

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2019. január 23.)****egy elnevezés bejegyzése iránti, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke szerinti kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****„Jambon du Kintoa” (OEM)****(2019/C 36/07)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdése a) pontjára,

mivel:

- (1) Franciaország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdése alapján kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz a „Jambon du Kintoa” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Annak érdekében, hogy az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerint lehetőség legyen felszólalásra, az Európai Unió Hivatalos Lapjában az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően közzé kell tenni a „Jambon du Kintoa” elnevezéshez kapcsolódó egységes dokumentumot és a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Jambon du Kintoa” (OEM) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett egységes dokumentumot és az ugyanott említett, a termékleírás közzétételére vonatkozó hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett elnevezés bejegyzése ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzététele időpontjától számított három hónapon belül felszólaljanak.

Kelt Brüsszelben, 2019. január 23-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„JAMBON DU KINTOA”

EU-szám: PDO-FR-02166 – 2016.8.31.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Jambon du Kintoa”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Jambon du Kintoa” egy hosszú ideig, legalább 16 hónapig tartó eljárás szerint előállított szárított sonka; az előállítási időből legalább 10 hónapot tesz ki a természetes körülmények közötti érlelés.

A sonkát egészben, kicsontozva egészben vagy negyedekre vágva, illetve szeletelve lehet forgalomba hozni.

Az egészben, csonttal és egész lábbal forgalomba hozott „Jambon du Kintoa” ovális alakú, és a combcsont feje és a sonka csúcsa között mért hosszúságnak 10 cm-nél nagyobbak kell lennie. A sonkát a combcsont fején elhelyezett speciális „Kintoa” jelzéssel szerelik ki. A sonkát a csomagolás előtt „Piment d’Espelette” OEM fűszerpaprika-őrleménnyel dörzsölik be.

A „Jambon du Kintoa” a következő tulajdonságokkal rendelkezik: legfeljebb 7 % sótartalom (NaCl) a félighártyás izomban, legfeljebb 60 % nedvességtartalom, legalább 4 % izomközi zsírtartalom a félighártyás izomban, élénkörös színű hús, fehértől a rózsaszínig terjedő színű zsír, márványos felszín, krémszerű és omlós állagú zsír, intenzív és igen összetett aroma (vaj, avar, konfitált hús, száraz termések, köztük mogyoró, érett gyümölcsös borra emlékeztető aroma), kóstoláskor intenzív, a szájban tartósan megmaradó íz.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Jambon du Kintoa” a „Pie noir du pays Basque” fajtához tartozó, 12 és 24 hónapos kora között levágott hússertésből készül. A hasított test hideg tömege legalább 100 kg; a hátszalonna bőr nélküli vastagsága a negyedik és az ötödik csigolya között legalább 25 mm.

Az alapanyag „Kintoa” eredetmegjelölésű vágott testből származó, nem fagyasztott és nem mélyfagyasztott, különböző hibáktól – mint bevérzés, törés, tályog, vérömleny, szakadt bőr – mentes, hosszanti vágással (ibériai vágás) előkészített, az egész lábat tartalmazó, legalább 10 kg tömegű friss sonka.

A sózás szárazon, „Sel de Salies-de-Béarn” OFJ sóval történik. Csomagolás előtt a szárított sonkát a belső oldalán bedörzsölik „Piment d’Espelette”/„Piment d’Espelette – Ezpeletako Biperra” OEM fűszerpaprika-őrleménnyel.

A sertések egész életében a takarmányozás során kizárólag géntechnológiával nem módosított termékekből származó növények, társtermékek és kiegészítő takarmányok használata megengedett. Géntechnológiával módosított növénykultúrák telepítése a „Jambon du Kintoa” előállítására szánt állatokat tenyésztő gazdaság teljes területén tilos.

A szoptatás során 8 hetes korig a malacok által elfogyasztott teljes takarmánymennyiség soha nem haladja meg a bruttó 5 kg-t. A feldolgozott állati fehérjék használata nem megengedett.

Az elválasztástól kezdődően kizárólag az alábbi növényi alapanyagok engedélyezettek:

- szemes búza, kukorica, árpa, rozs, tritikálé, cirok, zab; és az azokból készült termékek;
- szemes borsó, szemes lóbab, csillagfürt-, bükköny-, lenmag; és az azokból készült termékek;
- szója-, napraforgó-, repcemag; az azokból készült pogácsa és olaj;
- cukornád- és cukorrépamelasz;

— lucerna, cukorrépapép.

A tejsavó adagolása a sertések levágását megelőző két hónap kivételével megengedett. A tejsavó a földrajzi területről származik.

Az állomány takarmánya elsősorban a meghatározott földrajzi területről származik. Lehetőség van arra, hogy bizonyos takarmányok ne a földrajzi területről származzanak, mivel annak domborzata völgyekkel sűrűn szabdalva, kevésbé alkalmas az intenzív állattenyésztésre és a növénytermesztésre.

