

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 80/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„JAMBON SEC DE CORSE”/„JAMBON SEC DE CORSE — PRISUTTU”

NR WE: FR-PDO-0005-0993-26.04.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Produkt objęty nazwą pochodzenia „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu” wytwarzany jest z szynki wieprzowej zwierząt lokalnej rasy Nustrale poddanej procesom solenia, suszenia i dojrzewania.

Etapy solenia, suszenia i dojrzewania trwają co najmniej 12 miesięcy, w tym dojrzewanie ponad 4 miesiące (jest to ostatni etap produkcji realizowany wyłącznie w naturalnych warunkach otoczenia, niezbędny, aby produkt osiągnął właściwą konsystencję i rozwinął aromat).

Produkt charakteryzuje się następującymi właściwościami: ma wydłużoną formę o kształcie rakiетки, jest pozbawiony nóżki. Golonka jest wąska i wydłużona. Widoczna w środkowej części kość udowa jest wyjęta ze stawu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Część mięśniowa i tłuszczowa widoczna pomiędzy głową kości udowej a brzegiem udźca nie może być cieńsza niż 14 cm.

Masa po wysuszeniu wynosi od 6 kg do 10 kg. Warstwa tłuszczu powierzchniowego ma grubość od 2,5 cm do 5,5 cm, w zależności od masy.

Produkt jest zawsze prezentowany z kością, bez nóżki i bez opakowania w rodzaju siatki lub „pokrowca”.

W przekroju widoczne jest chude mięso o oleistym wyglądzie, o kolorze czerwonym do intensywnie czerwonego, z widocznymi żyłkami tłuszczu.

Tłuszcz powierzchniowy i międzymięśniowy ma kolor biały do różowego.

Konsystencja jest zwarta i miękka, a czasami nawet kremowa. Produkt charakteryzuje bogactwo aromatów (owocowych wraz ze smakiem orzechów laskowych, suszonej szynki, grzybów lub leśnym) oraz charakterystyczny słony smak, obecne są także nuty pieprzu.

Tłuszcz ma łagodny, niemal słodki smak.

Dopuszczalny jest lekki aromat i smak wędzenia lub smak maślany.

Cechy fizyczno-chemiczne i biochemiczne są następujące (w % suchego produktu/mięśnia = biceps femoris):

- łączna zawartość lipidów w tłuszczu wynosi ≥ 89 %,
- procentowa zawartość soli wynosi od 6,5 % do 10 %,
- lipidy wewnątrzmięśniowe stanowią ≥ 6 %,
- śladowa zawartość azotynów/azotanów,
- wilgotność chudego mięsa wynosi od 45 % do 55 %,
- zawartość kwasu oleinowego wynosi ≥ 45 %.

Produkt może być sprzedawany w całości, zapakowany próżniowo w plastrach lub w porcjach, masa minimalna to 300 g (prezentowany ze skórą lub bez niej).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Opis tusz

Tusze wieprzowe, z których wytwarzany jest produkt, pochodzą od świń rasy Nustrale, które w momencie uboju miały od 12 do 36 miesięcy, a masa tusz wynosiła od 85 kg do 140 kg. Słonina ma grubość od 2,5 cm do 6 cm.

Charakterystyczne cechy rasy Nustrale, ubój prowadzony w późnym wieku, chów na wybiegu i ostatni etap tuczu prowadzony głównie na bazie kasztanów lub żołądzi są źródłem charakterystycznych cech surowca: czerwonego do intensywnie czerwonego koloru mięsa o wysokiej zawartości lipidów i wyjątkowej jakości tłuszczu.

Charakterystyczne cechy świeżej szynki

- rozbiór szynki pozwala na uzyskanie wydłużonej i zaokrąglonej formy,
- nóżka odcięta jest powyżej stawu,
- masa świeżego mięsa wynosi od 8 kg do 14 kg,
- słonina ma grubość od 2,5 cm do 5,5 cm,
- zabronione jest przetwarzanie wymagające stosowania ujemnych temperatur (zamrażanie, głębokie zamrażanie itd.).

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Po odsadzeniu chów zwierząt prowadzony jest na wybiegu. Wybieg oznacza w tym przypadku przemieszczanie stad na pastwiskach, odpowiednio do pór roku i dostępności roślin pastewnych.

