

## 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**

(2017/C 148/06)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„JAMBON NOIR DE BIGORRE”****Nr UE: PDO-FR-02105 – 14.1.2016****ChNP ( X ) ChOG ( )****1. Nazwa lub nazwy**

„Jambon noir de Bigorre”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

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

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Jambon Noir de Bigorre” jest suszoną szynką ze świni czystej, lokalnej rasy gaskońskiej, z chowu odbywającego się od szóstego miesiąca życia na trawiastym ternie wypasu, poddanej ubojowi w wieku co najmniej 12 miesięcy i co najwyżej 24 miesięcy. Masa minimalna tuszy wynosi 100 kg, zawartość tłuszczu międzymięśniowego wynosi co najmniej 2,5 % w mięśni najdłuższym grzbiecie (longissimus dorsi), a grubości mierzone w największym miejscu łędźwi wynoszą co najmniej 30 mm tłuszczu i co najmniej 45 cm mięśnia.

Przekrój szynki jest specyficzny i odpowiada tradycyjnym praktykom lokalnym. Przekrój pierwszego plastra jest okrągły i obejmuje całą zrazową dolną, która pozostaje pokryta warstwą tłuszczu. Zachowuje się połowę kości biodrowej.

Masa minimalna szynki wynosi 5 kg po zakończeniu dojrzewania trwającego co najmniej 12 miesięcy, grubość warstwy tłuszczu wynosi powyżej 30 mm na odkrytej części ponad główką kości udowej, zawartość soli wynosi poniżej 6 %, zawartość tłuszczu międzymięśniowego wynosi powyżej 2,5 %; chude mięso ma intensywnie czerwona barwę, natomiast tłuszcz biały, niekiedy o bladioróżowym odcieniu.

Szynka ta charakteryzuje się miękką konsystencją oraz pełnym i zrównoważonym profilem sensorycznym. Jest ona miękka i rozpylająca się w ustach, nie ma zjełczałego smaku, jest niezbyt słona, wydziela subtelny i trwały aromat orzechów (orzecha laskowego, orzecha nerkowca), prażonego kasztana, podszytu i grzybów.

Szynka suszona występuje w następujących postaciach: w całości, z kością i racicą, w postaci nieprzetworzonej lub po częściowym usunięciu skóry i tłuszczu do poziomu ścięgna; bez kości, w całości lub pokrojona na kawałki; w plastrach.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Podczas karmienia mlekiem prosięta mogą spożywać mieszankę uzupełniającą składającą się ze zbóż, soi i mleka w proszku. Maksymalna ilość tej paszy spożywanej przez prosię wynosi w tym okresie 5 kg. Pasza może pochodzić spoza obszaru geograficznego. Wszystkie pasze nie mogą bowiem pochodzić z obszaru geograficznego, którego cechy topograficzne i klimatyczne nie pozwalają na produkcję wszystkich surowców roślinnych, w szczególności białek i roślin strączkowych, niezbędnych do zapewnienia równowagi żywieniowej zwierząt. Ta część paszy, ograniczona do 5 kg, jest ilościowo mniejsza niż część dostarczana podczas karmienia mlekiem matki, w trakcie którego prosię spożywa średnio 40 litrów mleka matki, co odpowiada około 8 kg masy suchej pochodzącej z obszaru geograficznego. Mieszanka zbóż, soi i mleka w proszku nie może z kolei być certyfikowana jako pochodząca z określonego obszaru ze względu na różne źródła zaopatrzenia.

Po odsadzeniu prosięta spożywają paszę zbożową (co najmniej 70 % masy surowca), ewentualnie uzupełnianą dodatkiem białkowym, składnikami mineralnymi i witaminami. Zboża muszą pochodzić z obszaru geograficznego.

Chów świń, począwszy najwcześniej od 3,5 miesiąca i najpóźniej od 6 miesiąca życia, odbywa się podczas etapu tuczenia w systemie ekstensywnym lub półekstensywnym na trawiastych terenach wypasu, przy maksymalnym zagęszczeniu wynoszącym 20 zwierząt na hektar, przy czym część pożywienia świń pochodzi z pastwiska. Zwierzęta żywią się wówczas zielonką składającą się głównie z koniczyny i traw, owocami i innymi zasobami środowiska.