A születéstől a levágásig sertésenként 848 kg-ra becsült éves összes szárazanyag-fogyasztáson belül a földrajzi területről származó takarmányok aránya legalább 69,5 %-ra becsülhető.

A leválasztást követő időszakban és három hónapos korig a takarmány (szárazanyagban kifejezve) legalább 20 %-ban a földrajzi területről származó gabonaféléket tartalmaz; a malaconként elfogyasztott teljes takarmánymennyiség nem haladhatja meg a bruttó 60 kg-t.

A három hónaposnál idősebb sertések esetében a takarmánynak (szárazanyagban kifejezve) legalább 70 %-ban a földrajzi területről származó nyersanyagokat kell tartalmaznia; a takarmány összetételét (szárazanyagban kifejezve) legalább 60 %-ban gabonaféléknek és azokból készült termékeknek kell alkotniuk. A sertésenként elfogyasztott maximális napi takarmánymennyiség 3 és 8 hónapos kor között bruttó 3,2 kg, 8 hónapos kortól bruttó 2,7 kg.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Jambon du Kintoa” sonka előállításának valamennyi művelete, a sertések születésétől a sonkaérlelésig a földrajzi területen történik.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A hentesáruk címkéjén kötelezően feltüntetendő feliratoktól függetlenül a címke a következő információkat tartalmazza:

- a besőzés dátuma;
- a „Jambon du Kintoa” elnevezés a címkén szereplő legnagyobb karaktermérettel legalább megegyező méretű karakterekkel;
- a csoportosulás által rendelkezésre bocsátott színes „Kintoa” logó, amely a „Kintoa” szóból, felette a navarrai királyok koronájából és a Basque fajtájú sertés fejét ábrázoló illusztrációból áll;
- az egyedi azonosító szám minden egyes egészben forgalomba hozott sonkán.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi területet az alábbi járások, települések vagy településrészek alkotják:

— Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések:

Landes megye: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye.

Pyrénées-Atlantiques megye:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Barraute-Camu, Bastanès, Biarritz, Bugnein, Burgaronne, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Dognen, Escos, Espiute, Esquiule, Féas, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Guinarthe-Parenties, Gurs, Issor, Jasses, Lanne-en-Barétous, L'Hôpital-d'Orion, Laàs, Labastide-Villefranche, Lay-Lamidou, Léren, Lourdios-Ichère, Mérieux, Montfort, Moumour, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Orin, Orion, Orriule, Ossenx, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Pé-de-Léren, Salies-de-Béarn, Sarrance, Saucède, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx.

A következő járások települései: Baigura et Mondarrain; Hendaye-Côte Basque-Sud; Montagne Basque (a részben a földrajzi területhez sorolt Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive és Sainte-Engrâce kivételével); Nive-Adour; Pays de Bidache, Amikuze és Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz.

— Részben a földrajzi területhez sorolt települések:

Landes megye: Cauneille, Peyrehorade.

Pyrénées-Atlantiques megye: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Jambon du Kintoa” földrajzi területe összességében Francia-Baszkföldre, valamint keleti és északi peremén néhány azzal határos járásra és/vagy településre terjed ki. Ez a körzet a délen határoló Pireneusok nyugati lábánál fekvő körzetnek felel meg. A területet nyugaton az Atlanti-óceán határolja.

Óceáni éghajlatát az egész év során egyenletesen eloszló magas csapadékmennyiség (évi 1 200–2 000 mm), a száraz időszakok hiánya, valamint még télen is enyhe hőmérséklet jellemzi. A főn jellegű déli szél időszakosan nagy hőseket, emellett egész évben – különösen ősszel és tavasszal – száraz levegőt hoz, az óceáni turbulens hatások elvonulásához kapcsolódó, csapadékosabb és hűvösebb szakaszokkal váltakozva.

A meghatározó tájat a völgyteknők mélyén művelés alá vont övezetek és gyepterületek, illetve a lakott területek közelében alacsonyan fekvő övezetekben egymás mellett előforduló gyepterületek, rekettyések, a lejtőkön ligeterdők, a középhegységek csúcsán és a hegygerinceken rekettyések és természetes gyepek alkotják.

A „Kintoa” kifejezés eredete a navarrai királyok által legalább a XIII. század óta a Navarrai Királyság hegységeiben vándorlegeltetett sertésekre kivetett makkszedési adó, elterjedt nevén hűbéri ötöd („quinta”). A királyok így minden ötödik sertést megadóztatták, innen ered ennek az adónak a neve.

A „Jambon du Kintoa” a Földközi-tenger környéki, más néven ibériai sertéstípusból származó „Pie noir du pays Basque” fajtájú sertésből előállított sonka. A szóban forgó sertésfajta növekedési üteme mérsékelt. Igénytelensége figyelemre méltó, képes elviselni az éghajlat és a takarmányozás jelentős ingadozásait, és amikor bőségesen van táplálék, képes rövid idő alatt zsírtartalékokat felhalmozni.

