители на сол от низините, и до днес включват осоляване със суха морска сол, която благодарение на своите качества осигурява равномерно и ефикасно сушене и придава характерния вкус на „Jambon de Lasaune“, известен като „pointe de sel“ („щипка сол“).

Дозирането на ароматизиращата смес, която се характеризира с преобладаващото съдържание на пипер и с използването на селитра като единствена добавка, участва в развитието на характерните вкусови качества на „Jambon de Lasaune“, а именно вкус на сушено месо и умерено интензивен аромат.

Зреенето в продължение на най-малко 7 месеца, както и регулирането на параметрите на сушене съобразно знанията и уменията на майсторите на осолени колбаси от географския район, дават възможност на „Jambon de Lasaune“ да достигне пълната си зрялост и гарантират равномерен наситеночервен до тъмночервен цвят на нетлъстото месо, както и запазването на белия до леко розов цвят на сланината.

Репутацията на „Jambon de Lasaune“ е засвидетелствана още в началото на XX в., когато в своите „Voyages gastronomiques au pays de France“ („Гастрономически пътешествия из Франция“) авторът Cousin хвали колбасите, предлагани в „Hôtel Central de Lasaune“: „(...) отличен асортимент от местни колбаси, състоящ се от шунка и салати, несъмнено достойни за внимание (...)“.

Френският туристически справочник Gault Millau от 1970 г. не пропуска да спомене Lacaune, чиито „шунки имат много добра репутация“. „Jambon de Lacaune“ е описана също така в списъка на кулинарното наследство на Франция „Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles“ („Миди-Пирене – местни продукти и традиционни рецепти“) от 1996 г., както и в техническа литература като „Le jambon sec et les petites salaisons“ („Сухата шунка и дребните осолени колбаси“) (1997 г.).

През март 1989 г. „Jambon de Lacaune“ е класирана от списанието LSA сред „сухите шунки с най-високо качество“, произвеждани от „предприятия, които искат да работят добре и същевременно да запазят наследените през поколенията производствени традиции“.

Както показва проведената през 2011 г. анкета във връзка с имиджа и известността, 77 % от анкетираните лица в регионите Midi-Pyrénées и Languedoc-Roussillon познават сухата шунка, сухия салам и сухата наденица, произвеждани в географския район Lacaune, което потвърждава голямата известност на шунката „Jambon de Lacaune“, отговаряща на представата за „местен продукт“ и „традиционен продукт“.

Майсторите на осолени колбаси от географския район редовно печелят награди на Общото селскостопанско изложение (Concours général agricole) в Париж. Така например от 2010 г. насам са отличени пет шунки „Jambon de Lacaune“: три с бронзов медал, една със сребърен медал и една със златен медал.

### **Препратка към публикуваната спецификация**

(член 6, параграф 1, втора алинея от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията <sup>(1)</sup>)

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

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36.