

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

(2017/C 148/06)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„JAMBON NOIR DE BIGORRE“**ES Nr. PDO-FR-02105–2016 1 14****SKVN (X) SGN ()****1. Pavadinimas**

„Jambon noir de Bigorre“

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 Noir de Bigorre“ yra sausas kumpis, pagamintas iš vietinių Gaskonės grynaveislių kiaulių, kurios nuo šešių mėnesių amžiaus auginamos žole apaugusiuose aptvaruose ir skerdziamos 12–24 mėnesių amžiaus. Skerdenos svoris turi būti bent 100 kilogramų, tarpraumeninių riebalų dalis ilgiausiąjame nugaros raumenyje (*longissimus dorsi*) – ne mažesnė kaip 2,5 %, ties mažuoju inkstu išmatuotas riebalų storis – bent 30 mm, raumenų – bent 45 mm.

Kumpis pjaustomas ypatingai, laikantis vietinės tradicinės praktikos. Pirmas pjūvis yra apvalus ir apima visą kumpinę dalį, kurią dengia riebalų sluoksnis. Išlaikoma šlaunies viršutinės dalies kaulo pusė.

Pasibaigus bent 12 mėnesių trukmės brandinimo laikotarpiui, kumpio svoris yra ne mažesnis kaip 5 kg, atviroje dalyje, virš šlaunikaulio galvutės, riebalų storis didesnis nei 30 mm, druskos lygis mažesnis nei 6 %, tarpraumeninių riebalų lygis 2,5 % arba didesnis, liesa mėsa yra ryškiai raudonos spalvos, o riebalai balti, kartais blyškiai rožinio atspalvio.

Šį kumpį apibūdina švelni tekstūra ir tolygus, subalansuotas juslinių savybių profilis. Jis švelnus ir tirpstantis, be gaivaus prieskonio, skonis truputį sūrus, o subtilūs ir ilgai išliekantys aromatai primena džiovintus vaisius (lazdynų, raudonmedžių riešutus), keptus kaštonus, pamiškį, grybus.

Sausas kumpis tiekiamas: vientisas, su kaulais ir koja, neapdorotas arba pašalinus dalį odos ir riebalus iki pakinklio; iškaulinėtas, vientisas arba iš anksto supjaustytas gabalais; supjaustytas griežinėliais.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

Žindomi paršeliai gali vartoti papildus, sudarytus iš grūdų, sojų ir pieno miltelių mišinio. Didžiausias vieno paršelio suvartojamas šių pašarų kiekis žindymo laikotarpiu yra 5 kg. Pašarai gali būti gaunami iš už geografinės vietovės ribų. Tačiau nė vienas pašaras negali būti gaunamas iš geografinės vietovės, kurios topografinės ir klimato sąlygos nesuteikia galimybės pagaminti visų pirminių augalinių žaliavų, būtent baltymų ir ankštinių augalų, būtinų šių gyvulių mitybos balansui užtikrinti. Ši pašaro dalis, sudaranti iki 5 kg, turi būti mažesnė nei paršavedės kiaulės pieno dalis. Žindymo laikotarpiu paršelis vidutiniškai suvartoja apie 40 litrų paršavedės kiaulės pieno, o tai atitinka apie 8 kg sausosios medžiagos, gaunamos iš geografinės vietovės. Tačiau iš įvairių tiekimo šaltinių pagamintas grūdų, sojų ir pieno miltelių mišinys negali būti sertifikuotas kaip gautas iš nustatytos vietovės.

Atjunkyti paršeliai vartoja grūdinių pašarą (ne mažiau kaip 70 % neapdorotos medžiagos svorio), kuris prireikus gali būti papildomas baltymais, mineralais ir vitaminais. Grūdai turi būti gaunami iš geografinės vietovės.