A sertések legalább az első hét hónapjukat meghatározott kifutón töltik. Ott alakul ki a fedő és az izomközi zsírrétegük. Az állatok által ezen a kifutón talált táplálék változatos, és főként fűvet és fűneműeket, valamint egyenletlenebben vagy szakaszosabban száraz terméseket (makkot, gesztenyét stb.), rovarokat, férgeket, gyökereket és más növényeket tartalmaz.

A sertéseket viszonylag idősen (12–24 hónapos korban), jelentős izomtevékenységgel jellemzett élet végén vágják le (míg az ipari hússertést 5–6 hónapos korban).

A földrajzi területen, nevezetesen Salies-de-Béarn településen sótermelés zajlik, és hagyományosan az itt előállított sót használják az e régióban készített sonkák besózásához. Szintén a földrajzi területen folyik a „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra” fűszerpaprika-örlemény előállítása, amellyel a sonka belső oldalát hagyományosan befedik, miután a sonka érlelése befejeződött, és eltávolították róla a hájból és rizslisztből álló bevonórétet.

A sonka előállítása hosszú ideig, legalább tizenhat hónapig tart. Az első szárítás után a sonkát hájzsír felhasználásával készített keverékkel vonják be. A besózás és az érlelés megkezdésének hete között legalább 6 hónap telik el. A sonka előállítása ezután egy legalább tíz hónapon át tartó érleléssel folytatódik, a kültérrel összeköttetésben lévő érlelőhelyiségekben; az összeköttetést a levegőáramlást lehetővé tevő, az épület különböző homlokzatain található nyílások biztosítják, amelyek minimális mérete meghatározott. Ennek köszönhetően a hőmérséklet és a páratartalom a helyi időjárással párhuzamosan változik.

Kóstoláskor megmutatkoznak a sonka krémszerű és omlós állagú zsírja, valamint a vajra, avarra, konfitált húsról, száraz termésekre (köztük mogoróra) és érett gyümölcsös borra emlékeztető illatok. Íze intenzív, és tartósan megmarad a szájban.

Ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület enyhe és csapadékos éghajlata miatt a kifutókon gyakorlatilag nem áll meg a fű növekedése, ami lehetővé teszi, hogy a kifutók takarmányt biztosítsanak a sertéseknek a szabadban töltött idő alatt, azaz legalább 7 hónapon keresztül. Ezt a takarmányozást a baszk természeti környezet jellegzetes fái (kocsányos tölgy, gesztenyefa, bükkfa) alatt esetlegesen megtalálható termések egészítik ki.

A „Pie noir du pays Basque” fajta ezen a vidéken a fizikai tulajdonságaiból adódóan alkalmazkodott a kifutókon való élethez: helyváltoztató, igénytelen sertésről van szó, amely nagyon jól használítja a kifutók növényzetét. A kifutóról származó takarmány természetesen évszaktól függően változik, de az utóhizlálási időszakban a sertés által elfogyasztott napi mennyiségnek mintegy 50 %-át teszi ki. A takarmány antioxidánsokat és aromás vegyületeket tartalmaz, amelyek befolyást gyakorolnak a sonka érzékszervi tulajdonságaira.

Kimutatták, hogy a zsírszövetben felhalmozódnak az elfogyasztott növényekben jelen lévő vegyületek. Ezek az anyagok hatással vannak a lipoxidáció kinetikájára, lassítják az avasodást és lehetővé teszik a sonka lassabb érlelését, és így egyedi módon befolyásolják az íz- és aromavegyületek eloszlását. Ez a hatás annál erősebb, minél tovább tart a szárítás és az érlelés, emellett pedig nagyban függ a lelegelt növényzet jellegétől.

A sonka besózásának, szárításának és érlelésének a földrajzi területen alkalmazott hagyományos módszerei szerint e műveletekhez a Salies-de-Béarn településről származó helyi sóot használnak, amely a sózáshoz különösen megfelelő sajátos tulajdonságokkal rendelkezik (nyomelemekben gazdag összetétel, nagyméretű sókristályok stb.). A sonka belső oldalának bevonásához használt „Piment d’Espelette” fajtájú fűszerpaprika a viszonylag enyhe csípőssége révén különösen alkalmas a célra.

Az alapanyag tulajdonságainak köszönhetően a sonkában is jelen van a márványos felszínű adó, krémszerű és omlós állagot biztosító izomközi zsír.

Az óceáni áramlás hatása által alakított éghajlat, amelyet az év folyamán egyenletesen eloszló, nagy mennyiségű csapadék és a főn jellegű déli szél határoz meg, hozzájárul a sonka különleges érzékszervi tulajdonságainak kialakulásához. A (legalább tíz hónapig tartó) lassú érlelés, amely a természetes éghajlati ciklusokhoz kapcsolódó hőmérséklet- és páratartalom-változásokkal jellemzett külső klíma hatásának kitett helyiségekben történik, lehetővé teszi a sonka jellemzőinek optimális kifejeződését, jelentősen befolyásolva annak íz- és aromavilágát.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCJambonduKintoa2017QCOMUE.pdf>
