

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2014/C 153/06)

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 DE VENDÉE”

NR WE: FR-PGI-0005-01135–30.7.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Jambon de Vendée”

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 „Jambon de Vendée” jest wytwarzany wyłącznie z tylnej szynki wieprzowej świeżej, bez golonki.

W przypadku produktu „Jambon de Vendée” sprzedawanego w całości szynka pozbawiona jest kości i ma regularny kształt prostopadłościanu o zaokrąglonych brzegach. Powierzchnia szynki ma barwę jasnobrązową, ponieważ pokryta jest mieszanką przypraw.

W przypadku produktu krojonego szynka ma barwę czerwoną wewnątrz z widocznymi białymi żyłkami tłuszczu. Jest to barwa jasna, przypominająca wyglądem mięso surowe. Plastry mają brązową obwódkę, co związane jest z pokrywaniem całej szynki warstwą przypraw.

„Jambon de Vendée” ma konsystencję miękką, delikatną i soczystą.

Zapach „Jambon de Vendée” charakteryzuje się nutą owocową okowity i przypraw, którymi jest nacierana (cynamon, pieprz, tymianek, liść laurowy itd.). Słony smak „Jambon de Vendée” jest delikatny. Szynka cechuje się złożonością aromatów i wyrafinowanym smakiem, który jest wyraźnie wyczuwalny, zwłaszcza że zapach proteolizy i utleniania tłuszczów jest mało wyrazisty.

Wilgotność odtuszczonego produktu „Jambon de Vendée” wynosi mniej niż 76 %.

Łączna zawartość cukrów w produkcie (laktoza, dekstroza, sacharoza, glukoza) wynosi mniej niż 1 %.

Masa całej szynki po zakończeniu procesu produkcji wynosi od 4,5 do 7,5 kg.

Szynka „Jambon de Vendée” jest wprowadzana do obrotu w całości lub krojona na połówki, ćwiartki, porcje, plastry, kostki lub pasy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec mięsny pochodzi wyłącznie ze świeżego, niemrożonego mięsa z tuczników wieprzowych, których tusza po schłodzeniu ma masę od 80 do 95 kg.

Okres między ubojem a odkostnianiem szynki musi być możliwie jak najkrótszy, a w każdym razie nie dłuższy niż 6 dni.

Świeże szynki, które używane są do produkcji „Jambon de Vendée”, charakteryzują się:

- masą w stanie świeżym od 8 do 12 kg,
- grubością warstwy tłuszczu mniejszą niż 25 mm,
- tłuszczem białym i jędrnym oraz różowawym mięsem,
- współczynnikiem pH wynoszącym od 5,5 do 6,2,
- minimalną temperaturą wewnątrz szynki wynoszącą od 0 °C do +5 °C.

Inne surowce używane do produkcji „Jambon de Vendée” to:

- sól morską suchą gruboziarnistą,
- okowita z wina gronowego o objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 40°,
- przyprawy i aromaty, w tym co najmniej 60 % stanowi cynamon, pieprz, tymianek i liść laurowy,
- dopuszczalne dodatki: cukry (dekstroza, sacharoza, laktoza, glukoza), saletra (E252), azotan sodu (E251), sól azotanowa do peklowania, azotyn potasu, kultury bakterii.

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

—

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

Etapy produkcji „Jambon de Vendée”, począwszy od przyjęcia szynki świeżych aż do wysyłki wyrobu gotowego przed porcjowaniem i pakowaniem, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Szynka „Jambon de Vendée” może być wprowadzana do obrotu w całości lub krojona na połówki, ćwiartki, plastry o różnej grubości, kostki lub pasy.

Może być pakowana próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.

Temperatura w pomieszczeniu krawalni i pakowni musi wynosić nie więcej niż 12 °C.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz informacji określonych przepisami prawa, mającymi zastosowanie do produktów wędliniarskich, na etykiecie produktu należy umieścić następujące informacje:

- nazwę chronionego oznaczenia geograficznego: „Jambon de Vendée”,
- dane zakładu przetwórczego.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Jambon de Vendée” stanowi spójny geograficznie obszar, spełniający zarówno kryteria w zakresie środowiska naturalnego, wiedzy na temat procesu produkcyjnego, zwyczajów wytwórczych i konsumenckich oraz renomy oznaczenia geograficznego.

