

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2015/C 47/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

**JAMBON DE LACAUNE****ES Nr.: FR-PGI-0005-01208-3.3.2014.**

ACVN ( ) AĢIN (X)

**1. Nosaukums***Jambon de Lacaune***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts****3.1. Produkta veids**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sāļti, kūpināti u. c.)

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

*Jambon de Lacaune* ir sausi žāvēts noapaļots, pilnīgas un regulāras formas šķiņķis, kura platums kājas virzienā pakāpeniski sašaurinās.

Liesuma daļa var būt klāta ar plānu krēmaltas krāsas tauku kārtiņu. Kamara ir dzintara krāsā, vietām ar tumšākiem toņiem. Uz virsas var būt daži sāls kristāliņi.

*Jambon de Lacaune* sagriežot, iegūst vienmērīgu proporciju un formas šķēles. Liesums ir viendabīgā krāsā, koši līdz tumši sarkans, tajā var būt ar neliels marmorējums. Zemādas speķis ir stingrs, baltā krāsā, vietām sastopamas sārtas krāsas nianšes, aptuveni 1–2 cm biezs.

Pēc konsistences *Jambon de Lacaune* ir lokans, krēmīgs un kūstošs. Šķiņķim piemīt mēreni sāļa garša, ko sauc par "sāļumiņu" ("pointe de sel") un kas rodas pēc iesālīšanas ar sauso paņēmienu, lietojot jūrassāli. Produktam *Jambon de Lacaune* ir tipiska sausi žāvētas un nogatavinātas gaļas smarža un garša. Tam piemītošā aromātu buķete ir līdzsvarota. Sagatavotajā garšvielu maisījumā ietilpst galvenokārt pipari, cukurs un salpetris, un šā maisījuma garša ir tik izsmalcināta, ka nenomāc sausā šķiņķa dabisko garšu. *Jambon de Lacaune* nekad netiek kūpināts.

Šķīstošo cukuru saturs produktā *Jambon de Lacaune* nepārsniedz 1 %, bet NaNO<sub>3</sub>, jeb salpetra (E252) saturs nepārsniedz 250 mg/kg.

Produkta pagatavošanas kopējais ilgums atkarīgs no svaiga šķiņķa svara.

| Svaiga šķiņķa minimālais svars pēc aplīdzināšanas | Žāvēšanas/nogatavināšanas minimālais ilgums (no iesālīšanas līdz izņemšanas no žāvētavas) |
|---|---|
| 9 kg  | 7 mēneši  |
| 10 kg   | 9 mēneši  |
| 11 kg   | 12 mēneši   |

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

*Jambon de Lacaune* piedāvā tirdzniecībā šādos veidos:

- vesels neatkaulots šķiņķis (saukts “ar kaulu”),
- vesels atkaulots šķiņķis,
- pusšķiņķis, ceturtdaļšķiņķis vai šķēlēs sagriezts šķiņķis.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Cūku nobarošanai (cūkas sāk nobarot, kad to dzīvsvars pārsniedz 25 kg) raksturīgi tas, ka tām izēdina barību, ko vismaz 60 % apmērā veido labība, labības produkti un pākšaugu sēklas. Noteikts, ka linolskābes maksimālais saturs barības līdzekļos nedrīkst pārsniegt 1,9 % no sausnas.

Svaigajiem šķiņķiem jāatbilst šādām īpašībām:

- tiem jābūt tikai svaigiem (saldēts šķiņķis ir aizliegts),
- tiem jāsver vismaz 9 kg,
- izcirtņim jābūt apaļam, bez pavēderes, ādas aplīdzinājums iekšpusē tikai nedaudz sniedzas līdz lecamajai locītavai, pakāļējās daļas mīkstuma kauls daļēji izņemts, kāja atvienota vai nozāgēta zem augšdaļas. Aplīdzinājums nepārsniedz 6 cm ciskas kaula galviņas galā,
- speķis balts un pēc konsistences stingrs, tā biezums no ādas līdz ciskas kaula galviņas galam ir vismaz 10 mm (ieskaitot kamaru),
- liesuma krāsa pēc Japānas skalas atbilst atzīmei 2, 3, 4 vai 5.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas posmi no šķiņķu apstrādes sākuma (sālīšanas) līdz nogatavināšanas beigām noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz produkta etiķetes obligāti jānorāda

- ar AĢIN *Jambon de Lacaune* apzīmētā produkta nosaukums,
- logotips “*Lacaune*”, kurā ietilpst identifikators, ko veido rokrakstā attēlots un pasvītrots lielais “M” burts, kurš atgādina kalnus un zem kura ar lielajiem burtiem ir uzrakstīts vārds “LACAUNE”,
- žāvēšanas/nogatavināšanas minimālais ilgums – 7, 9 vai 12 mēneši.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu 11 Tarn departamenta pašvaldību teritorija: *Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux un Viane*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

*Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Dabas faktori

*Jambon de Lacaune* ražošanas ģeogrāfisko apgabalu veido viendabīgs dabas apvidus Lakonas (*Lacaune*) kalnos. Tā ir austrumu–rietumu virzienā vērsta ieplaka, kas veido *Gijou* ūdensguves baseinu. Dienvidpusē šā apvidus robeža ir iedomāta līnija, kas savieno kalnu virsotnes un stiepjas no *Montgrand* līdz *Montalet*, sasniedzot vairāk nekā 1 200 m augstumu, bet ziemeļpusē – līnija, kas, šķērsojot *Sié* pāreju, savieno *Roquecèzière* kalnu kores (izņemot pašas augstākās) un *Merdélou* smaili aptuveni 1 000 m augstumā virs jūras līmeņa. Šie abi kalnu grēdu rādītāji fiziskie šķēršļi veido reljefa ieplaku, kurā okeāna klimata ietekme mijas ar Vidusjūras klimata ietekmi. Turklāt augstuma dēļ šis ģeogrāfiskais apgabals ir pakļauts arī kalnu klimatisko apstākļu iedarbībai.

Šādas trejādas ietekmes dēļ apgabala klimatam raksturīgi:

- bagātīgi nokrišņi un vienmērīgs to sadalījums visa gada garumā,
- salīdzinoši zema temperatūra, bet tās svārstības – nelielas,
- vēja sistemātiska maiņa (vēja virziens, gaisa mitrums), ko pat vienas dienas laikā pavada ievērojamas svārstības temperatūras un mitruma ziņā.

## Cilvēkfaktori

*Jambon de Lacaune* vēsturiskās ražošanas pamatā ir Viduslaiku miesnieka (*mazelier*) amats, kuram tā laika Lakonas (*Lacaune*) zemē ir ievērojama vieta un kura nosaukums oksitāņu valodā nozīmē lopkāvējs, kas kauj liellopus, aitas un cūkas. Ap XV gadsimtu līdz ar profesionālās specializācijas aizsākšanos ar šo vārdu apzīmēja cilvēku, kas nodarbojās ar cūkgaļas pārstrādi un kas mūsdienās ir gaļas kulinārs.

Šodien gaļas kulināru-sālītāju amatprasmē tiek likta lietā dažādos *Jambon de Lacaune* gatavošanas posmos.

Lai ražotu *Jambon de Lacaune*, gaļas sālīšanas meistars izraugās svaigus šķiņķus, kuri sver vismaz 9 kg un kuru zemādas speķis ir vismaz 10 mm biezs; minētās īpašības ir nepieciešamas ilgai žāvēšanai.

Gaļas sālīšanas meistars sāla gaļu vienīgi ar sausu sāli, kuras kristāliem ir neregulāra forma, kas ļauj tiem labi piestiprināties pie šķiņķa un strauji un efektīvi iesūkties šā gaļas gabala viducī, tādējādi atvieglējot šķiņķa vienmērīgu žāvēšanu.

Amatprasmē ir nozīme arī, sagatavojot aromātisko garšvielu maisījuma devas, kuru pārsvarā veido pipari un kura vienīgā piedeva ir salpetris, jo jārikojas tā, lai iegūtu mērena stipruma aromātus.

Katrā posmā (sālīšanā, nobriedināšanā, sautēšanā (ja vajadzīgs), žāvēšanā, panēšanā un nogatavināšanā) gaļas sālītājs optimizē posmu ilgumu vai temperatūras un mitruma apstākļus atkarībā no šķiņķos notiekošajām norisēm.

Žāvētavā ik dienas uzraudzība tiek veikta arī, lai kontrolētu šķiņķu izskatu un smaržu, regulētu žāvēšanas apstākļus (temperatūru, gaisa mitrumu) un tādējādi novērstu ar žāvēšanu saistītos trūkumus ("ligu" ("poisse"), garozas veidošanos, pelējumu attīstību vai nepatīkamu smaku u. tml.). Tam ir sava nozīme, jo neatkarīgi no izmantotā žāvēšanas paņēmiena un žāvēšanas telpas (dabiska vai ventilēta), uzņēmējam jāpielāgojas āra gaisa temperatūras un mitruma satura maiņai, ko mēra ik dienas. Vērā tiek ņemts arī dažāda vecuma šķiņķu izvietojums, kā arī žāvētavas piepildījuma pakāpe.

## Produkta specifika

Produktam *Jambon de Lacaune* raksturīgs viendabīgs, koši sarkanas līdz tumši sarkanas krāsas liesums, kurā var būt neliels marmorējums, un stingrs, baltas krāsas zemādas speķis, kurā vietām ir sārtas krāsas nianses.