Ne anksčiau kaip nuo 3,5 mėnesio amžiaus ir ne vėliau kaip nuo 6 mėnesių amžiaus penėjimo etapu kiaulės auginamos ekstensyviai ar pusiau ekstensyviai žole apaugusiuose aptvaruose ne didesniu nei 20 gyvulių hektare tankumu. Dalį pašaro kiaulės gauna ganykloje. Jos minta žole, daugiausia dobilais ir migliniais augalais, vaisiais ir kitais aplinkos ištekliais.

Joms duodama penimojo pašaro papildas. Ši pašarą sudaro ne mažiau kaip 70 % grūdų, kurie prireikus gali būti papildomi grūdų antriniaisiais produktais ir (arba) baltymais, mineralais ir vitaminais. Grūdai turi būti gaunami iš geografinės vietovės. Tik baltymų, mineralų ir vitaminų papildai gali būti gaunami iš už srities ribų. Dėl aplinkos apribojimų geografinėje vietovėje jų pagaminama nepakankamai.

Didžiausias pašaro papildas, išreikšto kaip sausoji medžiaga, dienos kiekis vienai kiaulei yra 3 kg.

Šiomis taisyklėmis užtikrinama, kad per visą gyvulio gyvenimą iš geografinės vietovės būtų gaunama ne mažiau kaip 72,6 % pašaro.

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

Visi „Jambon Noir de Bigorre“ gamybos etapai nuo paršelių atsivedimo iki mėsos brandinimo turi būti vykdomi geografinėje vietovėje.

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

Pirminis pjaustymas griežinėliais, grindžiamas ypatinga praktine patirtimi, turi būti vykdomas tinkamuose įrenginiuose, esančiuose geografinėje kilmės vietos nuorodos vietovėje, kad produktas išlaikytų visas savo savybes.

Atsižvelgiant į skirtingas kumpių išorinių riebalų proporcijas ir ilgą brandinimo trukmę, dėl kurios produktas tampa sausas, iškaulinėjimo ir pirminio pjaustymo veiksmai turi būti pritaikyti kiekvienai daliai, siekiant išsaugoti produkto juslines savybes, pateikimą ir užtikrinti vartotojui, kad „Jambon Noir de Bigorre“, kuris parduodamas iš anksto supjaustytas griežinėliais, pasižymėtų tomis pačiomis charakteristikomis neatsižvelgiant į tai, ar jis parduodamas iš anksto supjaustytas griežinėliais, ar pjaustomas klientui matant. Todėl kiekvienas pjaustyti skirtas kumpis turi būti pjaustomas atsižvelgiant būtent į jo svorį, brandinimo laipsnį ir išorinių riebalų proporciją.

Pasirinkti dalis ir jas pjaustyti gali tik išmokyti specialistai, puikiai išmanantys produktą, galintys padaryti tikslias išpjovas, kuriose būtų išlaikomos tinkamos riebalų ir liesos mėsos proporcijos, lemiančios juslines kumpio savybes, kad būtų garantuojamas geras produktyvumas ir puikus, vienodas supjaustytų gabalų pateikimas. Nuo didelę riebalų dalį turinčių kumpių gabalų pašalinama visa oda ar jos dalis, be to, jie kruopščiai paruošiami taip, kad būtų galima sumažinti riebalų storį, išlaikant tinkamą balansą su liesos mėsos dalimi.

Kita vertus, taip pat labai svarbu išvengti riebalų oksidacijos rizikos, kuri gali kilti, jei gabalai per ilgai laikomi atvira ore, greitai supjaustant mėsą po iškaulinėjimo ir supjaustytas dalis supakuojant griežinėliais. Šie veiksmai atliekami per ne ilgiau kaip 2 valandas po iškaulinėjimo.

Kadangi pjaustant pašalinami ženklai, prievolė pjaustyti ir pakuoti mėsą vietovėje pagerina produkto atsekamumą.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

Neatsižvelgiant į teisės aktuose nurodytus įrašus, kumpio su „Jambon Noir de Bigorre“ kilmės vietos nuoroda identifikacinius duomenis sudaro ant kiekvieno kumpio drėgnu spaudu į odą išspaudžiamas skerdyklos numeris, karštai į odą įdaguojamas sūdyimo savaitės numeris ir du paskutiniai metų skaitmenys, taip pat santrumpa „NB“, antspaudu įdeginama į apatinės kojos dalies odą.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė apima šias savivaldybes ar jų dalį.