Podaje im się mieszankę paszową uzupełniającą stosowaną w tucz. Pasza ta składa się w co najmniej 70 % ze zbóż, ewentualnie uzupełnionych produktami zbożowymi lub dodatkiem białkowym oraz składnikami mineralnymi i witaminami. Zboża muszą pochodzić z obszaru geograficznego. Jedynie dodatki białkowe, mineralne i witaminowe pochodzą spoza obszaru. Uwzględniając ograniczenia związane ze środowiskiem, pasza nie jest produkowana w wystarczającej ilości na obszarze geograficznym.

Ilość podawanej mieszanki paszowej uzupełniającej, wyrażona w masie suchej, nie przekracza 3 kg dziennie na świnię.

Zasady te zapewniają pochodzenie co najmniej 72,6 % paszy z obszaru geograficznego w trakcie całego życia zwierzęcia.

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

Wszystkie etapy produkcji „Jambon noir de Bigorre”, od narodzin świń do dojrzewania szynki, przeprowadza się na tym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wstępne krojenie na plastry, z którym związane są szczególne umiejętności, musi odbywać się w odpowiednich pomieszczeniach, znajdujących się na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia, aby produkt zachował wszystkie swoje właściwości.

Uwzględniając różne względne grubości zewnętrznej warstwy tłuszczu w poszczególnych szynkach oraz długi okres dojrzewania, który prowadzi do powstania produktu suszonego, oddzielanie od kości i wstępne krojenie na plastry muszą być dostosowane do każdego kawałka w celu zachowania właściwości organoleptycznych produktu i jego prezentacji oraz zagwarantowania konsumentowi, że szynka „Jambon noir de Bigorre” wprowadzana do obrotu w postaci wstępnie pokrojonej na plastry posiada takie same właściwości, niezależnie od tego, czy wprowadza się ją do obrotu w postaci wstępnie pokrojonej w plastry czy kroi się ją w obecności klienta. W związku z tym każdą szynkę przeznaczoną do krojenia na plastry należy pokroić w specjalny sposób, uwzględniając jej masę, stopień dojrzałości i względną grubość zewnętrznej warstwy tłuszczu.

Wyborem kawałków i ich krojeniem mogą zajmować się jedynie wyszkoleni specjaliści doskonale znający produkt, umiejący kroić z precyzją, w sposób pozwalający zachować właściwe proporcje między tłuszczem i chudym mięsem, które wpływają na właściwości organoleptyczne szynki, zapewniając jednocześnie dobrą wydajność oraz doskonałą i jednolitą prezentację pokrojonych kawałków. W związku z tym z kawałków szynki posiadających znaczną zawartość tłuszczu można usunąć skórę w częściowo lub całkowicie oraz poddać te kawałki dokładnemu trybowaniu w celu zmniejszenia grubości warstwy tłuszczu, przy jednoczesnym zachowaniu odpowiedniej równowagi z częścią chudą.

Z drugiej strony bardzo ważne jest również uniknięcie ryzyka utleniania się tłuszczu (które może wystąpić, jeżeli kawałki pozostają zbyt długo w kontakcie z powietrzem) przez krojenie tuż po oddzieleniu od kości oraz pakowanie kawałków wstępnie pokrojonych na plastry. Czynności te przeprowadza się w ciągu maksymalnie 2 godzin od oddzielenia od kości.

W związku z usuwaniem znaków podczas krojenia obowiązek krojenia i pakowania na obszarze geograficznym zapewnia lepszą identyfikowalność produktu.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Niezależnie od informacji wymaganych przepisami prawa oznakowanie szynki w ramach nazwy pochodzenia „Jambon Noir de Bigorre”, stosowane w przypadku każdej szynki, składa się z numeru rzeźni umieszczonego za pomocą pieczęci atramentowej na skórce, oznakowania gorącym żelazem na skórce, które obejmuje numer tygodnia i ostatnie cyfry roku solenia, oraz skrótu „NB” umieszczonego poprzez wypalenie za pomocą pieczęci na skórce u podstawy racy.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje wymienione niżej gminy w całości lub częściowo.