Zwierzęta częściowo same pobierają paszę na wybiegu (trawy, korzenie, bulwy itd.). Hodowca dostarcza stadom odpowiednie porcje paszy uzupełniającej na tereny, na których prowadzony jest chów, w maksymalnej ilości 2 kg na dzień na świnie. Pasza uzupełniająca składa się w co najmniej 90 % w odniesieniu do masy paszy i średniej ważonej, ze zbóż, roślin oleistych i strączkowych oraz ich produktów pochodnych, przy czym minimum 60 % stanowią zboża i ich produkty pochodne (pszenica, jęczmień, kukurydza). Stosowanie kukurydzy w paszy uzupełniającej jest dozwolone w okresie kończącym się na czterdzieści pięć dni przed rozpoczęciem ostatniego etapu tuczu.

Ostatni etap tuczu ma miejsce między październikiem a marcem i trwa co najmniej 45 dni. W tym okresie zwierzęta karmione są wyłącznie żołądziami i kasztanami, które zbierają, przemieszczając się na terenie przeznaczonym do ostatniego etapu tuczu (lasy dębowe i lasy kasztanowców) co najmniej podczas pierwszych 30 dni. Po ich upływie dozwolone jest uzupełnianie paszy jęczmieniem. Dawka jęczmienia nie może przekroczyć 4 kg na dzień na świnie. Łączne dzienne dawki jęczmienia dostarczanego przez hodowcę nie mogą być większe niż 30 % paszy składającej się z kasztanów lub żołądzi na ostatnim etapie tuczu.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji (poród, chów, ostatni etap tuczu, ubój świń, przetwarzanie i dojrzewanie wędlin) prowadzone są na obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Rozbiór mięsa, krojenie w plastry i pakowanie muszą być prowadzone na obszarze geograficznym ze względu na poniższe zagrożenia:

- utrata kontroli nad cechami organoleptycznymi w czasie przechowywania i manipulowania produktami,
- utrata kontroli nad śledzeniem i identyfikowalnością produktów, oraz ich etykietowaniem.

Krojenie w plastry przeprowadza się ręcznie z użyciem noża, aby uniknąć podgrzania mięsa, co mogłoby pogorszyć charakterystyczne walory organoleptyczne produktu. Dopuszcza się wykorzystywanie następujących narzędzi: noża do usuwania kości, noża do krojenia w plastry, noża w rodzaju „nóż do łososia”, podstawki do szynki lub deski do krojenia.

Produkt pakuje się próżniowo natychmiast po porcjowaniu i krojeniu w plastry.

Chude mięso charakteryzuje kolor czerwony do intensywnie czerwonego. Brak innych niż sól konserwantów (pozwalających ograniczyć utlenianie i tym samym zachować niezmienny kolor produktu) sprawia, że niezbędne jest jak najszybsze pakowanie próżniowe, aby ograniczyć szarzenie mięsa.

Tłuszcz o charakterystycznym smaku, zapachu, kolorze i połysku w kontakcie z powietrzem łatwo jęlczeje, co potwierdza konieczność jak najszybszego pakowania próżniowego.

Napoczęta porcja musi być w całości zapakowana przed upływem 12 godzin.

Celem powyższych zasad jest uniknięcie zmian w produkcie, zwłaszcza w odniesieniu do jego cech organoleptycznych.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Oprócz określonych w przepisach wyrażen odnoszących się do wyrobów wędliniarskich etykieta produktu objętego nazwą pochodzenia „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu” zawiera następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu”,
- od momentu rejestracji na szczeblu UE symbol ChNP Unii Europejskiej.

W przypadku zwierząt, które na ostatnim etapie karmione były wyłącznie kasztanami lub żołądziami, na etykietce umieścić można wzmiankę: „na ostatnim etapie karmione kasztanami lub żołądziami” lub „świnie na ostatnim etapie karmione kasztanami lub żołądziami” lub też „100 % kasztany lub żołądźcie”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Wyznaczenia obszaru geograficznego nazwy pochodzenia „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu” dokonano na podstawie wyboru gmin, których warunki geograficzne spełniają warunki niezbędne do chowu i tradycyjnego przetwarzania „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu”, a zatem objęto nim całość terytorium Korsyki, oprócz regionu przybrzeżnego, który nie spełnia warunków produkcji.

Obszar geograficzny obejmuje zatem departamenty Korsyki Południowej i Górnej Korsyki, w tym częściowo objęte zostały następujące gminy:

w departamencie Korsyki Południowej: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglionne, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza;

w departamencie Górnej Korsyki: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pruno, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

W merostwie złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego w odniesieniu do częściowo objętych gmin. W odniesieniu do tych gmin z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronie internetowej właściwego organu krajowego, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Środowisko naturalne Korsyki jest wyjątkowe, tak pod względem klimatycznym, orograficznym i glebowym, jak i z punktu widzenia funkcjonowania ekosystemów.

