

**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**

(2014/C 101/08)

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**

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>**

**„JAMÓN DE SERÓN”**

**Nr WE: ES-PGI-0005-01052 – 29.10.2012**

**CHOG (X) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Jamón de Serón”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**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**

Jest to szynka podsuszana (jamón curado) uzyskana z udźców świńskich (z wykastrowanych wieprzów i macior) należących do następujących ras lub krzyżówek tych ras: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano, i uzyskana w procesie naturalnego suszenia-dojrzewania, o formie okrągłej, z zachowaniem kopyta, ze skórką lub bez, przy czym w tym drugim przypadku skórkę usuwa się poprzez nacięcia w kształcie litery „V”. Mięso ma kolor czerwony i błyszczący przy przecinaniu, tłuszcz jest częściowo zatopiony w masie mięśniowej. Mięso ma smak lekko słodkawy, mało słony, o średnio silnym lub intensywnym aromacie. Tłuszcz ma gęstą konsystencję, błyszczący, ma kolor żółtawo-biały, słodki smak i intensywny aromat.

Szynka jest wprowadzana do obrotu w ramach dwóch kategorii:

szynka kategorii „S-XVI” o wadze minimalnej 7 kg, której okres przygotowywania przekracza 16 miesięcy;

szynka kategorii „S-XX” o wadze minimalnej 8 kg, której okres przygotowywania przekracza 20 miesięcy.

W przypadku obu kategorii proces naturalnego suszenia-dojrzewania w warunkach środowiskowych panujących w Serón musi trwać przynajmniej 12 miesięcy.

Zawartość soli: maksymalnie 5 % (chlorku sodu) zawartości wyrażonej dla świeżej lub naturalnej masy; zawartość analizowana jest na podstawie próbki pobranej 4 cm od kości udowej, bez skórki. W trakcie całego procesu szynka musi stracić co najmniej 35 % masy lub też zostać poddana peklowaniu przez okres dłuższy o co najmniej 2 miesiące od normalnego okresu peklowania. Szynka, którą pozbawiono skóry poprzez nacięcia w kształcie litery „V” po przyjęciu jej do peklowania, musi stracić dodatkowe 3 % wagi.

Produkt może być konfekcjonowany w opakowaniach, oddzielony od kości lub pokrojony na plasterki, pod warunkiem zagwarantowania jakości i identyfikowalności.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

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

Udźce świńskie: Udźce świń należących do następujących ras lub krzyżówek tych ras: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano.

Minimalna waga udźca przed usunięciem krwi musi wynosić co najmniej 11 kg (łącznie ze skórą) do przygotowania szynki należących do kategorii S-XVI oraz 12,5 kg (łącznie ze skórą) do przygotowania szynki należących do kategorii S-XX. Udźce pochodzą z wykastrowanych wieprzów lub macior.

Grubość warstwy tłuszczu musi wynosić: w szynce ze skórą: 2,5 cm, w szynce bez skórki oddzielonej cięciami w kształcie litery „V”: 2 cm. Grubość tę należy sprawdzać w miejscu, w którym podudzie łączy się z łopatką, tworząc rodzaj trójkątnej krawędzi.

Smalec: W celu zagwarantowania zachowania jakości produktu w całym procesie przygotowywania oraz jego dobrego wyglądu używa się smalcu z tego samego osobnika.

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

—

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

Proces przygotowywania Jamón de Serón składa się z szeregu etapów, które muszą zostać przeprowadzone w określonej strefie geograficznej. Zostały one wymienione poniżej w kolejności chronologicznej:

1. odbiór udźców;
2. pierwsze wykrwawianie;
3. solenie;
4. mycie;
5. drugie wykrwawianie;
6. wtórne solenie;
7. naturalne suszenie-dojrzewanie;
8. natuszczanie i zabiegi końcowe.

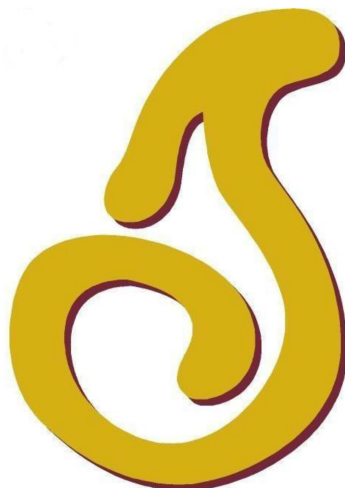
### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Produkty korzystające z ChOG oznaczone są etykietą lub specjalnym oznaczeniem na produkcie końcowym, niezależnie od tego, czy produkt znajduje się w opakowaniu.

Na etykietach i używanych w handlu opakowaniach szynki chronionej znakiem ChOG musi obowiązkowo znajdować się wyraźna wzmianka o chronionym oznaczeniu geograficznym „Jamón de Serón”. Na etykietach podawany jest unikalny numer, służący wyłącznie zagwarantowaniu identyfikowalności certyfikowanego produktu.



