

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2015/C 47/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„JAMBON DE LACAUNE“**ES Nr. FR-PGI-0005–01208–3.3.2014****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas**

„Jambon de Lacaune“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.2. klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Jambon de Lacaune“ – vytintas apvalainos ir taisyklingos formos kumpis, palaipsniui ištįstantis link kulninės dalies.

Liesoji kumpio dalis gali būti padengta plonu grietinės baltumo spalvos riebalų sluoksniu. Oda gintaro spalvos, vietomis tamsesnė. Paviršiuje gali būti matoma druskos kristalų.

„Jambon de Lacaune“ kumpio riekė yra proporcingos ir taisyklingos formos. Liesoji dalis yra vienodos ryškiai raudonos arba tamsiai raudonos spalvos, joje gali būti šiek tiek riebalų. Ją supantis 1–2 cm riebalų sluoksnis kietokas, baltos spalvos su vietomis rausvu atspalviu.

„Jambon de Lacaune“ yra lankstus, minkštas ir tirpstantis burnoje. Dėl sūdymo jūros druska kumpis įgauna sūroką skonį, kuris gerai juntamas, bet nėra stiprus. „Jambon de Lacaune“ būdingas vytintos ir brandintos mėsos kvapas ir skonis. Kumpio aromatai subalansuoti. Kvapiųjų medžiagų mišinys, sudarytas daugiausia iš pipirų, cukraus ir natrio nitrato, neužgožia natūralaus vytinto kumpio skonio. „Jambon de Lacaune“ niekada nerūkomas.

Bendras tirpiųjų cukrų kiekis kumpyje mažesnis arba lygus 1 %, o NaNO₃ arba natrio nitrato (E252) kiekis – mažesnis arba lygus 250 mg/kg.

Gaminimo trukmė priklauso nuo šviežio kumpio svorio.

Minimalus šviežio kumpio svoris po išdarinėjimo	Minimali vytinimo/brandinimo trukmė: (nuo sūdymo pradžios iki vytinimo pabaigos)
9 kg	7 mėnesiai
10 kg	9 mėnesiai
11 kg	12 mėnesių

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

„Jambon de Lacaune“ parduodamas tokia forma:

- visas kumpis su kaulu;
- visas kumpis be kaulo;
- pusė kumpio, ketvirtis kumpio arba raikytas kumpis.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Penimos kiaulės (nuo 25 kg svorio) šeriamos pašarais, kurių ne mažiau kaip 60 % sudaro grūdai (grūdai ir ankštinių augalų sėklos). Maksimalus linolo rūgšties kiekis pašaruose – 1,9 % sausosios medžiagos.

Šviežiems kumpiams taikomi tokie reikalavimai:

- jie privalo būti švieži (draudžiama naudoti užšaldytus kumpius);
- ne mažesnio nei 9 kg svorio;
- išpjauti apvaliai, be pilvo dalies, vidinės pusės oda link kulninės labiau išpjauta, šlaunies viršutinės dalies kaulas iš dalies pašalintas, koja nupjauta prie sąnario arba po pakinklio sausgysle. Išpjauant kumpį paliekama ne daugiau kaip 6 cm nuo šlaunikaulio galvutės;
- riebalai balti ir kietoki, jų sluoksnis prie šlaunikaulio galvutės ne plonesnis nei 10 mm (įskaitant odą);
- liesos mėsos spalva – 2, 3, 4 arba 5 balai pagal japonų skalę.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje atliekami veiksmai: nuo kumpių apdorojimo (sūdymo) iki brandinimo pabaigos.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklavimo etiketėmis taisyklės*

Produkto etiketėje privaloma nurodyti:

- SGN „Jambon de Lacaune“ pavadinimą,
- „Lacaune“ logotipą, kuris atpažįstamas iš rašytinės didžiosios ir pabrauktos „M“ raidės, vaizduojančios kalnus, po kuria didžiosiomis raidėmis užrašytas „LACAUNE“ pavadinimas.
- minimali vytinimo/brandinimo trukmė: 7, 9 arba 12 mėnesių.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro 11 toliau išvardytų Tarno departamento komunų: *Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane*.

