

## 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**  
(2015/C 331/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„JAMBON D'AUVERGNE”**

Nr UE: FR-PGI-0005-01348 – 23.6.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Jambon d'Auvergne”

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*

Szynka „Jambon d'Auvergne” to udziec tuczników wieprzowych solony suchą solą, dojrzewający i suszony przez co najmniej 240 dni (8 miesięcy), licząc od dnia solenia do zakończenia dojrzewania. Jej minimalna masa z kością wynosi co najmniej 6 kg po zakończeniu dojrzewania. Otrzymuje się ją ze świeżego, trybowanego udźca o masie wynoszącej na etapie solenia co najmniej 8,5 kg. Nigdy nie poddaje się jej wędzeniu.

Od dnia solenia do zakończenia dojrzewania masa szynki zmniejsza się o określony minimalny procent, w zależności od masy ich mięsa świeżego wytrybowanego:

- szynka świeża – od 8,5 do 9,5 kg: minimalny procent utraty masy 28 %,
- szynka świeża – od 9,5 do 10,5 kg: minimalny procent utraty masy 28,5 %,
- szynka świeża – od 10,5 do 11,5 kg: minimalny procent utraty masy 29 %,
- szynka świeża – co najmniej 11,5 kg: minimalny procent utraty masy 29,5 %.

Pozostałe właściwości fizyczno-chemiczne „Jambon d'Auvergne”:

- zawartość wody (w produkcie gotowym niekonfekcjonowanym): ≤ 61 %,
- zawartość soli (zawartość wilgoci w masie beztłuszczowej produktu 77 %): ≤ 6,5 %,
- zawartość cukrów rozpuszczalnych łącznie (w produkcie gotowym niekonfekcjonowanym): ≤ 0,7 %.

Szynka „Jambon d'Auvergne” jest zaokrąglonym udźcem, o jednolitej barwie, umiarkowanie jędrna. Jej konsystencja jest od miękkiej do suchej. Smak szynki „Jambon d'Auvergne” jest wyraźny i długo utrzymuje się w ustach. Zapach i smak są charakterystyczne dla suszonej wieprzowiny, z posmakiem orzechów; może być obecna również nuta czosnkowa.

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

Plastry szynki są w krojeniu zwarte, z niewielką ilością tłuszczu przy skórce. Chude mięso ma jednolitą barwę – od czerwonej do ciemno czerwonej; tłuszcz jest jednolicie biały, przechodzący w żółty lub różowy.

Szynkę „Jambon d’Auvergne” sprzedaje się w następujących postaciach:

- bez opakowania lub w opakowaniu, z kością lub bez, w połówkach, ćwiartkach lub 1/6,
- krojoną bezpośrednio na życzenie konsumenta,
- w plastrach w opakowaniu próżniowym lub w atmosferze kontrolowanej.

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

Pasza stosowana w tuczeniu tuczników zawiera co najmniej 60 % zbóż, nasion oleistych lub produktów pobocznych oraz zawiera mniej niż 1,7 % kwasu linolowego (w przeliczeniu na suchy produkt).

Szynkę „Jambon d’Auvergne” wytwarza się ze świeżych udźców tuczników wieprzowych, loch lub wykastrowanych wieprzów. Nie dopuszcza się niekastrowanych samców, w tym knurów, osobników z jednym jądrem, z wnetrostwem, z obojnactwem.

Wszystkie zwierzęta są zidentyfikowane i śledzone.

Dopuszcza się wszystkie kategorie tusz klasyfikacji SEUROP.

Świeży udziec wykorzystywany do produkcji szynki „Jambon d’Auvergne” ma przekrój okrągły; cięcie prowadzone jest maksymalnie w odległości 6 cm od kości udowej. Po wytrybowaniu a przed peklowaniem udziec waży co najmniej 8,5 kg, tłuszcz powierzchniowy u jego podstawy ma grubość co najmniej 10 mm.