# Jamón de Serón

## Indicación Geográfica Protegida

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Jamón de Serón” może być wytwarzana wyłącznie w na obszarze gminy Serón wynoszącym 167 km<sup>2</sup>.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu z obszarem wytwarzania wynika zarówno ze związku przyczynowo-skutkowego właściwości lokalnego środowiska, jak też i z jego reputacji.

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne:

Dorzecze rzeki Almanzora, w którym leży gmina Serón, znajduje się w regionie, w którym dominuje klimat pustynny i stepowy – dorzecze to można uznać za najbardziej suche dorzecze na całym kontynencie europejskim.

Serón znajduje się w dorzeczu rzeki Almanzora (prowincja Almería), które z kolei położone jest na południowych krańcach wschodniego wybrzeża Półwyspu Iberyjskiego (Levante), południowo-wschodniego regionu o charakterze półpustynnym. Charakteryzuje się wskaźnikiem suchości wynoszącym od 0,2 do 0,5, nadmiernym nasłonecznieniem wynoszącym średnio 3 000 h w roku oraz bardzo małymi opadami – średnio poniżej 400 mm w roku. Ten suchy klimat wynika z położenia w południowo-wschodniej części Hiszpanii za łańcuchem Sierras Subbéticas we wschodniej Andaluzji, które nie dopuszczają do regionu atlantyckich burz przynoszących opady i przemieszczających się przez Półwysep Iberyjski z zachodu na wschód.

Z drugiej strony, stepowy klimat Serón wynika ze szczególnego położenia geograficznego w dolinie rzeki Almanzora – w górnym krańcu doliny od północnej strony Sierra de los Filabres, na wysokości między 800 a 900 m, korzystając z naturalnego otoczenia, na którym występuje roślinność śródziemnomorska typowa dla obszarów podgórskich oraz specyficznego mikroklimatu, charakteryzującego się suchym powietrzem o niskiej średniej wilgotności względnej (wynoszącej 55 % w lecie i 70 % w zimie), niskimi temperaturami w zimie (4,6–5,5 °C). Przymrozki nie są tam jednak częste, a w lecie panuje umiarkowana temperatura (średnia poniżej 23 °C). Normalnie w obszarze tym występują duże wahania temperatury między poszczególnymi porami roku i w ramach tych pór (18–19 °C). Wreszcie, co bardzo istotne w kontekście procesu naturalnego suszenia-dojrzewania produktów mięsnych, występują tam przez cały rok stałe wiatry o charakterze łagodnym i suchym, wiejące z kierunku północno-wschodniego z prędkością 5–7 m/s. Inną charakterystyczną cechą jest duże nasłonecznienie (3 000 h/rok).

Połączenie wszystkich tych czynników naturalnych tworzy warunki klimatyczne bardzo korzystne dla procesu naturalnego suszenia-dojrzewania szynki z Serón.

Czynniki ludzkie:

Charakterystyczne cechy tradycyjnej szynki z Serón – duże rozmiary i zawartość tłuszczu, mają swoje początki w praktykach doboru i hodowli trzody ustanowionych w zarządzeniach gminnych Serón (Ordenanzas de Cría del Cerdo y de las Matanzas del Concejo de Serón) z XVI w. Właściwości te przetrwały po dziś dzień. Dobór ras trzody chlewnej o znacznej masie oraz hodowla przez co najmniej rok przed domowym ubojem pozwalały tradycyjnie uzyskiwać duże szynki gęsto przesycone tłuszczem i mające grubą warstwę tłuszczu. Tradycja wytwarzania produktów z grubą warstwą tłuszczu przetrwała do dzisiaj. We wszystkich suszarniach Serón do wytwarzania prawdziwego „Jamón de Serón” nadal wybiera się surowiec o tej właściwości.

## 5.2. Specyfika produktu

Charakterystyczne właściwości Jamón de Serón powiązane z procesem jej wytwarzania można podsumować w następujący sposób:

- tradycyjna szynka musi być duża i tłusta oraz uzyskana w długotrwałym procesie wytwarzania, trwającym co najmniej 16 lub 20 miesięcy, w zależności od wagi udźców w danej partii, z czego co najmniej 12 miesięcy musi przypadać na proces naturalnego suszenia-dojrzewania w warunkach środowiskowych Serón,
- szynkę charakteryzuje słodki smak i niska zawartość soli, jak również bardzo intensywny aromat. Tłuszcz szynki przenika częściowo do masy mięsniowej, w której podczas procesu naturalnego suszenia-dojrzewania szynki formują się typowe aromaty. Jest to jedna z charakterystycznych cech produktu, którą mistrzowie wędliniarscy z Serón określają jako „jamón caliente”.

## 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 przyczynowy z obszarem geograficznym wynika z charakterystycznych cech produktu, chociaż renoma produktu wzmacnia dodatkowo ten związek przyczynowy.

