

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 47/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»JAMBON DE LACAUNE«

EF-nr.: FR-PGI-0005-01208 — 3.3.2014

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Jambon de Lacaune«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Jambon de Lacaune er en tørret skinke. Faconen er rund, fyldig og regelmæssig og bliver smallere ned mod foden.

Der kan forekomme et tyndt, cremefarvet spæklag på den magre del. Sværen er ravfarvet med mørkere nuancer. Der kan forekomme saltkrystaller på overfladen.

En skive Jambon de Lacaune har en regelmæssig facon og regelmæssige mål. Den magre del af skinken har en ensartet mørkerød farve og kan være let marmoreret. Fedtlaget er fast, 1-2 cm tykt og hvidt med rødlige nuancer.

Jambon de Lacaunes konsistens er mør og smidig. Den moderate saltsmag kommer fra tørsaltningen med havsalt. Jambon de Lacaunes lugt og smag er typisk for modnet, tørret kød. Aromaerne er afbalancerede. Aromablandingen, der primært består af peber, sukker og salpeter, er fin og overdøver ikke den »naturlige« smag af tørret skinke. Jambon de Lacaune røges aldrig.

Jambon de Lacaune har et indhold af opløselige sukkerarter på højst 1 % og et indhold af natriumnitrat eller salpeter (E252) på højst 250 mg/kg.

Den samlede produktionstid afhænger af vægten af den ferske skinke.

Fersk skinke, mindstevægt efter afpudsning	Tørring/modning varer mindst (fra påføring af salt til udtagning af tørreanlæg)
9 kg	7 mdr.
10 kg	9 mdr.
11 kg	12 mdr.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Jambon de Lacaune markedsføres i følgende former:

- ikke-udbenet hel skinke (»med ben«)
- udbenet hel skinke
- halv, kvart eller skiveskåret.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foderet til opfødning af svinene (fra svinene vejer over 25 kg) er kendetegnet ved et indhold på mindst 60 % korn, kornprodukter og bælplantefrø. Foderet må højst have et indhold på 1,9 % linolsyre i tørstof.

Den ferske skinke skal overholde følgende karakteristika:

- kun fersk stand (frossen skinke er forbudt)
- mindst 9 kg
- rundskåret, uden slag, afpudsning af et lille stykke af sværen på indersiden mod skanken, mellemkøllen delvis fjernet, foden skåret af under hasen; afpudsningen må ikke overstige 6 cm målt lodret ved lårbenshovedet
- hvidt fedt med fast konsistens; fedtlagets tykkelse målt lodret ved lårbenshovedet er mindst 10 mm (inklusive svær)
- farven på den magre del: 2-5 på Japanskalaen.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Etaperne fra iværksættelse af forarbejdningen af skinkerne (saltning) til afsluttet modning foregår i det geografiske område.

3.5. *Særlige bestemmelser for skiveskæring, rivning og emballering osv. vedrørende det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen skal angive:

- den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Lacaune«
- »Lacaune«-logoet med kendetegnene: et stort »M«, håndskrevet og med en streg under, der minder om bjerge, og nedenunder navnet »LACAUNE« med kapitæler
- mindste varighed af tørring/modning: 7, 9 eller 12 måneder.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område består af følgende 11 kommuner i departementet Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux og Viane.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område for fremstilling af Jambon de Lacaune udgør et ensartet område i Lacaune-bjergene. Det er en øst-vest-vendt lavning, som udgør floden Gijous afvandingsområde. Det afgrænses mod syd af Montalet-kæden med Montgrand som den højeste bjergkam med sine over 1 200 m og mod nord af den lavere bjergkam Roquecézière med bjergtoppen Merdelou på ca. 1 000 m som det højeste og bakkekammen Col de Sié i midten. Disse to fysiske barrierer danner den topografiske lavning, hvor atlantehavsklimaet og middelhavsklimaet mødes. Området ligger så højt, at det også har bjergklima.

Klimaet i det geografiske område er med disse tre kilder kendetegnet ved:

- store nedbørsmængder jævnt fordelt over året
- en forholdsvis lav gennemsnitstemperatur og beskedne temperatursvingninger
- jævnlige skiftende vind (retning og luftfugtighed) med betydelig variation i temperatur og luftfugtighed i løbet af samme dag.

Menneskelige faktorer

Den historiske fremstilling af Jambon de Lacaune går tilbage til det gamle slagterfag »mazelier«, som var udbredt i Lacaune i Middelalderen og på occitansk betyder »den, som ofrer kvæg, får og svin«. Ved indgangen til det 15. århundrede havde udtrykket sammen med fagets specialisering fået den snævrere betydning »den, som forarbejder svinekød«, med andre ord vore dages »charcutier« (pålægsslakter).

I dag udmøntes slagterens/salterens viden i de forskellige etaper af fremstillingen af Jambon de Lacaune.

Til fremstilling af Jambon de Lacaune udvælger salteren ferske skinker på mindst 9 kg med et fedtlag på mindst 10 mm i tykkelsen, hvilket er en nødvendighed i forbindelse med langvarig tørring.

Salteren salter udelukkende med havsalt, hvis krystaller er uregelmæssige i formen og derfor hænger godt ved skinken og hurtigt og effektivt trænger ind i kødet, så skinken tørrer ensartet.

Fagkundskaben står også sin prøve, når aromablandingen, der primært består af peber med salpeter som eneste tilsætningsstof, skal doseres, idet der skal opnås en moderat aromaintensitet.

For hver etape (saltning, mörning, eventuel ovntørring, tørring, fedtning og modning) optimerer salteren varigheden af etappen eller temperaturen og luftfugtigheden alt efter skinkens udvikling.

I tørreanlægget sker der en daglig opfølgning for at kontrollere skinkernes udseende og lugt, styre tørrebetingelserne (temperatur og luftfugtighed) og således undgå tørreuheld (»snask«, udvikling af skorpe, skimmel eller dårlig lugt osv.). Uanset den anvendte tørre teknik og om tørreanlægget er naturligt eller ventileret, skal salteren således foretage daglige justeringer alt efter udsvingene i temperatur og luftfugtighed i luften, der kommer ind udefra. Der skal også tages hensyn til placeringen af skinker med forskellig alder, og hvor fyldt tørreanlægget er.

Produktets egenart

Jambon de Lacaune er kendetegnet ved, at den magre del er ensfarvet mørkerødt og kan være let marmorert, og at fedtlaget er fast og hvidt med rødlige nuancer.

Smagsmæssigt udmærker Jambon de Lacaune sig ved sin moderate aromaintensitet, der lader smagen af tørret kød komme til sin ret sammen med en karakteristisk saltsmag.

Årsagssammenhæng

Årsagssammenhængen for Jambon de Lacaune bygger på den ældgamle, traditionelle og nedarvede viden, der er afgørende for produktkvaliteten og giver skinken dens solide omdømme.

Det geografiske område for fremstilling af Jambon de Lacaune er kendetegnet ved sine geografiske og klimatiske betingelser, som traditionelt fremmer tørringen og har været centrum for udviklingen af et tæt net af salterier, der rummer mange generationers opsamlede viden. Den minutøse udvælgelse af ferske skinker garanterer i slutningen af modningen et karakteristisk fast, hvidt fedtlag med rødlige nuancer.

De gamle metoder kombineret med den historiske samhandel med lavlandet, hvor der blev fremstillet salt, betyder endnu den dag i dag, at saltningen med havsalt takket være dennes egenskaber giver en jævn og effektiv tørring af Jambon de Lacaune samt dens karakteristiske saltsmag.

Doseringen af aromablandingen, der primært består af peber med salpeter som eneste tilsætningsstof, bidrager til udviklingen af Jambon de Lacaunes karakteristiske smag af tørret kød og en moderat aromaintensitet.

Modningen, der varer mindst syv måneder, og tørringen, som det geografiske områdes saltere bruger deres viden til at beherske, er de faktorer, der gør det muligt at bringe Jambon de Lacaune frem til fuld modenhed og garantere, at den magre del får en ensartet mørkerød farve, og fedtlaget bevarer en hvid til let rødlig farve.

Jambon de Lacaunes omdømme blev dokumenteret allerede i begyndelsen af det 20. århundrede, da J.A.P. Cousin i sine gastronomiske rejsebeskrivelser fra Frankrig (»Voyages gastronomiques au pays de France«) fremhæver charcuterivarerne på Hôtel Central de Lacaune: »[...] excellente collection de charcuterie du pays, composée de jambon et de saucisson absolument digne d'attention« (»et glimrende udvalg af egnens charcuterivarer i form af skinker og pølser, der uden tvivl fortjener opmærksomhed«).

Den franske turistfører Gault Millau fra 1970 omtaler også Lacaune, bl.a. for byens »meget berømte skinker«. Jambon de Lacaune beskrives desuden i oversigten over Frankrigs kulinariske kulturarv under »Midi-Pyrénées — produits du terroir et recettes traditionnelles« (Midi-Pyrénées — egnens produkter og traditionelle opskrifter) fra 1996 samt i tekniske værker som »Le jambon sec et les petites salaisons« (Tørrede skinker og saltede kødvarer) (1997).

Magasinet LSA rubricerede i marts 1989 Jambon de Lacaune i kategorien af »tørrede skinker af højeste kvalitet« fremstillet af »virksomheder, der ønsker at fremstille en ordentlig vare og samtidig bevare de ældgamle traditioner for fremstillingen«.

En undersøgelse af image og kendthed fra 2011 viste, at 77 % af de adspurgte i regionen Midi-Pyrénées og Languedoc-Roussillon kendte den tørrede skinke og de tørrede pølser, der fremstilles i det geografiske område omkring Lacaune, hvilket bekræfter Jambon de Lacaunes høje grad af kendthed og opfattelsen af »regionalt produkt« og »traditionelt produkt«.

Det geografiske områdes saltere bliver ligeledes jævnligt præmieret på landbrugsudstillingen i Paris. Siden 2010 har Jambon de Lacaune således opnået fem medaljer, nemlig tre bronzemedaljer, en sølvmedalje og en guldmedalje.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽¹⁾)

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

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36.