Gminy włączone w całości:

w departamencie Haute-Garonne:

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, Labroquière, Lalouret-Laffiteau, Larcan, 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;

w departamencie Gers:

- gminy kantonu Mirande-Astarac, z wyłączeniem gminy Lamazère,
- gminy kantonu Pardiac-Rivière-Basse, z wyłączeniem gmin Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès,
- w kantonie Astarac-Gimone gminy 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,
- w kantonie Fezensac gminy Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies;

w departamencie Pyrénées-Atlantiques:

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

w departamencie Hautes-Pyrénées:

- gminy kantonów: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (z wyłączeniem gminy Asque włączonej częściowo), Vic-en-Bigorre,
- następujące gminy: 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, Bartès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombès, 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-Nestlas, 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.

Gminy włączone częściowo:

w departamencie Haute-Garonne:

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marnac, Saint-Béat;

w departamencie Hautes-Pyrénées:

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, Camparan, 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. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Środowisko naturalne charakterystyczne dla obszaru produkcji, Bigorre, tworzą wzgórza i doliny wyżłobione w osadach pochodzących z Pirenejów. Środowisko, w którym często występują ograniczenia, ze względu na nieregularne ukształtowanie terenu, na ogół kwaśne gleby oraz występowanie licznych lasów, sprzyja tworzeniu terenów wypasu dla świń, obejmujących jednocześnie obszary trawiaste i obszary zalesione.

Na klimat oddziałuje ocean, pełniący rolę regulatora termicznego, i obecność Pirenejów, która ma dwójaki wpływ. Po pierwsze, Pireneje zatrzymują nadciągające z zachodu i z północno-zachodu chmury, które powodują opady pochodzenia oceanicznego, co zapewnia niemal nieprzerwaną w ciągu całego roku wzrost trawy. Po drugie, umożliwiają one występowanie fenu, który ociepla i osusza powietrze; raz na trzy dni jesienią i wiosną obszar geograficzny znajduje się zatem pod wpływem ciepłego i suchego wiatru, występującego naprzemiennie z pogodą zmienną i wilgotną. Ten lokalny klimat ma decydujące znaczenie dla przebiegu suszenia „Jambon noir de Bigorre”.

Świnia rasy gaskońskiej, z której pochodzi ta szynka, żyje na terenie wypasu od ukończenia szóstego miesiąca życia. Podczas całego etapu tuczu końcowego świnię, które osiągnęły rozmiary osobnika dorosłego, spożywają dziennie 5–6 kg pokarmu. W związku z ograniczeniem ilości podawanej paszy do 3 kg dziennie, muszą one znaleźć 2–3 kg pokarmu, głównie zielonki, na samym terenie wypasu.

### *Specyfika produktu*

Szynkę „Jambon noir de Bigorre” poddaje się obróbce z racicą, przekrój pierwszego plastra jest okrągły i obejmuje całą zrazową dolną, która pozostaje pokryta warstwą tłuszczu; zachowuje się połowę kości biodrowej. Posiada ona następujące właściwości:

- masę minimalną wynoszącą 5 kg po zakończeniu dojrzewania,
- grubość warstwy tłuszczu wynoszącą powyżej 30 mm na odkrytej części, ponad główką kości udowej,
- chude mięso o intensywnie czerwonej barwie,
- tłuszcz barwy białej, niekiedy o bladoróżowym odcieniu,
- zawartość tłuszczu międzymięśniowego wynoszącą około 4 %, a w każdym przypadku co najmniej 2,5 %.