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

Etapy produkcji szynki „Jambon d’Auvergne”, od solenia do dojrzewania produktu, odbywają się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Chronionemu oznaczeniu geograficznemu może towarzyszyć zapis „jambon sec” („szynka sucha”), którego wielkość czcionek nie przekracza 3/4 wielkości czcionek oznaczenia geograficznego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje teren następujących gmin:

Departamenty: Cantal, Haute-Loire, Puy-de-Dôme

Departament Allier: Kantony: Chantelle, Commentry, Cusset-Nord, Cusset-Sud, Ébreuil, Escurolles, Gannat, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Lapalisse, Marcillat-en-Combraille, Le Mayet-de-Montagne, Le Montet, Montmarault, Vichy-Nord et Vichy-Sud. Kanton Bourbon-l’Archambault: gminy Buxières-les-Mines, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Hilaire, Ygrande. Kanton Céridy: gminy Céridy, Theneuille, Le Vilhain, Vitray. Kanton Donjon: gminy Avrilly, Le Bouchaud, Le Donjon, Lenax, Loddes, Montaignet-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Neuilly-en-Donjon, Saint-Didier-en-Donjon. Kanton Hérisson: gminy Bizeneuille, Le Brethon, Givarlais, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Maillot, Saint-Caprais. Kanton Montluçon-Est: gminy Chamblet, Deneuille-les-Mines, Désertines, Saint-Angel, Verneix. Kanton Montluçon-Ouest: gminy Lamais, Prémilhat, Quinssaines. Kanton Montluçon-Sud: gminy Lavault-Sainte-Anne, Lignerolles, Nérès-les-Bains, Teillet-Argenty. Kanton Saint-Pourçain-sur-Sioule: gminy Bransat, Cesset, Laféline, Loriges, Louchy-Montfand, Monétay-sur-Allier, Montord, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais. Kanton Souvigny: gminy Besson, Bresnay, Gipy, Meillers, Noyant-d’Allier, Souvigny. Kanton Varennes-sur-Allier: gminy Billy, Langy, Magnet, Montaigne-le-Blin, Saint-Félix, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Germain-des-Fossés, Sanssat, Seuillet.

Departament Corrèze: Kantony Ussel-Est i Ussel-Ouest: wszystkie gminy.

Departament Lot: gmina Labastide-du-Haut-Mont.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Przy wyznaczaniu obszaru geograficznego produkcji szynki „Jambon d'Auvergne” kierowano się kryterium kontynuowania tradycyjnych praktyk (pozostających tradycyjnie pod wpływem warunków naturalnych sprzyjających konserwacji mięsa za pomocą suszenia) i ich lokalizacją oraz lokalizacją zakładów wędliniarskich.

Obszar geograficzny odpowiada płaskowyżowi o średniej wysokości, wynoszącej 1 000 m n.p.m, w którego skład wchodzi wysokie wzgórza i szczyty wulkaniczne poprzecinane licznymi dolinami. Panuje tu klimat kontynentalny pozostający pod wpływem warunków atmosferycznych górskich. Występujące w tym obszarze wiatry sprzyjają wentylacji, która ułatwia utratę wody, jaka zachodzi podczas suszenia produktów wędliniarskich. Z powodu bowiem różnorodnej rzeźby terenu, której poprzeczny charakter sprzyja docieraniu wilgotnego powietrza z zachodu, na obszarze geograficznym obserwuje się często zjawisko Fohna, szczególnie poniżej masywów górskich.

Do połowy XX w. istniała w gospodarstwach rodzinnych prawdziwa tradycja chowu trzody chlewnej i przetworstwa mięsa wieprzowego, głównie w postaci suchych wędlin. Tradycję tę opisywano w licznych publikacjach.

Wytwarzanie szynki miało tradycyjnie miejsce w zimie, z przeznaczeniem na spożycie w okresie pomiędzy latem (sianokosy i żniwa) a świętami w końcu roku. Mimo braku komór chłodniczych warunki atmosferyczne panujące tu w zimie (średniowysokie góry) pozwalały na właściwe przeprowadzenie peklowania i suszenia. Podczas wytwarzania na początku suszenia szynkę można było umieścić z boku komina, co sprzyjało rozwijaniu się nut smakowych bez poddawania produktu wędzeniu. Następnie szynkę umieszczano w zimnym, wentylowanym pomieszczeniu, aby mogła się dalej suszyć. Stosowanie czosnku w soli wzmacniało efekt konserwacji, dzięki jego właściwościom przeciwutleniającym, i przyczyniało się do rozwijania się nut smakowych szynki.

W wyniku rewolucji rolnej, jak miała miejsce w XIX w., techniki peklowania na sucho przejęli stopniowo rzemieślnicy, a następnie producenci przemysłu. Wśród zakładów produkujących szynkę w wyznaczonym obszarze geograficznym ponad 15 rozpoczęło swoją działalność przed II wojną światową. W wyniku fali migracji mieszkańców Owernii do Paryża, która rozpoczęła się w 1830 r., wyroby wędliniarskie produkowane w tym regionie rozpowszechniły, gdyż owerniaci przejęli sektor restauracyjny w stolicy.

Obecnie suche wyroby wędliniarskie stanowią 78 % produktów wędliniarskich wytwarzanych w wyznaczonym obszarze geograficznym, w porównaniu z 16 % na pozostałym obszarze Francji.

### *Specyficzny charakter produktu*

Po zakończeniu trwającego co najmniej 8 miesięcy procesu produkcji, którego częścią jest parzenie i solenie na sucho solą z niewielką domieszką czosnku, szynka „Jambon d'Auvergne” charakteryzuje się zaokrąglonym kształtem, konsystencją miękką do suchej i umiarkowaną jędrnością.

Chude mięso o jednolitej barwie – od czerwonej do ciemno czerwonej; jest otoczone na wierzchu cienką warstwą tłuszczu.

Zapach i smak tej szynki, charakterystyczne dla suchej wieprzowiny, pogłębiają się w miarę dojrzewania, łącząc się z zapachem orzechów i ewentualnie lekkim zapachem czosnku.

### *Związek przyczynowy*

Związek między obszarem geograficznym a szynką „Jambon d'Auvergne” opiera się na renomie szynki i jej szczególnych właściwościach.

Produkcję szynki „Jambon d'Auvergne” rozpoczęto w gospodarstwach ze względu na sprzyjające warunki panujące w tym obszarze geograficznym, a mianowicie: czynniki naturalne (klimat w zimie, rzeźba terenu korzystna dla suszenia produktów, średnie najniższe temperatury korzystne dla konserwacji, bariera gór tworząca zjawisko Fohna) oraz czynniki ludzkie (intensywny rozwój chowu trzody chlewnej dostarczającego surowca).

Od samego początku w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego przekazywano sobie tradycyjne praktyki peklowania i powszechnie się nimi dzielono (waga przywiązywana do parowania, dodatek czosnku w soli peklującej, dojrzewanie co najmniej 8 miesięcy).

Obecnie, podczas procesu produkcji parowanie, które stanowi kontynuację odwiecznych praktyk, sprzyja rozwojowi lipolizy i topieniu się tłuszczu międzymięśniowego, co wzmacnia barwę i nuty smakowe szynki „Jambon d'Auvergne”.

Dodawanie czosnku do soli peklującej, wywodzące się z historycznej obecności tej uprawy na nizinach wyznaczonego obszaru geograficznego, stanowi ważny etap procesu produkcji, gdyż jest jego cechą charakterystyczną i powoduje, że szynka „Jambon d'Auvergne” różni się od innych suchych szynek dzięki lekkiemu posmakowi czosnku.