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

Geografinė „Jambon de Lacaune“ gamybos vietovė – vientisas Lakono kalnuose esantis regionas. Tai iš rytų į vakarus pusę einanti įduba, apimanti Žižu upės baseiną. Vietovė iš pietų pusės ribojasi su pagrindine Mongrano ir Montalė kalnų linija, siekiančia 1 200 m aukštį, o iš šiaurės pusės – su žemesne, per Sijė kalnagūbrį einančia Rokesezjero kalnų linija, kurios aukščiausias taškas, Merdelu viršukalnė, siekia 1 000 metrų aukštį. Dėl šių dviejų fizinių kliūčių susidaro topografinė įduba, veikiama ir vandenyno, ir Viduržemio jūros klimato. Be to, dėl aukščio šią vietovę veikia ir kalnų klimatas.

Vietovės klimato, kurį veikia šie trys veiksniai, bruožai:

- gausūs krituliai, tolygiai pasiskirstę visais metų mėnesiais;
- vidutinė temperatūra gana žema, nedideli temperatūros svyravimai;
- nuolat kintantys vėjai (kryptis, drėgmė), dėl kurių temperatūra ir drėgmė tą pačią dieną gali labai svyruoti.

Žmogiškieji veiksniai

„Jambon de Lacaune“ gamybos ištakos siejamos su nuo viduramžių Lakono apylinkėse paplitusiu galvijų, avių ir kiaulių aukotojo amatu, oksitanų kalba vadintu *mazelier*. XV a. amatininkai pradėjo specializuotis ir taip pradėti vadinti kiaulienos perdirbėjai, t. y. mėsininkai.

Šiandien mėsininkai ir mėsos sūdytojai visą savo sukaupą patirtį atskleidžia įvairiais „Jambon de Lacaune“ gamybos etapais.

„Jambon de Lacaune“ gaminti mėsos sūdytojas atrinka šviežius kumpius, ne mažesnio nei 9 kg svorio, kuriuos dengiančių riebalų sluoksnis yra ne mažesnis nei 10 mm, nes tik taip galima užtikrinti ilgalaikį vytinimą.

Sūdoma tik su jūros druska, kurios kristalų forma nevienoda, todėl ši druska gerai prisitvirtina prie kumpio ir greitai bei tinkamai įsigeria į mėsą, taigi visos kumpio dalys vytinamos vienodai.

Praktinė patirtis taip pat labai svarbi ruošiant kvapiųjų medžiagų mišinį, kurio pagrindinę dalį sudaro pipirai ir kurio vienintelis priedas yra natrio nitratas, padedantis išgauti vidutinio stiprumo aromatą.

Kiekvienu gamybos etapu (sūdymo, brandinimo, galimo apvirimo, vytinimo, įtrynimo ir nokinimo) mėsos sūdytojas palaiko kuo geriausias temperatūros ir drėgmės sąlygas, atsižvelgdamas į tai, kokią įtaką jos daro gaminamiems kumpiams.

Vytinimo kameroje sąlygos tikrinamos kasdien, siekiant kontroliuoti kumpių išvaizdą ir kvapą, prižiūrėti vytinimo sąlygas (oro temperatūrą ir drėgmę) ir išvengti vytinant sugedusių produktų (kad jie netaptų lipnūs, neapsitrauktų pluta, nesupelytų arba neigautų nemalonaus kvapo ir pan.). Iš tiesų, nepriklausomai nuo vytinimo technologijos ir nuo to, ar vytinimo kameros yra tradicinės ar ventiliuojamos, gamintojas turi prisitaikyti prie kasdien nustatomų išorės oro temperatūros ir drėgmės pokyčių. Be to, atsižvelgiama į kumpių išdėstymą pagal brandinimo laiką ir į tai, kokia vytinimo kameros dalis užpildyta.

Produkto ypatumai

„Jambon de Lacaune“ ypatumai – liesoji dalis yra vienodos ryškiai raudonos arba tamsiai raudonos spalvos, joje gali būti šiek tiek riebalų; kumpį supantis riebalų sluoksnis kietokas, baltos spalvos su vietomis rausvu atspalviu.

„Jambon de Lacaune“ skonis skiriasi nuo kitų kumpių vidutinio stiprumo aromatu. Kumpiui būdingas aiškiai juntamas vytintos mėsos skonis ir šioks toks sūrumas.

Ryšys su geografinė vietovė

„Jambon de Lacaune“ ryšys su geografinė vietovė grindžiamas nuo seno įgyta tradicine gamybos patirtimi, kuri perduodama iš kartos į kartą ir dėl kurios kumpis pasižymi puikia kokybe bei geru vardu.

Geografinėje „Jambon de Lacaune“ gamybos vietovėje susidariusios kumpiui vytinti palankios geografinės ir klimato sąlygos, todėl joje įsikūrė nemažai mėsos perdirbimo įmonių, kuriose praktinę gamybos patirtį kaupė kelios kartos darbuotojų. Kruopščiai atrenkant šviežius kumpius užtikrinama, kad subrandintas kumpis bus gaubiamas baltos spalvos kietoko riebalų sluoksnio (su vietomis rausvu atspalviu).

Mėsos gamintojai nuo seno užmezgė ryšius su pajūrio druskos gamintojais, todėl dar ir šiandien kumpiai sūdomi jūros druska, dėl kurios savybių kumpis vytinamas vienodai ir tinkamai, o „Jambon de Lacaune“ įgyja jam būdingą kiek sūroką skonį.

Kvapiųjų medžiagų mišinys, kurio didžiąją dalį sudaro pipirai, o natrio nitratas naudojamas kaip vienintelis priedas, padeda atsiskleisti „Jambon de Lacaune“ skonio ypatybėms: vytinto kumpio skoniui ir vidutinio stiprumo aromatui.

Kumpis brandinamas ne trumpiau kaip 7 mėnesius, dėl geografinės vietovės mėsos gamintojų įvaldytos vytinimo patirties „Jambon de Lacaune“ puikiai subręsta, jo liesoji dalis įgauna vienodą ryškiai raudoną arba tamsiai raudoną spalvą, o riebalai – baltą spalvą su vietomis rausvu atspalviu.

„Jambon de Lacaune“ geras vardas patvirtintas dar XX a. pradžioje: savo veikale „Gastronominės kelionės po Prancūziją“ (*Voyages gastronomiques au pays de France*) J. A. P. Cousin giria Lakono viešbutyje *Hôtel Central* patiekiamus mėsos gaminius: „[...] puikus vietinių mėsos gaminių pasirinkimas, kumpis ir dešros tikrai vertos dėmesio[...]“.

Prancūzijoje leidžiamas kelionių vadovas *Gault Millau* 1970 m. leidime mini Lakoną, kurio „kumpiai plačiai žinomi“. „Jambon de Lacaune“ taip pat aprašytas 1996 m. Prancūzijos kulinarinio paveldo sąrašė „Pietūs-Pirėnai“. Vietos produktai ir tradiciniai receptai (*Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles*) ir techninio pobūdžio leidiniuose, tokiuose kaip 1997 m. pasirodęs „Vytintas kumpis ir smulkūs mėsos produktai“ (*Le jambon sec et les petites salaisons*).

1989 m. kovo mėn. žurnalas *LSA* „Jambon de Lacaune“ įvertina kaip „aukščiausios klasės vytintą kumpį“, pagamintą „įmonių, kurios stengiasi gaminti gerus produktus, laikydamosi senų gamybos tradicijų“.

2011 m. atlikus gero vardo ir žinomumo tyrimą paaiškėjo, kad 77 % Pietų-Pirėnų ir Langedoko-Rusijono regionuose apklaustų žmonių žinojo apie Lakono geografinėje vietovėje gaminamą vytintą kumpį, vytintą dešrą ir dešreles, taip patvirtindami, kad „Jambon de Lacaune“ tikrai žinomas kaip vietos ir tradicinis produktas.

Be to, geografinės vietovės mėsininkai dažnai pelno apdovanojimus visuotinėje žemės ūkio parodoje Paryžiuje. Nuo 2010 m. „Jambon de Lacaune“ buvo įvertintas 5 kartus: trys bronzos medaliai, vienas sidabro ir vienas aukso medalis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 36.