

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

(2014/C 153/06)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

„JAMBON DE VENDÉE“

č. ES: FR-PGI-0005-01135 – 30.7.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Jambon de Vendée“

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

„Jambon de Vendée“ se vyrábí výhradně z čerstvé vepřové zadní kýty bez kolene.

„Jambon de Vendée“ vcelku je bez kosti a má tvar pravidelného kvádrů s vejčitým zaoblením. Povrch šunky má světle hnědou barvu, protože je pokrytý směsí koření.

Šunka „Jambon de Vendée“ nakrájená na plátky má uvnitř červenou barvu a bílá tuková vlákna. Zbarvení je světlé a vzhledem připomíná syrové maso. Díky koření mají plátky hnědé okraje.

„Jambon de Vendée“ má měkkou, jemnou a šťavnatou texturu.

Z hlediska aromatických vlastností se „Jambon de Vendée“ vyznačuje ovocnou vůní pálenky a koření (skořice, pepře, tymiánu, bobkového listu...), jimiž se potírá. Slaná chuť šunky „Jambon de Vendée“ není příliš výrazná. Šunka se vyznačuje velkou rozmanitostí aromat a vytříbeností, která se naplno rozvíjí o to více, že aroma proteolýzy a oxidace tuků je málo výrazné.

„Jambon de Vendée“ má vlhkost produktu zbaveného tuku nižší než 76 %.

Celkový obsah cukrů v produktu (laktóza, dextróza, sacharóza, glukóza) je nižší než 1 %.

Hmotnost celé šunky na konci výroby je 4,5 až 7,5 kg.

Šunka „Jambon de Vendée“ se upravuje a prodává vcelku, nařezaná na půlky, čtvrtky, porce nebo nakrájená na plátky, kostky či proužky.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Masné suroviny pocházejí výhradně z čerstvého nezmrazeného masa prasat určených k produkci masa, u nichž hmotnost jatečně upraveného těla za studena činí 80 až 95 kg.

Doba mezi porázkou prasat a dělením a vykostěním kýty musí být co nejkratší a nesmí přesáhnout 6 dní.

Čerstvá kýta, z níž se vyrábí šunka „Jambon de Vendée“, má tyto vlastnosti:

- hmotnost v čerstvém stavu se pohybuje mezi 8 až 12 kg,
- tloušťka sádla je nižší než 25 mm,
- bílý a pevný tuk a narůžovělé maso,
- pH se pohybuje mezi 5,5 až 6,2;
- teplota v jádru šunky je 0 až 5 °C.

Ostatní suroviny, z nichž se vyrábí „Jambon de Vendée“, jsou:

- suchá, hrubozrnná mořská sůl,
- vínovice s objemovým obsahem alkoholu alespoň 40°,
- koření a aromatické látky, z nichž alespoň 60 % tvoří skořice, pepř, tymián a bobkový list,
- povolené přídatné látky: cukry (dextróza, sacharóza, laktóza, glukóza), ledek (E 252), dusičnan sodný (E 251), dusičnanová sůl, dusitan draselný, kvasinky.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Kroky při výrobě šunky „Jambon de Vendée“ od převzetí čerstvých kýt po expedici konečných výrobků před nakrájením a zabalením se uskutečňují ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Šunku „Jambon de Vendée“ lze prodávat vcelku, nařezanou na půlky a čtvrtky nebo nakrájenou na plátky o různé tloušťce, kostky nebo proužky.

Může být zabalena pod vakuem nebo do ochranné atmosféry.

Teplota v místnosti, kde se šunka krájí a/nebo balí, nesmí překročit 12 °C.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Nezávisle na označení předepsaném pro masné výrobky se na etikety výrobků uvádějí tyto údaje:

- název chráněného zeměpisného označení: „Jambon de Vendée“,
- kontaktní údaje zpracovatele.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast šunky „Jambon de Vendée“ tvoří souvislý zeměpisný celek, jenž splňuje kritéria spojená s přírodním prostředím, výrobním know-how, výrobními a spotřebními zvyklostmi, ale i známostí svého zeměpisného názvu.