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Jambon de Vendée” składa się z:

- całego obszaru departamentu Vendée,
- następujących kantonów departamentu Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. i 11. kanton), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble,
- następujących kantonów departamentu Maine-et-Loire: Cholet (1. i 3. kanton, część 2. kantonu), Montfaucon-Montigné.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny „Jambon de Vendée” położony jest na wybrzeżu Oceanu Atlantyckiego, panuje na nim klimat oceaniczny. Jesień i zimy są na ogół łagodne i wilgotne; liczba dni w roku, w których temperatura jest ujemna, wynosi tylko 40, a opady są częste, ale mało intensywne.

Na glebach odnośnego obszaru, powstałych na twardych i kwaśnych skałach Masywu Armorykańskiego, ukształtował się rolniczy krajobraz polno-leśny wyróżniający się pagórkowatą rzeźbą terenu, powszechną obecnością krzewów, rolnictwem nastawionym na wszelkiego rodzaju hodowlę i dużą liczbą małych, odosobnionych gospodarstw zmuszonych do prowadzenia niemal samowystarczalnej gospodarki.

Czynniki ludzkie

W porównaniu z sąsiednimi terenami obszar geograficzny produkcji „Jambon de Vendée” odznacza się dużą liczbą i różnorodnością istniejących tutaj peklowni, rozmieszczonych na całym obszarze, a w szczególności na obszarach rolniczych, w pobliżu tradycyjnego środowiska wiejskiego, w którym zachowała się szczególna wiedza i umiejętności do dziś wykorzystywane przez rolników. Ponieważ mocno zakorzeniona jest też tutaj tradycja chowu trzody chlewnej, a w regionie występują panwie solne, produkty peklowane i szynka od dawna zajmują ważne miejsce w pożywieniu Wandejczyków.

Specyficzne umiejętności

Pierwszą ze specyficznych czynności w procesie produkcji „Jambon de Vendée”, która wymaga szczególnych umiejętności, jest odkostnianie, co jest mało rozpowszechnioną praktyką w sektorze wytwórstwa szynek surowych. W przypadku „Jambon de Vendée” odkostnianie jest wykonywane ręcznie według metody zwanej „de l'os coulé”, która polega na wyjęciu kości bez rozkrojenia szynki. Po wytrybowaniu szynki są nacierane ręcznie suchą solą. Na tym etapie wykonuje się nacieranie okowitą oraz mieszanką przypraw i aromatów. Szynki są następnie natychmiast owijane ściereczką, aby alkohol i przyprawy przylegały do mięsa przez cały okres dojrzewania. Etap dojrzewania „Jambon de Vendée” jest również bardzo specyficzny, ponieważ polega na odsączeniu, a później mechanicznym ścisaniu między dwoma płytami; całkowity czas trwania tego etapu wynosi co najmniej 28 dni. Następnym etapem jest suszenie, które trwa co najmniej 5 dni. Suszenie nie trwa długo, ponieważ całkowity czas produkcji szynki jest ograniczony do maksymalnie 80 dni. Szynka nie jest w żaden sposób wędzona.

Mimo wpisania produktu do *Code des Usages de la Charcuterie* (francuskiego kodeksu praktyk masarskich) pod koniec lat 80. XX w. wiedza ta jest wykorzystywana w praktyce tylko w departamencie Vendée i w rejonie miast Nantes i Cholet. Obszar geograficzny obejmuje bowiem wszystkie znane podmioty produkujące nieprzerwanie „Jambon de Vendée” zgodnie z ustalonymi zasadami produkcji.

5.2. Specyfika produktu

Kształt prostopadłościanu o zaokrąglonych brzegach oraz jego jednolita brązowa barwa, którą nadają przyprawy, wyróżniają „Jambon de Vendée” od innych szynek suchych. Po przekrojeniu mięso ma barwę jasnoczerwoną, a brązowa obwódka na brzegach plastrów przypomina o tym, że szynka nacierana jest przyprawami.

Pod względem organoleptycznym „Jambon de Vendée” cechuje się zapachem owocowym wynikającym ze stosowania okowity oraz pewną złożonością aromatów, którą zyskuje dzięki nacieraniu mieszanką przypraw.

Podczas spożywania szynka wyróżnia się miękką i delikatną konsystencją. Jej smak jest znacznie słabiej nacechowany nutami proteolizy i utleniania tłuszczów niż ma to miejsce w większości przypadków szynek surowych. Produkt nie jest wędzony w przeciwieństwie do większości szynek surowych krótko suszonych. Jego słony smak jest mało wyrazisty.

Ze względu na mało jędrną konsystencję, która utrudnia krojenie na cienkie plastry, szynka „Jambon de Vendée” była tradycyjnie spożywana głównie w postaci grubych plastrów pieczonych na ruszcie. Ten sposób spożywania jest praktykowany w dalszym ciągu również i dzisiaj i rozpowszechniony na większości wyznaczonego obszaru geograficznego mimo coraz powszechniejszej sprzedaży w postaci cienkich plasterków.