Z geologicznego punktu widzenia na zachodzie wyróżnić można Korsykę hercyńską, charakteryzującą się wyraźnie zaznaczonymi masywami, gdzie dominują granity, granulity i porfiry, oraz na północnym-wschodzie Korsykę alpejską, charakteryzującą się niższymi i łagodniejszymi wyniesieniami, gdzie spotykamy gładkie łupki i różne skały osadowe. Gleby i warunki klimatyczne pozwoliły na powstanie znacznej pokrywy roślinnej i obecność roślin sprzyjających hodowli stad świń.

Na Korsyce panuje klimat śródziemnomorski, jednak ze względu na fakt, że Korsyka jest wyspą, a także na znaczne zróżnicowanie wysokości i ekspozycji, klimat ten jest bardzo zróżnicowany, co powoduje czasami znaczne kontrasty pomiędzy dolinami i nawet bardzo bliskimi zboczami.

Dzisiejsza flora Korsyki jest głównie paleośródziemnomorska. Izolacja przyczyniła się do ewolucji poszczególnych gatunków i roślinność Korsyki charakteryzuje znaczna liczba gatunków endemicznych.

Wśród różnych pięter roślinności obecne jest piętro występujące w umiarkowanie wilgotnym regionie śródziemnomorskim, które charakteryzuje obecność dębu korkowego i dębu ostrolistnego. Najpowszechniejszą na tym piętrze formacją roślinną jest makia.

Piętro roślinności występujące w wilgotnym regionie śródziemnomorskim charakteryzuje występowanie kasztanowca. Na tym poziomie nie występuje już drzewo oliwne, którego górna granica występowania odpowiada dolnej granicy występowania kasztanowca.

Ze względu na sprzyjające warunki glebowe i klimatyczne na Korsyce licznie obecne są lasy. Na całej powierzchni wyspy szczególnie często występują kasztanowce i dęby.

Wyroby wędliniarskie mają długą tradycję i od dawna były, obok wyrobów mleczarskich, podstawowym źródłem białek zwierzęcych w tradycyjnej diecie mieszkańców wyspy.

Aktualne systemy chowu są dziedzictwem dawnej tradycji pasterskiej, która polegała na przemieszczaniu stad świń na pastwiska górskie lub hale, w zależności od naturalnych zasobów roślin pastewnych na danym terenie.

Lokalna rasa świń Nustrale należy do typu iberyjskiego. Są to wytrzymałe zwierzęta doskonale dostosowane do tego rodzaju chowu. W pełni wykorzystują one dostępne zasoby naturalne. Lochy prowadzą stada poprzez zróżnicowane tereny (obszary zalesione, hale itd.). Przemierzone tereny mogą różnić się w zależności od pór roku i dostępności roślin pastewnych na danym obszarze.

Od odsadzenia i do końca okresu wzrostu hodowca dostarcza zwierzętom przebywającym na pastwiskach niezbędną dla ich rozwoju dawkę paszy. Świnie spożywają także rośliny pastewne obecne na danym obszarze (trawy, korzenie, bulwy itd.).

W ostatnim etapie tuczu zwierzęta przemieszczają się w dębowych i kasztanowcowych lasach w porze owocowania. Przez całą jesień i zimę żywią się one zatem głównie kasztanami i żołędziami. Jako pasza uzupełniająca może być stosowany jedynie jęczmień.

Ten etap ma zasadnicze znaczenie i bezpośrednio wpływa na zwiększenie masy zwierząt oraz na jakość tłuszczu (wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, a niska kwasów tłuszczowych nasyconych).

Warunki klimatyczne obszaru hodowli wymagają stosowania odpowiednich metod konserwacji. Dominują tu zatem suszone wyroby wędliniarskie konserwowane z wykorzystaniem technik solenia i suszenia.

Wobec braku chłodni, które pojawiły się dopiero w końcu XIX w., mieszkańcy wyspy wykorzystywali możliwości, które oferowało im środowisko, w którym żyli. Ubój i przetwarzanie były i pozostają do dziś zajęciami sezonowymi. Ze względu na długi okres dojrzewania i zdolność do konserwacji „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu” może być dostępny cały rok. Był on i pozostaje produktem świątecznym, spożywanym zwykle w czasie świąt i innych wyjątkowych wydarzeń, niezależnie od pory roku.

Przy przetwarzaniu wykorzystuje się naturalne procesy. Jedynymi składnikami dostępnymi w przeszłości i wykorzystywanymi do dziś w procesie produkcji są sól, pieprz i papryka (bez konserwantów). Suszenie odbywa się z wykorzystaniem ciepła ognia, w którym spalane jest drewno miejscowych drzew liściastych.

Długość i tradycyjne warunki, w których odbywa się dojrzewanie (w piwnicach naturalnych i w temperaturze otoczenia) pozwalają uzyskać charakterystyczne cechy organoleptyczne, zwłaszcza gdy chodzi o aromaty i konsystencję.

5.2. Specyfika produktu:

Specyficzne cechy „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu” są następujące:

- charakterystyczny wydłużony i płaski kształt, golonka jest wąska i wydłużona,
- po przekrojeniu widoczne jest chude mięso w kolorze czerwonym do intensywnie czerwonego ze względu na obecny w mięśniach pigment,
- chude mięso przetykają żyłki tłuszczu, co związane jest z poziomem lipidów wewnątrzmięśniowych, które stanowią $\geq 6\%$,

- plaster ma oleisty wygląd ze względu na wysoką zawartość kwasu oleinowego,
- po przekrojeniu konsystencja jest miękka lub bardzo miękka ze względu na znaczną lipolizę,
- produkt po przekrojeniu charakteryzują intensywne aromaty (owocowy, w tym smak orzechów laskowych, suszonej szynki, grzybów lub leśny), charakterystyczny słony smak związany z zawartością soli na poziomie 6,5–10 % oraz obecność nut pieprzu, a w przypadku tłuszczu niemal słodki smak.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Wykorzystywanie mięsa świń rasy Nustrale jest ważnym elementem tradycyjnego charakteru produktu. Wyttrzymałość tej miejscowej rasy, związana z jej zdolnością do znoszenia wariacji klimatycznych i dotyczących paszy oraz do szybkiego gromadzenia rezerw tłuszczu w okresie dużej dostępności pożywienia, a także warunki jej hodowli są wyjątkowe i szczególnie dobrze dostosowane do warunków panujących w regionie: górskich terenów, hodowli pastwiskowej, długiego cyklu produkcji (późny wiek uboju przy masie tusz nieprzekraczającej 140 kg) oraz pożywienia opartego na naturalnych zasobach, zwłaszcza na ostatnim etapie tuczu.

Na prawie całym obszarze Korsyki ekstensywne hodowle świń korzystać mogą z obfitych zasobów paszy: kasztanowce i dęby ostrolistne znajdują się zarówno na naturalnych obszarach leśnych w znacznym stopniu zantropizowanych, jak i na terenach, które określić można jako agroleśnicze.

Połączenie zdolności adaptacyjnych rasy i dostępnych zasobów naturalnych pozwala na uzyskanie produktu, którego jakość wyraża się w kolorze czerwonym do intensywnie czerwonego, znacznej obecności tłuszczu (duża zawartość tłuszczu w proporcji do chudego mięsa i obecność żyłek tłuszczu) oraz masie suchego produktu nieprzekraczającej 10 kg. Kształt „Jambon sec de Corse”/„Jambon sec de Corse — Prisuttu” (wąska i wydłużona, płaska golonka) jest typowy dla cech genetycznych rasy Nustrale.

Ostatni etap tuczu wpływa ponadto na:

- zwiększenie masy zwierząt, a w szczególności zwiększenie podskórnej rezerwy tłuszczu (o grubości przekraczającej 2,5 cm),
- jakość tłuszczu (wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, a niska kwasów tłuszczowych nasyconych).

Mięso wieprzowe dobrze nadaje się zatem do procesu solenia. Proces ten – prowadzony wyłącznie z wykorzystaniem morskiej soli, będącej jedynym czynnikiem konserwującym – wyjaśnia wyraźnie słony smak gotowego produktu. Podobnie przykrojenie mięsa jest źródłem charakterystycznego wyglądu i kształtu.

Takie mięso wieprzowe pozwala na długie dojrzewanie w naturalnych warunkach otoczenia. Pozwala to uzyskać charakterystyczne cechy organoleptyczne, takie jak zwarta i miękka konsystencja oraz intensywność aromatu.

Stosunkowo wysoka zawartość soli i długi cykl produkcji (suszenie i dojrzewanie) powodują niewielką proteolizę i wysoką lipolizę, co pozwala uzyskać charakterystyczne cechy produktu, w szczególności jego miękkość, a nawet kremową, konsystencję.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCJambonSecDeCorse_cle88b2e1.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.