

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 101/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) NR 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel⁽²⁾

”JAMÓN DE SERÓN”

EG-nr: ES-PGI-0005-01052 – 29.10.2012

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning

”Jamón de Serón”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

Denna produkt definieras som lagrad skinka från bakbenen på grisar (kasttrade hanar och honor) av någon av raserna Duroc, Large white, Landrace, Blanco belga, Pietrain eller Chato murciano eller korsningar mellan dem. Den framställs med hjälp av en naturlig torknings- och mognadsprocess, har rund form, foten kvar och svålen antingen kvar eller avlägsnad. Om svålen avlägsnas görs det med ett V-format snitt. Produkten har röd och glänsande snittyta, och en del fett har trängt in i muskelvävnaden. Köttet har sötaktig smak, är lätt saltat och har medelstark till intensiv arom. Fettet har oljig konsistens, är glänsande och har gulvit färg, söt smak och intensiv arom.

Produkten saluförs i någon av följande kategorier:

Skinka i kategori S-XVI, med en minsta vikt på 7 kg och en beredningstid på över 16 månader, eller

skinka i kategori S-XX, med en minsta vikt på 8 kg och en beredningstid på över 20 månader.

För båda kategorierna ska den naturliga torknings- och mognadsprocessen under de miljöförhållanden som råder i Serón ta minst 12 månader.

Salthalt: Högst 5 % (natriumklorid) av den färska eller naturliga substansen. Analysen görs på ett tvärsnitt av skinkan utan svål utskuret 4 cm från lårbenshuvudet. Under hela processen ska skinkornas vikt minska med minst 35 %. I annat fall ska skinkorna lagras i ytterligare minst två månader utöver den fastställda lagringstiden. Vikten hos skinkor där ett V-format snitt har gjorts sedan de godkänts för lagring ska minska med ytterligare 3 %.

Produkten får förpackas, grundligt urbenad eller skivad, förutsatt att kvaliteten och spårbarheten kan garanteras.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Bakben: Bakben från grisar av någon av följande raser eller korsningar mellan dem: Duroc, Large white, Landrace, Blanco belga, Pietrain eller Chato murciano.

Vikten hos ett ben före avblodning ska vara minst 11 kg (inklusive svålen) för att det ska få bearbetas till skinka i kategori S-XVI och minst 12,5 kg (inklusive svålen) för att det ska få bearbetas till skinka i kategori S-XX. Bakbenen ska komma från kastrerade hanar eller från honor.

Fettlagrets tjocklek ska vara 2,5 cm för en skinka med svål och 2 cm för en skinka med V-format snitt. Fettet ska undersökas där lägget och bogbladets flatsida möts och formar en triangel.

Ister: Ister från samma gris används för att se till att produktens kvalitet bevaras genom hela beredningsprocessen och för att bibehålla en god presentation.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Stegen i produktionsprocessen för "Jamón de Serón", som måste äga rum i det avgränsade geografiska området, anges nedan i kronologisk ordning:

1. Godkännande av bakbenen.
2. Första avblodning.
3. Saltning.
4. Sköljning.
5. Andra avblodning.
6. Eftersaltning.
7. Naturlig torkning och mognadslagring.
8. Ister- och slutbehandling.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

En etikett eller märkning för den skyddade geografiska beteckningen ska fästas på den färdiga produkten, oavsett om den säljs förpackad eller i lösvikt.

Orden "Indicación Geográfica Protegida 'Jamón de Serón'" ska synas tydligt på etiketter och förpackningar som används för den skyddade skinkan. Etiketterna ska vara numrerade i ordningsföljd, och varje produkt ska ha ett identifieringsnummer så att den certifierade produktens spårbarhet kan garanteras.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Jamón de Serón" framställs endast inom kommunen Serón, som har en yta på 167 km².

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan produkten och produktionsområdet har sin grund lika mycket i de specifika miljöförhållandenas effekter på produkten som i produktens anseende.

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Floden Almanzoras avrinningsområde, där kommunen Serón ligger, har huvudsakligen öken- och stäppliknande klimat och kan anses vara kontinentala Europas torraste flodbäcken.