Zeměpisnou oblast chráněného zeměpisného označení „Jambon de Vendée“ tvoří:

- celý departement Vendée,
- v departementu Loire-Atlantique tyto kantony: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. a 11. kanton), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble,
- v departementu Maine-et-Loire tyto kantony: Cholet (1. a 3. kanton, 2. kanton z části), Montfaucon-Montigné.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Vzhledem k tomu, že se zeměpisná oblast šunky „Jambon de Vendée“ nachází na pobřeží Atlantického oceánu, působí na ni oceánské podnebí. Jaro a zima jsou většinou mírné a vlhké, mráz se v průměru vyskytuje pouze 40 dní za rok a srážky jsou časté, avšak málo intenzivní.

Půdy v zeměpisné oblasti, které se vyvinuly na tvrdých a kyselých horninách Armorického masivu, daly vzniknout zemědělské lučinaté krajině s lesíky, která se vyznačuje zvlněným reliéfem, všudypřítomnými živými ploty, zemědělstvím zaměřeným na chov ve všech formách a velkým počtem malých izolovaných hospodářství, která jsou nucena fungovat částečně soběstačně.

Lidské faktory

Zeměpisná oblast šunky „Jambon de Vendée“ se od okolních území liší počtem a různorodostí solíren, které působí v celé oblasti, a zejména na venkově v blízkosti tradičního zemědělského prostředí, v němž se dodnes zachovaly a ještě se prohlubují znalosti a dovednosti spojené s životem na venkově. Díky dobře etablovanému chovu prasat a regionu oplývajícímu slanisky zaujímají nasolené masné výrobky a šunka odedávna významné místo v jídelníčku obyvatel oblasti Vendée.

vlastní znalosti a dovednosti

Prvním specifickým úkonem v procesu výroby šunky „Jambon de Vendée“, který vyžaduje zvláštní znalosti a dovednosti, je vykostění – praktika, jež je u syrových šunek nepříliš rozšířená. V případě šunky „Jambon de Vendée“ se vykostění provádí ručně podle metody nazývané „méthode de l'os coulé“ (metoda vyklouznutí kosti), která spočívá v oddělení stehenní kosti bez otevření kýty. Po úpravě se kýty ručně potírají suchou solí. Následuje potírání pálenkou a směsí koření a aromatických látek. Kýty se bezprostředně poté zabalí do utěrky, aby alkohol a koření zůstaly v kontaktu s masem během celého zrání. Fáze zrání šunky „Jambon de Vendée“ je rovněž specifická, neboť je založena na odkapávání šťávy, po němž následuje mechanické lisování mezi dvěma deskami, přičemž oba tyto kroky trvají alespoň 28 dní. Poté je na řadě sušení, jež trvá nejméně 5 dní. Sušení je relativně krátké, jelikož celková doba výroby je omezena na maximálně 80 dní. Šunka se neudí.

Přestože byl výrobek zapsán na konci 80. let minulého století do Kodexu postupů v masné výrobě (Code des Usages de la Charcuterie), tyto znalosti a dovednosti jsou i nadále soustředěny v departementu Vendée a v okolí měst Nantes a Cholet. V zeměpisné oblasti působí totiž všechny známé hospodářské subjekty, které vyrábějí šunku „Jambon de Vendée“ nepřetržitě podle stanovených výrobních pravidel.

5.2 Specifičnost produktu

„Jambon de Vendée“ se od jiných sušených šunek odlišuje tvarem kvádru s vejčitým zaoblením, jakož i souvislým hnědým zabarvením v důsledku vrstvy koření. Po nakrájení na plátky má šunka světle červenou barvu a tmavé olemování obvodu plátků, které získala díky potření kořením.

Z hlediska organoleptických vlastností uvolňuje šunka „Jambon de Vendée“ ovocné vůně související s přítomností pálenky a komplexní aroma pocházející ze směsi koření, kterým byla šunka potřena.

V ústech se vyznačuje měkkou a jemnou texturou. Její chuť je znatelně méně poznamenaná aromaty, které vznikají při proteolýze a oxidaci tuků, než je tomu u většiny syrových šunek. Na rozdíl od většiny syrových šunek s krátkým sušením se neudí. Její slaná chuť není příliš výrazná.