Szynka charakteryzuje się miękką konsystencją chudego mięsa, płynną konsystencją tłuszczu, intensywnym i trwałym zapachem oraz pełnym i zrównoważonym profilem sensorycznym. Jest ona miękka i rozplwająca się w ustach, nie ma zjełczałego smaku, jest niezbyt słona i wydziela subtelny i trwały aromat suszonych owoców (orzecha laskowego, orzecha nerkowca), prażonego kasztana, podszytu, grzybów.

### *Związek przyczynowy*

Rasa gaskońska posiada cechy charakterystyczne będące wynikiem selekcji prowadzonej przez hodowców na przestrzeni wieków i pozwalające zwierzętom tej rasy dostosować się idealnie do ich środowiska i do praktykowanego rodzaju chowu; są to następujące cechy: zdolność do długotrwałego chodzenia oraz do znoszenia zmienności klimatu i żywienia. Teren wypasu pozwala świniom na regularną aktywność fizyczną i zmusza je do niej, powodując rozwój mięśni, na skutek którego mięso jest bardziej marmurkowane i zawiera więcej mioglobiny, a zatem jest bardziej czerwone.

Pokarm, który znajdują na terenie wypasu, zawiera związki aromatyczne wpływające na właściwości organoleptyczne szynki. Pasza ta różni się oczywiście w zależności od pory roku, jednak podczas tuczu końcowego stanowi około 50 % objętości paszy spożywanej dziennie przez świnię; taki udział paszy z terenu wypasu zapewniają niskie zageszczenie zwierząt na tym terenie i ograniczenie ilości paszy podawanej.

Przede wszystkim właśnie podczas tuczu końcowego, a zatem na terenie wypasu, odkłada się tkanka tłuszczowa, która ma różnoraki wpływ na właściwości sensoryczne. Skład tłuszczów w kwasach tłuszczowych oraz względne znaczenie różnych klas tłuszczów (nasyconych i nienasyconych) zależą od rodzaju paszy. Żywnienie ma zatem wpływ na specyficzne cechy sensoryczne tej szynki.

Dzięki temu żywieniu i szczególnej metodzie chowu, które są dostosowane do wykorzystywanej rasy świń, surowiec, jakim jest „surowa szynka”, posiada specyficzne cechy charakterystyczne, na które wpływa szczególnie skład tłuszczów, powodując w szczególności słabą utlenialność tłuszczów. Wykazano, że tkanka tłuszczowa gromadzi różne związki przeciwutleniające zawarte w spożywanych roślinach w przypadku żywienia z wykorzystaniem zasobów naturalnych. Substancje te działają na kinetykę utleniania tłuszczów, spowalniając jełczenie i umożliwiając długie dojrzewanie, a tym samym wpływają w szczególny sposób na rozmieszczenie składników smakowych i aromatycznych. Efekt ten w znacznym stopniu zależy od rodzaju roślinności spożywanej na pastwisku i jest tym wyraźniejszy, im dłużej trwa okres suszenia i dojrzewania.

Dzieje się tak w przypadku „Jambon noir de Bigorre”, której produkcja i dojrzewanie trwają co najmniej 20 miesięcy, w tym 12 w suszarni z dostępem do powietrza zewnętrznego. Na szynkę oddziałują w ten sposób wszystkie pory roku klimatu Bigorre, w którym naprzemienne występowanie okresów wilgotnych i suchych, związane w szczególności z występowaniem fenu, zapewnia optymalne warunki jej dojrzewania aromatycznego: okres suchy powoduje formowanie skórki, a następnie wewnętrzna wilgotność szynki równoważy wilgotność powierzchniową.

Podczas dojrzewania szynka uzyskuje wszystkie swoje właściwości organoleptyczne i ostatecznie rozwija swoje specyficzne cechy charakterystyczne. Właściwości smakowo-zapachowe (długość utrzymywania się w ustach) uzyskiwane są przez uwolnienie aminokwasów, dzięki rozwojowi niektórych enzymów endogennych obecnych w mięsie. Temu działaniu proteolitycznemu, które wpływa na konsystencję, a w szczególności na rozplwanie się szynki w ustach, sprzyjają wszystkie praktyki związane z soleniem i dojrzewaniem.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement)

---