Garšas ziņā *Jambon de Lacaune* izceļas ar mērena stipruma aromātu niansēm, kas nenomāc žāvētas gaļas garšu ar raksturīgo, viegli izteikto sāļo piegaršu, ko sauc par "sāļumiņu" ("pointe de sel").

## Saikne

*Jambon de Lacaune* saiknes ar apgabalu pamatā ir tradicionāla un kopīgi mantota senču zinātība, kas veido produkta kvalitāti un piešķir tam neapstrīdamu reputāciju.

*Jambon de Lacaune* ģeogrāfiskajā apgabalā, kam raksturīgi žāvēšanai tradicionāli labvēlīgi ģeogrāfiskie apstākļi, ir attīstījies plašs sālīto gaļas izstrādājumu ražošanas uzņēmumu tīkls, kuru amatprasmē sniedzas vairākās paaudzēs. Svaigo šķiņķu rūpīga atlase nodrošina to, ka nogatavināšanas beigās tiem ir stingra un balta speķa kārta, kurā vietām ir sārtas krāsas nianses.

Senie paradumi, kas saistīti ar vēsturisko tirdzniecību ar ielejas apgabalu, kur ražo sāli, dara savu – arī šodien šo šķiņķi sāla ar sausu jūras sāli, kas savu īpašību dēļ nodrošina vienmērīgu un efektīvu žāvēšanu un piešķir *Jambon de Lacaune* raksturīgo garšu, ko sauc par "sāļumiņu".

Arī sagatavotā aromātisko garšvielu maisījuma deva, kurai raksturīgs piparu pārsvars un salpetra lietošana par piedevu, nosaka produkta īpašības, veidojot *Jambon de Lacaune* raksturīgās garšas nianses: žāvētas gaļas garšu ar mēreni stipru aromātu.

Vismaz 7 mēnešus ilgā nogatavināšana, kā arī žāvēšanas parametru kontrole saskaņā ar ģeogrāfiskā apgabala gaļas sālīšanas meistaru zinātību nodrošina to, ka *Jambon de Lacaune* pilnībā nogatavojas un tā liesums iegūst viendabīgu, koši sarkanu līdz tumši sarkanu krāsu, bet speķis saglabājas balts līdz viegli sārts.

Par *Jambon de Lacaune* reputāciju liecināts jau XX gadsimta sākumā, kad darba "Voyages gastronomiques au pays de France" autors Cousin ar atziņību raksta par gaļas izstrādājumiem, ko ceļ galdā *Hôtel Central de Lacaune*: "(..) lielisks vietējo gaļas izstrādājumu klāsts: šķiņķis un visādā ziņā ievērojama cietais desa (..)".

Francijas tūrisma ceļveža *Gault Millau* 1970. gada izdevumā nav aizmirsts runāt par Lakonu (*Lacaune*), kuras “šķiņķi ir ļoti izslavēti”. *Jambon de Lacaune* aprakstīts ne tikai Francijas kulinārijas mantojuma saraksta “*Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles*” 1996. gada izdevumā, bet arī tādos tehniska rakstura darbos kā “*Le jambon sec et les petites salaisons*” (1997).

Žurnāls *LSA* savā 1989. gada marta izdevumā, iekļaujot *Jambon de Lacaune* “augstākās kvalitātes žāvēto šķiņķu” pulkā, raksta, ka to ražo “uzņēmumi, kas vēlas labi paveikt darbu, vienlaikus saglabājot senču tradicionālās gatavošanas tradīcijas”.

Aptauja par produktu tēlu un reputāciju, kas veikta 2011. gadā, liecina, ka Viduspireneju (*Midi-Pyrénées*) un Langdoka-Rusijonas (*Languedoc-Roussillon*) reģionā 77 % aptaujāto pazīst žāvēto šķiņķi, žāvēto desu un žāvētās desiņas, ko ražo Lakonas ģeogrāfiskajā apgabalā, tādējādi apstiprinot *Jambon de Lacaune* ievērojamo reputāciju, kas atbilst tam, ka šo šķiņķi cilvēki uzskata par “vietējo produktu” un “tradicionālu produktu”.

Ģeogrāfiskā apgabala gaļas sāļšanas meistari tiek arī sistemātiski apbalvoti Parīzes Vispārējā lauksaimniecības konkursā. Kopš 2010. gada par produktu *Jambon de Lacaune* prēmija šādi saņemta piecas reizes: trīs reizes – bronzas medaļa, vienu reizi – sudraba medaļa un vienu reizi – zelta medaļa.

### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 <sup>(1)</sup> 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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

---

<sup>(1)</sup> OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.