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

Związek z obszarem geograficznym w przypadku „Jambon de Vendée” opiera się zarówno na specyficznych cechach produktu wynikających z umiejętności podmiotów zajmujących się peklowaniem na tym obszarze geograficznym, jak i na utrwalonej renomie.

Szczególne cechy związane z odziedziczonymi umiejętnościami w zakresie produkcji dostosowanej do kontekstu

Kompetencje podmiotów zajmujących się peklowaniem rozwinęły się w kontekście, w którym ograniczenia specyficzne dla obszaru geograficznego wywarły zasadniczy wpływ na produkcję szynki, charakteryzującą się krótkim cyklem produkcji w celu uniknięcia problemu suszenia i konserwacji. Łagodne zimy i częste opady zmusiły producentów do opracowania alternatywnych strategii dla zapewnienia konserwacji wyrobów.

Dlatego też hodowcy z wyznaczonego obszaru geograficznego wykorzystują technikę odkostniania, ponieważ kość jest potencjalnym źródłem zakażeń szynki mikroorganizmami oraz powszechnie stosują nacieranie szynki mieszanką przypraw i okowity. Również dzięki odkostnianiu szynki sól może przeniknąć do wnętrza mięsa.

Konieczność produkowania szynki w krótkim okresie czasu zmusiła producentów również do wypracowania techniki prasowania szynki między dwoma płytami drewnianymi w celu przyspieszenia odsączenia soku i dodatkowego skrócenia czasu suszenia.

Obecnie produkowana szynka „Jambon de Vendée” zachowuje łagodną i miękką konsystencję oraz jasnoczerwoną barwę mięsa dzięki krótkiemu okresowi suszenia, stanowiącego dziedzictwo tradycyjnej metody produkcji. Charakterystyczny smak produktu wynikający z nacierania okowitą i przyprawami stanowi prawdziwie odróżniający element w porównaniu z innymi surowymi szynkami.

Słony smak „Jambon de Vendée” jest mało wyrazisty dzięki dokładnemu ręcznemu i odpowiednio dozowanemu soleniu, jakiemu jest poddawany.

Popyt na produkt zwiększył się, począwszy od lat 60. i 70. XX w. Przywiązani do tradycji, ale i bardziej wymagający konsumenci przyczynili się do intensywnego rozwoju rzemieślniczych zakładów specjalizujących się w produktach rolno-spożywczych, a w szczególności w produkcji wędlin, oraz do ustalenia charakterystycznych cech obecnego produktu, w szczególności subtelności jego aromatu i niskiej zawartości soli.

Renoma związana z nazwą „Jambon de Vendée”

Nazwa „Jambon de Vendée” zaczęła być używana do określania tego produktu, począwszy od połowy lat 70. XX w., a w kolejnych dziesięcioleciach się rozpowszechniła.

W przeszłości był to produkt wytwarzany w gospodarstwach i przeznaczony do konsumpcji domowej lub na rynek lokalny. Dlatego też pierwsze pisemne świadectwa opisujące „Jambon de Vendée” pojawiły się dopiero w drugiej połowie XIX w. W wielu dokumentach z tamtego okresu pojawiały się wzmianki o surowej szynce z regionu Vendée, solonej solą morską, aromatyzowanej ziołami i okowitą, o krótkim okresie suszenia.

W latach 70. i 80. XX w. rozwinęła się sprzedaż produktu na dużą skalę pod nazwą handlową „Jambon de Vendée”. Pojawiło się wiele dzieł poświęconych gastronomii wandejskiej, a w 1982 r. również i definicja produktu w pierwszym wydaniu *Encyclopédie de la Charcuterie* (Encyklopedii Wędlin) opublikowanej przez Soussana pod redakcją Jean-Claude'a Frentza.

Pierwszy konkurs prawdziwej szynki „Jambon de Vendée” zorganizowany w 1989 r. w Pouzauges zyskał duży rozgłos w mediach. Od tego momentu renoma „Jambon de Vendée” szybko rozniosła się poza granice regionu i rozpowszechniła na skalę ogólnokrajową.

Badania panelowe przeprowadzone przez AC Nielsen w 2003 r. sklasyfikowały produkt na trzeciej pozycji wśród szynek suchych sprzedawanych w sklepach samoobsługowych we Francji, zarówno pod względem ilości jak i wartości sprzedaży.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.