Serón ligger i floden Almanzoras avrinningsområde (i provinsen Almería), i södra änden av Iberiska halvöns östkust (Levante), som betraktas som sydöstra Spaniens halvökenområde. Området kännetecknas av ett ariditetsindex på mellan 0,2 och 0,5, ett överflöd av solenergi med i genomsnitt 3 000 soltimmar per år och sparsam nederbörd, i genomsnitt mindre än 400 mm per år. Det torra klimatet beror på att området ligger i sydöstra Spanien, bakom Sierras Subbéticas i östra Andalusien, som fungerar som en barriär för de lågtryckssystem från Atlanten som för med sig regn på sin väg österut över Iberiska halvön.

Seróns stäppliknande klimat hänger dessutom samman med det geografiska läget i Almanzoras floddal, i dalens övre ände norr om Sierra de los Filabres, 800–900 meter över havet. Naturmiljön präglas av växtlighet av den typ som förekommer i kuperad terräng i Medelhavsområdet och ett särskilt mikroklimat som kännetecknas av torr luft med låg relativ luftfuktighet (den genomsnittliga relativa luftfuktigheten är 55 % på sommaren och 70 % på vintern), låga medeltemperaturer på vintern (mellan 4,6 och – 5,5 °C), men sällan frost, och svalt somrar med en medeltemperatur under 23 °C. Temperaturvariationerna mellan årstiderna och under en och samma årstid är som regel stora i området (mellan 18 och 19 °C). Slutligen – och detta är viktigast för den naturliga torknings- och mognadsprocess som köttprodukterna genomgår – blåser året runt en konstant, mild och torr nordvästlig vind, med en hastighet på 5–7 m/s, och solinstrålningen är hög (3 000 soltimmar per år).

Alla dessa naturliga faktorer ger tillsammans upphov till klimatförhållanden som är mycket gynnsamma för den naturliga torkningen och mognaden hos "Jamón de Serón".

Mänskliga faktorer:

Den stora storlek och höga fetthalt som är typiska för traditionell "Jamón de Serón" har sin förklaring i de metoder för urval och gårdsuppfödning som anges i Ordenanzas del Concejo de Serón (kommunen Seróns föreskrifter) för uppfödning och slakt av grisar. Föreskrifterna daterar sig från 1500-talet och tillämpades fram till 1900-talet. Bruket att välja stora grisraser och föda upp dem i minst ett år före slakten på gården har traditionellt resulterat i stora skinkor med en stor andel insprängt fett och ett tjockt fettlager. Det traditionella bruket att framställa en produkt med tjockt fettlager har bestått till våra dagar. I alla Seróns torkerier väljs fortfarande råvara med dessa egenskaper ut för beredning av äkta "Jamón de Serón".

5.2 Specifika uppgifter om produkten

De särskilda egenskaperna hos "Jamón de Serón", som har koppling till produktionsprocessen, kan sammanfattas enligt följande:

- "Jamón de Serón" är traditionellt stor och har hög fetthalt. Produkten lagras under lång tid – minst 16 eller 20 månader beroende på grisbenets vikt. Minst 12 månader av denna naturliga torknings- och mognadsprocess ska ske under de miljöförhållanden som råder i Serón.
- "Jamón de Serón" kännetecknas av sin söta smak, låga salthalt och mycket intensiva arom. Fettet i skinkan tränger till viss del in i muskelvävnaden, vilket får skinkans typiska aromer att utvecklas under den naturliga torknings- och mognadsprocessen. Detta är ett särdrag hos produkten, som skinktillverkarna i Serón kallar "jamón caliente".

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Orsakssambandet med det geografiska området har sin grund i produktens särskilda egenskaper och förstärks av det höga anseendet för produkten.

Orsakssamband mellan produktens särskilda egenskaper och det geografiska området

Stor skinka med hög fetthalt och lång lagringstid

De egenskaper som kännetecknar traditionell "Jamón de Serón" – dess stora storlek och höga fetthalt – har sitt ursprung i de metoder för gårdsuppfödning och slakt av grisar och lagring av skinkor som har bevarats av Seróns befolkning sedan 1500-talet.

Köttstyckets stora storlek och dess tjocka fettlager gör att skinkan måste lagras länge – i mer än 16 månader eller till och med 20 månader för särskilt tunga köttstycken – för att produkten såsom krävs ska förlora minst 35 % av sin ursprungliga vikt. Den långa lagringstiden säkrar en naturlig torknings- och mognadsprocess på minst 12 månader under de miljöförhållanden som råder i Serón. Processen sträcker sig alltså över årets samtliga årstider och möjliga variationer i fråga om temperatur (med en medeltemperatur på 4,6 °C i december och 23 °C i juli) och fuktighet (relativ luftfuktighet på 55 % på sommaren och 70 % på vintern). Detta säkrar i sin tur fettets kondensering, infiltration och biokemiska processer i skinkans magra delar, vilket krävs för att de aromer som är typiska för "Jamón de Serón" ska utvecklas.

Denna egenskap hos produkten, som är ett resultat av samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer, har betydelse för olika fysiska, kemiska och organoleptiska särdrag – söt smak, låg salthalt och intensiva aromer.

Söt smak och låg salthalt

Den traditionella metoden för lagring av "Jamón de Serón" hänger direkt samman med urvalet av råvara med hög fetthalt och med Seróns specifika mikroklimat. Båda faktorerna gör att saltmängden kan minimeras så att den mikrobiologiska och enzymatiska stabilitet som krävs under lagringen erhålls. Det bidrar till att ge slutprodukten vissa specifika egenskaper – söt smak och låg salthalt.

Skinkans fettlager skyddar de magra delarna mot mikrobiella förändringar. Det bidrar dessutom med molekyler till den biokemiska förening som sker mellan de feta och de magra delarna och ger slutprodukten dess söta smak.

Två miljöfaktorer i Serón underlättar skinkans torkning under hela lagringsprocessen och framför allt under torknings- och mognadsfasen under naturliga förhållanden genom att minska vattenaktiviteten och därigenom hindra bakterietillväxt och enzymaktivitet under processens lopp:

- Låg relativ luftfuktighet året runt (i genomsnitt 55 % på sommaren och 70 % på vintern) ger skinkan hög fuktighetsgradient, vilket underlättar vattenförlust från skinkan och medför reducerad vattenaktivitet (Aw).
- Konstanta, milda och torra vindar året runt möjliggör en kontinuerlig luftväxling. Därigenom avlägsnas fuktskiktet på skinkans yta, vilket underlättar den naturliga torkningen och en reduktion av vattenaktiviteten (Aw).

Intensiva aromer

Skinkans "fettexsudat" ("utsvettning") är ett speciellt inslag under den naturliga torknings- och mognadsprocess som äger rum under de miljöförhållanden som råder i Serón. Det är karakteristiskt för lagringsprocessen och avgörande för slutprodukten kvaliteten. De stora temperaturvariationerna mellan årstiderna och under en och samma årstid i Serón gör att den lägsta temperaturgränsen (mellan 22 och 26 °C) för kondensering av skinkans fettinnehåll kan nås. Detta, i kombination med den låga relativa luftfuktigheten på under 75 % året runt, underlättar exsudation eller utsvettning av skinkans inre fett till köttstyckets utsida, vilket får fett att tränga in i muskelmassan och därmed ger upphov till en biokemisk förening av fetter och proteiner. Denna förening, som utvecklas naturligt när skinkan torkar och mognar, ligger bakom den intensiva och särpräglade aromen hos "Jamón de Serón". Detta är ett särdrag hos produkten, som skinktillverkarna i Serón kallar "jamón caliente".

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Hela produktspecifikationen finns på följande adress:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf

Den kan också nås via webbplatsen för det regionala ministeriet för jordbruk, fiske och landsbygdsutveckling (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), genom att följa: "Industrias Agroalimentarias" / "Calidad y Promoción" / "Denominaciones de Calidad" / "Jamones y Paletas". En länk till produktspecifikationen finns under namnet på kvalitetsbeteckningen.

⁽³⁾ Se fotnot 2.