Tradičně se „Jambon de Vendée“ vzhledem ke své nepříliš pevné struktuře, která není vhodná ke krájení na jemné plátky, konzumovala hlavně ve formě tlustých opečených plátků. Tento způsob konzumace je na větší části území zeměpisné oblasti přes přibývajících komercializaci tenkých plátků ještě dnes významně rozšířen.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Souvislost se zeměpisnou oblastí je u šunky „Jambon de Vendée“ založena na specifických vlastnostech výrobku, jež souvisejí se znalostmi a dovednostmi pracovníků solíren zeměpisné oblasti, a na velmi dobré pověsti.

Specifické vlastnosti souvisejí s předávanými znalostmi a dovednostmi v oblasti výroby přizpůsobené místním podmínkám.

Znalosti a dovednosti pracovníků solíren se vyvinuly v kontextu omezení, která jsou zeměpisné oblasti vlastní a která zásadním způsobem ovlivnila výrobu této šunky, jež se vyznačuje krátkým výrobním cyklem, jehož účelem je vyhnout se problémům spojeným se sušením a konzervací. Mírné zimy a častost srážek přinutily hospodářské subjekty, aby vyvinuly alternativní strategie konzervace výrobků.

A tak se chovatelé z vymezené zeměpisné oblasti uchýlili k vykostování, neboť kost byla potenciálním zdrojem mikrobiální infekce šunky, a rozšířili potírání šunky směsí koření a pálenkou. Vykostění kýty zároveň umožňuje průnik soli až do jádra šunky.

Potřeba vyrobít šunku v krátké době vedla výrobce šunky také k zavedení lisování šunky mezi dvěma dřevěnými deskami, aby se zrychlil odtok šťávy a zkrátila doba sušení.

Šunka „Jambon de Vendée“ si díky krátkému sušení, které bylo převzato z tradiční metody výroby, dodnes uchovala jemnost, měkkost a světle červenou barvu. Její charakteristická chuť docílená potíráním pálenkou a kořením je prvkem, který ji jednoznačně odlišuje od jiných syrových šunek.

Slaná chuť šunky „Jambon de Vendée“ není díky pečlivému a správně dávkovanému ručnímu solení příliš výrazná.

Poptávka spotřebitelů od 60. let minulého století vzrůstá. Poptávka po tradičních výrobcích, avšak s většími nároky na ně, podnítila rozvoj specializovaných zemědělsko-potravinářských podniků s ruční výrobou, zejména v oblasti masné výroby, a přispěla k vymezení charakteristických vlastností současného výrobku, především vytříbenosti aromat a nízkého obsahu soli.

Dobrá pověst spojená s názvem „Jambon de Vendée“

Název „Jambon de Vendée“ se začal používat k označování výrobku zhruba v polovině 70. let minulého století a v uplynulých desetiletích se rozšířil.

Kdysi šlo o farmářský výrobek určený k rodinné spotřebě nebo pro místní trh. První písemné zmínky o šunce „Jambon de Vendée“ se proto objevují až v druhé polovině 19. století. O syrové šunce z Vendée, která se solí mořskou solí, aromatizuje bylinkami a pálenkou a suší po krátkou dobu, se zmiňuje několik publikací.

V 70. letech minulého století došlo k hromadné komercializaci tohoto výrobku pod prodejním názvem „Jambon de Vendée“. Kromě jiných publikací věnovaných gastronomii kraje Vendée se definice výrobku objevila v roce 1982 v prvním vydání Encyklopedie masných výrobků (Encyclopédie de la Charcuterie), publikovaném vydavatelstvím Soussana pod vedením Jean-Claudea Frentze.

Velký mediální ohlas vzbudilo v roce 1989 uspořádání první soutěže s oceněním pravá „Jambon de Vendée“ v Pouzauges. Dobrá pověst šunky „Jambon de Vendée“ od té doby rychle překročila hranice regionu a získala si celostátní uznání.

Studie panelu AC Nielsen z roku 2003 ji v kategorii sušených šunek v samoobslužném prodeji ve Francii zařazují z hlediska objemu i hodnoty na třetí příčku.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.