Związek przyczynowy między właściwościami produktu a obszarem geograficznym

Szynka duża i tłusta, poddawana długotrwałym zabiegom

Właściwości tradycyjnej szynki z Serón – dużej i tłustej, wynikają z praktyk w zakresie hodowli świń w gospodarstwach, ich uboju oraz przygotowywania szynek stosowanych przez ludność Serón od XVI w.

Ze względu na duże rozmiary udźców i grubość warstwy tłuszczu szynki wymagają poddania ich długotrwałym zabiegom, trwającym co najmniej 16 miesięcy, a nawet 20 miesięcy w przypadku udźców o większej wadze, co ma pozwolić na uzyskanie minimalnego stopnia kurczenia wynoszącego 35%. Długi okres przygotowywania szynki pozwala zagwarantować, że proces naturalnego suszenia-dojrzewania w warunkach środowiskowych Serón trwać będzie co najmniej 12 miesięcy, dzięki czemu szynka zostanie poddana wpływowi wszystkich pór roku, z temperaturami w zakresie od 4,6 °C (średnia temperatura w grudniu) do 23 °C (średnia temperatura w lipcu) oraz wilgotnością względną w zakresie od 55% latem do 70% zimą. To z kolei gwarantuje zachodzenie procesów wytapiania tłuszczu, infiltracji i procesów biochemicznych związanych z mniej tłustymi partiami szynki, które mają fundamentalne znaczenie dla formowania się aromatów typowych dla szynki z Serón.

Te cechy produktu, wynikające z połączenia czynników naturalnych i ludzkich, wpływają z kolei na różne, stale występujące i szczególne właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne: słodkawy smak, niska zawartość soli oraz intensywny aromat.

Słodkawy smak i niska zawartość soli

Tradycyjny proces solenia szynki z Serón ma bezpośredni związek z wyborem surowca o dużej zawartości tłuszczu, jak również z charakterystycznymi uwarunkowaniami mikroklimatycznymi Serón. Oba te czynniki pozwalają ograniczyć do minimum dozowanie soli, by uzyskać niezbędne stabilne właściwości mikrobiologiczne i enzymatyczne szynki podczas procesu jej przygotowywania, dzięki czemu produkt finalny ma typowe dla niego właściwości: słodkawy smak i niska zawartość soli.

Pokrywa tłuszczu chroni warstwy mniej tłuste przed zmianami mikrobiologicznymi, z drugiej zaś strony dostarcza molekuly do układu biochemicznego między tłustą i chudą częścią szynki, co pozwala uzyskać słodkawy smak produktu końcowego.

Dwa czynniki środowiskowe Serón sprzyjają wysuszeniu szynki w całym procesie jej przygotowywania, w szczególności na etapie jej naturalnego suszenia-dojrzewania, zmniejszając aktywność wodną i powstrzymując tym samym aktywność bakterii oraz enzymów w miarę przebiegu tego procesu:

- niska wilgotność względna przez cały rok (na poziomie średnio 55 % latem i 70 % zimą) dają szynce wysoki wskaźnik wilgotności, co sprzyja naturalnemu wysuszeniu szynki i powoduje zmniejszenie aktywności wodnej,
- stałe, łagodne i suche wiatry w trakcie całego roku powodują stałe napływanie nowych fal powietrza usuwających wilgoć gromadzącą się na powierzchni szynki, ułatwiając tym samym proces naturalnego suszenia i zmniejszając aktywność wodną.

Intensywny aromat szynki

Zjawisko wytapiania tłuszczu z szynki (pocenia) to charakterystyczny element procedury naturalnego suszenia-dojrzewania, uzyskiwany dzięki warunkom środowiskowym Serón. Ten specyficzny element ma decydujące znaczenie dla uzyskania wysokiej jakości produktu. Znaczne różnice temperatur między poszczególnymi porami roku oraz w obrębie takich pór występujące w Serón pozwalają uzyskać minimalny poziom temperatury, w którym dochodzi do wytapiania tłuszczu (22–26 °C), co w połączeniu z niską względną wilgotnością powietrza w trakcie całego roku (poniżej 75 %) sprzyja wydostawaniu się tłuszczu z wnętrza szynki na jej powierzchnię, co z kolei powoduje przenikanie tłuszczu do masy mięsniowej, prowadząc później do biochemicznego procesu mieszania się tłuszczów i białek. Cały ten proces, który przebiega w sposób naturalny podczas suszenia-dojrzewania szynki, pozwala uzyskać szczególnie, intensywny aromat „Jamón de Serón”. Jest to jedna z charakterystycznych cech produktu, którą mistrzowie wędliniarscy z Serón określają jako „jamón caliente”.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można pod następującym linkiem:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Jamon\\_Seron.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf)

lub też bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Jamones y Paletas”, specyfikację można odnaleźć pod oznaczeniem jakości.

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.