Savivaldybės, kurių visa teritorija įtraukta į geografinę vietovę:

Aukštutinės Garonos departamentas:

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcen, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrière, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Žero departamentas:

— Mirande-Astarac kantono savivaldybės, išskyrus Lamazère;

— Pardiac-Rivière-Basse kantono savivaldybės, išskyrus Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès;

— Astarac-Gimone kantono Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère savivaldybės;

— Fezensac kantono Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies savivaldybės.

Atlanto Pirėnų departamentas:

Aast, Bèdeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarrazze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

Aukštutinių Pirėnų departamentas:

— šių kantonų savivaldybės: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (išskyrus Asque, kurio teritorija patenka tik iš dalies), Vic-en-Bigorre;

— šios savivaldybės: Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantalous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Gënërest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombrès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestals, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

Savivaldybės, kurių teritorija su geografinė vietovė sutampa iš dalies:

Aukštutinės Garonos departamentas:

Antichan-de-Fontignès, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Fontignac-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

Aukštutinių Pirėnų departamentas:

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barran-coueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Campanan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labas-sère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

5. Ryšys su geografinė vietovė

Geografinės vietovės ypatumai

Natūralią aplinką, būdingą Bigoro (la Bigorre) gamybos vietai, sudaro nedidelės kalvos ir slėniai, iškasti iš Pirėnų kalnų susikaupusiose sąnašose. Aplinka, ribota dėl nelygaus reljefo, dažniausiai rūgščių dirvožemių ir gausių miškų, tinka kiaulių aptvarams, nes vietovėje yra gausiai žolė apaugusių ir miškingų sričių.

Klimatui įtaką daro vandenyno reguliuojama šiluma ir Pirėnų kalnai, darantys dvejopą reikšmingą poveikį. Pirma, jie blokuoja debesis iš vakarų ir šiaurės vakarų, o tai sukelia vandenyno kilmės kritulius, užtikrina gerą ir per visus metus beveik nenutrūkstantį žolės augimą. Antra, dėl kalnų čia susidaro fenas, šildantis ir sausinantis orą; taigi maždaug trečdalį rudens ir pavasario laiko geografinėje vietovėje pučia švelnus ir sausas vėjas, kurį pakeičia drėgno, neramaus oro fazės. Toks vietinis klimatas yra esminė „Jambon Noir de Bigorre“ kumpio džiovinimo sąlyga.

Gaskonės kiaulės, iš kurių gaminamas šis kumpis, nuo šešių mėnesių amžiaus ganosi aptvare. Per visą šį galutinio penėjimo etapą suaugusio gyvulio amžių pasiekusios kiaulės kasdien suėda 5–6 kg pašaro. Tiekiamo pašaro kiekis apsiriboja 3 kg per dieną, todėl pačiame aptvare jos turi rasti 2–3 kg pašaro, daugiausia žolės.

Produkto ypatumai

„Jambon Noir de Bigorre“ ruošiamas su koja. Pirmas pjūvis yra apvalus ir apima visą kumpinę dalį, kurią dengia riebalų sluoksnis; išlaikoma šlaunies viršutinės dalies kaulo pusė. Kumpis pasižymi šiais ypatumais:

- brandinimo pabaigoje svoris yra ne mažesnis kaip 5 kg,
- atviroje dalyje, virš šlaunikaulio galvutės, riebalų storis yra didesnis nei 30 mm,
- liesa mėsa yra ryškiai raudonos spalvos,
- riebalai yra balti, kartais blyškiai rožinio atspalvio,
- tarpraumeninių riebalų yra apie 4 %, bet ne mažiau kaip 2,5 %.

