

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 47/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„JAMBON DE LACAUNE“

EU-Nr.: FR-PGI-0005-01208-3.3.2014

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name

„Jambon de Lacaune“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Jambon de Lacaune“ ist ein getrockneter Schinken mit einer rundlichen, vollen und regelmäßigen Form, die sich zum Fuß hin verjüngt.

Das Muskelfleisch kann von einer dünnen cremeweißen Fettschicht überzogen sein. Die Schwarte ist bernsteinfarben mit einigen dunkleren Nuancen. Die Oberfläche kann mit einigen Salzkristallen bedudert sein.

Die aufgeschnittenen Scheiben des „Jambon de Lacaune“ sind von gleichmäßiger Größe und Form. Das Muskelfleisch hat eine einheitliche Farbe von Tiefrot bis Dunkelrot und kann leicht marmoriert sein. Die weiße bis rosafarbene Fettschicht ist fest und etwa 1 bis 2 cm dick.

„Jambon de Lacaune“ ist weich, zart und zergeht auf der Zunge. Das Einsalzen mit trockenem Meersalz verleiht ihm einen spürbaren, jedoch unaufdringlich salzigen, sogenannten „mild salzigen“ Geschmack. „Jambon de Lacaune“ duftet und schmeckt charakteristisch nach gereiftem Trockenfleisch. Seine Aromen sind ausgewogen. Die überwiegend aus Pfeffer, Zucker und Salpeter bestehende Aromazubereitung ist dezent, sodass sie den „natürlichen“ Geschmack von getrocknetem Schinken nicht verdrängt. „Jambon de Lacaune“ wird nie geräuchert.

„Jambon de Lacaune“ hat einen Gesamtgehalt an löslichem Zucker von bis zu 1 % und einen NaNO₃- oder Salpetergehalt (E252) von höchstens 250 mg/kg.

Die Gesamtdauer der Herstellung richtet sich nach dem Gewicht des frischen Schinkens.

Mindestgewicht des frischen Schinkens nach dem Zurichten	Mindesttrocknungs-/Mindestreifezeit (vom Einsalzen bis zum Verlassen der Trockenkammer)
9 kg	7 Monate
10 kg	9 Monate
11 kg	12 Monate

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

„Jambon de Lacaune“ wird ausschließlich in den folgenden Aufmachungsformen verkauft:

- als ganzer nicht entbeinter Schinken („mit Knochen“);
- als ganzer entbeinter Schinken;
- als halber Schinken, als Viertelschinken oder in Scheiben geschnitten.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Schweine (die ein Ausgangsgewicht von über 25 kg haben müssen) werden mit einem Futter gemästet, das zu mindestens 60 % aus Getreide, Getreideerzeugnissen und Körnerleguminosen besteht. Der Höchstgehalt an Linolsäure in der Futtertrockenmasse ist auf 1,9 % festgelegt.

Die frischen Schinken müssen die folgenden Merkmale aufweisen:

- ausschließlich frischer Zustand (tiefgekühlter Schinken ist nicht zugelassen);
- 9 kg Mindestgewicht;
- runder Schnitt, ohne Schwarte, Schwarte an der Innenseite zur Haxe hin etwas abgeschnitten, Schlossknochen teilweise entfernt, Fuß unterhalb des Beinendes abgetrennt oder abgesägt. Die Schnittführung erfolgt maximal 6 cm senkrecht zum Oberschenkelkopf;
- Fettschicht weiß und fest, Dicke der oberen Fettschicht mindestens 10 mm senkrecht vom Oberschenkelkopf gemessen (einschließlich Schwarte);
- Farbwerte des Muskelfleischs gemäß der japanischen Skala: 2, 3, 4 oder 5.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Von der Verarbeitung der Schinken (Einsalzen) bis zum Ende der Reifung müssen alle Erzeugungsschritte in dem geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem Etikett des Erzeugnisses muss Folgendes erscheinen:

- der Name der g.g.A. „Jambon de Lacaune“;
- das Logo „Lacaune“ mit einem Identifizierungsmerkmal bestehend aus einem handgeschriebenem und unterstrichenem Großbuchstaben „M“, der an Berge erinnert, und dem darunter in Großbuchstaben wiedergegebenen Schriftzug „LACAUNE“;
- die Mindesttrocknungs-/Mindestreifezeit: 7, 9 oder 12 Monate.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden 11 Gemeinden im Departement Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das geografische Erzeugungsbiet des „Jambon de Lacaune“ bildet eine homogene Einheit in den Lacaune-Bergen. Es handelt sich um ein von Ost nach West verlaufendes Becken, welches das Einzugsgebiet des Gijou darstellt. Im Süden wird es durch die Hauptkammlinie zwischen dem Montgrand und dem über 1 200 m hohen Montalet begrenzt und im Norden durch eine zweite Kammlinie, die von Roquecézière über den Col de Sié bis zum etwa 1 000 m hohen Gipfel des Merdelou verläuft. Diese beiden natürlichen Hindernisse umschließen ein topografisches Becken, das den wechselnden und sich gegenseitig bedingenden Einflüssen des ozeanischen und des Mittelmeerklimas unterliegt. Darüber hinaus ist das geografische Gebiet wegen seiner Höhenlage auch durch das Bergklima geprägt.

Aufgrund dieser drei Einflüsse ist das Klima des Gebiets durch folgende Merkmale gekennzeichnet:

- hohe Niederschläge und eine Niederschlagsmenge, die gut über das gesamte Jahr verteilt ist;
- eine verhältnismäßig niedrige Durchschnittstemperatur und geringe Temperaturschwünge;
- regelmäßig wechselnde Winde (Windrichtung, Luftfeuchte), wodurch die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit innerhalb eines Tages erheblich schwanken können.

Menschliche Faktoren

Die Geschichte des „Jambon de Lacaune“ und seiner Erzeugung geht auf das im Mittelalter in Lacaune stark vertretene Handwerk des „mazelier“ zurück, ein Begriff, der im Okzitanischen jemanden bezeichnete, der Rinder, Schafe und Schweine schlachtete. Mit der etwa im 15. Jahrhundert einsetzenden beruflichen Spezialisierung wandelte sich seine Bedeutung und er stand fortan für jemanden, der Schweinefleisch verarbeitete, den heutigen Metzger.

Heute kommt das Fachwissen der Fleischer und Einsalzer in den verschiedenen Schritten der Erzeugung des „Jambon de Lacaune“ zum Tragen.

Der Einsalzer wählt für die Herstellung des „Jambon de Lacaune“ frische Schinken mit einem Mindestgewicht von 9 kg und einer mindestens 10 mm dicken Fettschicht aus, denn diese Merkmale sind für eine lange Trocknung erforderlich.

Das Einsalzen erfolgt ausschließlich mit trockenem Meersalz, dessen Kristalle unregelmäßig geformt sind, sodass sie gut auf dem Schinken haften und schnell und wirksam in das Innere des Fleisches eindringen, wodurch die gleichmäßige Trocknung des Schinkens erleichtert wird.

Das Fachwissen kommt auch bei der Dosierung der Aromazubereitung zur Anwendung, die überwiegend aus Pfeffer besteht und der als einziger Zusatzstoff Salpeter hinzugefügt wird, sodass eine mäßige Aromenintensität erreicht wird.

In Abhängigkeit vom Zustand seiner Schinken sorgt der Einsalzer bei allen Erzeugungsschritten (Salzen, Ruhen, eventuelles Erwärmen, Trocknen, Einschmalzen und Reifen) für deren optimale Dauer sowie die optimalen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.

Die Trockenkammer wird ebenfalls täglich kontrolliert, um Aussehen und Geruch der Schinken zu prüfen, die Trocknungsbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) zu regulieren und somit Trocknungsschäden (Schmierbelag, Krustenbildung, Schimmelpilzbefall, unangenehmer Geruch usw.) zu vermeiden. Der Hersteller muss sich ungeachtet des angewandten Trocknungsverfahrens und unabhängig davon, ob natürliche oder belüftete Trocknungskammern verwendet werden, auf die Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen der täglich einströmenden Außenluft einstellen. Desgleichen sind die Anordnung der unterschiedlich alten Schinken sowie der Füllgrad der Trockenkammer zu berücksichtigen.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Jambon de Lacaune“ zeichnet sich durch mageres, einheitlich von tiefrot bis dunkelrot gefärbtes Fleisch, das leicht marmoriert sein kann, und eine feste weiße bis rosafarbene Fettschicht aus.

Geschmacklich hebt sich „Jambon de Lacaune“ durch eine mäßige Aromenintensität ab, die den Geschmack von Trockenfleisch und einen charakteristischen, unaufdringlich salzigen, sogenannten „mild salzigen“ Geschmack gut erkennen lässt.

Ursächlicher Zusammenhang

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem „Jambon de Lacaune“ und dem geografischen Gebiet beruht auf althergebrachtem, überliefertem und geteiltem Fachwissen, das die Qualität des Erzeugnisses prägt und seinen guten Ruf begründet.

In dem geografischen Gebiet des „Jambon de Lacaune“, dessen geografische und klimatische Bedingungen traditionell günstig für die Trocknung sind, bildete sich ein ausgedehntes Netz von Einsalzungsbetrieben heraus, die über ein von Generation zu Generation weitergegebenes Know-how verfügen. Durch die sorgfältige Auswahl der frischen Schinken wird gewährleistet, dass sich am Ende der Reifezeit eine charakteristische Fettschicht herausbildet, die fest und weiß bis rosafarben ist.

Aufgrund der alten Bräuche im Zusammenhang mit dem historischen Handel mit den am Mittelmeer gelegenen Regionen, in denen Salz gewonnen wird, erfolgt das Salzen noch heute mit trockenem Meersalz, das dank seiner Eigenschaften eine gleichmäßige und wirksame Trocknung gewährleistet und dem „Jambon de Lacaune“ seinen charakteristischen, sogenannten „mild salzigen“ Geschmack verleiht.

Die Dosierung der Aromazubereitung, die überwiegend aus Pfeffer besteht und der als einziger Zusatzstoff Salpeter hinzugefügt wird, trägt dazu bei, dass sich der typische Geschmack des „Jambon de Lacaune“, der ein Aroma von Trockenfleisch und eine mäßige Gewürzintensität aufweist, entfalten kann.

Die Reifezeit von mindestens 7 Monaten sowie die Beherrschung der Trocknungsparameter entsprechend dem Fachwissen der Einsalzer des geografischen Gebiets ermöglichen die volle Ausreifung des „Jambon de Lacaune“ und gewährleisten, dass das magere Fleisch eine einheitlich tiefrote bis dunkelrote Farbe aufweist und die Fettschicht weiß bis leicht rosafarben bleibt.

Das hohe Ansehen, das der „Jambon de Lacaune“ genießt, lässt sich bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts belegen, als Herr Cousin in seinen „Voyages gastronomiques au pays de France“ (Gastronomische Streifzüge durch Frankreich) das Wurstangebot des Hôtel Central de Lacaune als „(...) vorzügliche Auswahl regionaler Wurstwaren mit Schinken und Wurst, die unbedingt beachtungswürdig sind (...)“ rühmte.

In dem französischen Reiseführer für Genießer „Gault & Millau“ von 1970 findet Lacaune als ein Gebiet Erwähnung, dessen „Schinken sehr berühmt sind“. Der „Jambon de Lacaune“ wird ferner in dem Werk „Midi-Pyrénées — produits du terroir et recettes traditionnelles“ von 1996 beschrieben, das eine Bestandsaufnahme des kulinarischen Erbes Frankreichs enthält, aber ebenso in Fachbüchern wie „Le jambon sec et les petites salaisons“ (1997).

In der Fachzeitschrift LSA wurde der „Jambon de Lacaune“ im März 1989 als „getrockneter Schinken von hochwertiger Qualität“ eingestuft, der von „Unternehmen hergestellt wird, die ein gutes Produkt erzeugen wollen und dabei die überlieferten Herstellungstraditionen bewahren“.

Eine 2011 durchgeführte Image- und Bekanntheitsumfrage ergab, dass 77 % der Befragten in den Regionen Midi-Pyrénées und Languedoc-Roussillon die im geografischen Gebiet von Lacaune erzeugten getrockneten Schinken und Wurstsorten kennen, womit bestätigt wird, dass „Jambon de Lacaune“ einen hohen Bekanntheitsgrad besitzt und als „regionales Erzeugnis“ und „traditionelles Erzeugnis“ wahrgenommen wird.

Darüber hinaus werden die Einsalzer des geografischen Gebiets regelmäßig beim Concours général agricole (Landwirtschaftswettbewerb) in Paris mit Preisen bedacht. Seit 2010 wurden fünf „Jambon de Lacaune“ ausgezeichnet: drei mit einer Bronzemedaille, einer mit einer Silber- und einer mit einer Goldmedaille.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ⁽¹⁾)

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

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36.