Długość procesu produkcji szynki „Jambon d'Auvergne” (co najmniej 8 miesięcy) odzwierciedla wagę przykładaną do dojrzewania, pozwalającego wyrazić tej szynce wszystkie jej cechy charakterystyczne.

Dzisiaj renoma szynki „Jambon d'Auvergne” wiąże się głównie z tą właśnie tradycją peklowania; umiejętności wędliniarzy z Owernii pozwoliły otrzymać produkt o trwałych cechach (zwarta konsystencja, zapach orzechów i czosnku).

Świadcstwa tej renomy można od dawna znaleźć w formie licznych zapisów w literaturze dawnej i obecnej; od połowy XIX w. kultywowali tę renomę również liczni mieszkańcy Owernii, którzy wyemigrowali do Paryża i dalej.

Autorzy katalogu sprzedaży wysyłkowej „Gazetin du Comestible” proponowali paryżanom już w 1767 r. szynki z Arnac w regionie Cantal, nazywając je „niezwykle wartościowymi”. Później, bo w roku 1834, kawaler Briand-de-Verzé wyjaśniał, że „najbardziej wartościowe” szynki pochodzą z Cantal, a dokładnie z Maurs i Aurillac w Owernii, które w owym czasie prowadziły intensywny handel nimi.

Dużo później, bo w 1956 r., M. Pallu, pierwszy inżynier zarządzający Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes/Centrum Technicznym Peklowania, Wędliniarstwa i Konserw Mięsnych, zaświadczał również o renomie szynki „Jambon d'Auvergne”: „miejscowe szynki, takie jak szynka z Owernii [...], są często wymienite.”

Całkiem inny przykład literacki stanowi 11. tom komiksu o Asteriksie i Obeliksie pt. *Le bouclier Arverne* z 1968 r., w którym autorzy – René Goscinny i Albert Uderzo – przedstawili suche szynki podwieszane u sufitu w oberży owerniackiej jako symbol Owernii i jej specjalności gastronomicznych.

Szynkę „Jambon d'Auvergne” wspominano również w książce belgijskiego kronikarza kulinarnego, M. Buren, (*Le cochon* w 1987 r. i *Le jambon* w 1988 r.) oraz w *Historii jedzenia* autorstwa M. Toussaint-Samat (*Histoire naturelle et morale de la nourriture*) z 1998 r.

Renoma szynki „Jambon d'Auvergne” również dzisiaj wyraża się pod różnymi postaciami.

I tak na przykład w rozdziale poświęconym wędlinom w opracowaniu zatytułowanym *Auvergne – Produits du terroir et recettes traditionnelles de la collection Inventaire du Patrimoine culinaire de la France* (Albin Michel, 2011) precyzuje się: „Wędliny z Owernii można bowiem spotkać na targach i jarmarkach w całej Francji, a niektóre produkty, takie jak szynka i kiełbasa, występują bardzo powszechnie, zarówno w sklepach specjalistycznych, jak i na półkach niektórych supermarketów [...]”.

Szynkę „Jambon d'Auvergne” cytuje się również często w internecie, np. na stronach internetowych poświęconych gastronomii, informacjom kulinarnym czy w internetowych serwisach sprzedażowych, co świadczy o renomie i sprzedaży, które sięgają dalej niż obszar geograficzny produkcji.

Inne świadectwa tej renomy to np. broszura międzynarodowych targów rolnych z 2008 r., gdzie na stronie poświęconej Owernii zdjęcie szynki z tego regionu opatrzone komentarzem: „[...] Owernia od wieków słynie z najszlachetniejszych [...] wyrobów wędliniarskich”; lub w przewodniku turystycznym „Le Petit Futé” z 2012 r. poświęconym Owernii wymienia się szynkę „Jambon d'Auvergne” jako specjalność tego obszaru geograficznego.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-600f67c7-c5d9-4695-b676-91a86276a8c4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-600f67c7-c5d9-4695-b676-91a86276a8c4)

---