Kumpis apibūdinamas švelnia liesos mėsos tekstūra, skysta riebalų tekstūra, stipriu nuolatiniu kvapu ir tolygiu, subalansuotu juslinių savybių profiliu. Jis švelnus ir tirpstantis, be gaižaus prieskonio, skonis truputį sūrus, subtilūs ir ilgai išliekantys aromatai primena džiovintus vaisius (lazdynų, raudonmedžių riešutus), keptus kaštonus, pamiškį, grybus.

Priežastinis ryšys

Gaskonės veislės charakteristikos susiformavo dėl veisėjų ilgus amžius vykdytos selekcijos. Šios veislės gyvuliai dėl savo savybių – gebėjimo ilgai vaikščioti ir ištverti klimato bei mitybos pokyčius – yra puikiai prisitaikę prie šios aplinkos ir taikomos auginimo praktikos. Kadangi vaikščiojimas po aptvarą suteikia kiaulėms fizinio aktyvumo galimybę ir verčia jas būti fiziškai aktyvias, vystosi raumenys ir gautoje mėsos yra daugiau tarpląstelinių riebalų ir mioglobino, todėl ji ryškiau raudona.

Pašare, kurį jos randa vaikščiodamos po aptvarą, yra aromatinių junginių, darančių įtaką kumpio juslinėms savybėms. Žinoma, aptvare esantys pašarai priklauso nuo metų laiko, bet galutinio penėjimo laikotarpiu jie sudaro apie 50 % kiaulės raciono per dieną; šią dalį užtikrina nedidelis gyvulių tankumas aptvare ir ribojamas tiekiamo pašaro kiekis.

Daugiausia būtent šiuo galutinio penėjimo laikotarpiu (kiaulėms ganantis aptvare) formuojasi riebaliniai audiniai, įvairiais būdais suteikiantys kumpiui jo juslines savybes. Pašaro pobūdis lemia lipiduose esančių riebalų rūgščių sudėtį ir įvairių rūšių lipidų (sočiųjų ir nesočiųjų) santykinį kiekį. Taigi pašaras daro įtaką ypatingoms šio kumpio juslinėms savybėms.

Dėl ypatingos auginamų kiaulių veislei pritaikytos mitybos ir auginimo būdo „šviežio kumpio“ žaliava yra specifinė, pasižyminti ypatinga lipidų sudėtimi, dėl kurios riebalai menkai oksiduojasi. Įrodyta, kad gyvuliams mintant gamtos ištekliais jų riebaliniai audiniai kaupia įvairius vartojamuose augaluose esančius antioksidantų junginius. Šios gaižėjimą lėtinančios medžiagos, dėl kurių mėsa gali būti brandinama ilgai, veikia lipidų oksidacijos kinetiką, todėl tam tikru specifiniu būdu jos daro poveikį skonio ir aromatinių junginių pasiskirstymui. Šis poveikis labai priklauso nuo ganyklos augalijos pobūdžio ir yra tuo ryškesnis, kuo ilgesnė džiovavimo ir brandinimo trukmė.

Visa tai būdinga „Jambon Noir de Bigorre“, kurio gamyba ir brandinimas trunka bent 20 mėnesių, iš kurių 12 jis laikomas džiovavimo kameroje, kontaktuojančioje su išorės atmosfera. Taip kumpiui poveikį padaro visų Bigoro metų laikų klimatas, kurio drėgnų ir sausų etapų kaita, susijusi su pirmiausia feno poveikiu, sudaro optimalias sąlygas kvapui brandinti: sausuoju laikotarpiu kumpio paviršius ima kietėti, tuomet paviršiaus drėgmės pusiausvyrą užtikrina vidinė kumpio drėgmė.

Būtent brandinimo etapu kumpis įgyja visas savo juslines savybes ir galutinai susiformuoja jo ypatybės. Skonį (kuris ilgai išlieka burnoje) suteikia išsiskiriančios aminorūgštys dėl tam tikrų mėsoje esančių endogeninių fermentų formavimosi. Šį proteolitinį poveikį tekstūrai, ypač kumpio tirpumą, skatina visi sūdymo ir brandinimo veiksmi.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement
