SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 148/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„JAMBON NOIR DE BIGORRE“

EU-Nr.: PDO-FR-02105 — 14.1.2016

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name**

„Jambon noir de Bigorre“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der „Jambon noir de Bigorre“ ist ein getrockneter Schinken aus einem lokalen, reinrassigen „Porc gascon“, das ab dem Alter von sechs Monaten auf einem Grünauslauf gehalten und im Alter von mindestens 12 Monaten und höchstens 24 Monaten geschlachtet wird. Der Schlachtkörper hat ein Mindestgewicht von 100 Kilogramm, einen intramuskulären Fettanteil von mindestens 2,5 % im langen Rückenmuskel (longissimus dorsi), an der Lende gemessene Dicken von mindestens 30 mm Fett und mindestens 45 mm Muskel.

Das Schneiden ist spezifisch und entspricht den traditionellen lokalen Praktiken. Der Anschnitt ist rund und umfasst die gesamte Unterschale, die mit einer Speckschicht bedeckt bleibt. Die Hälfte des Schlossknochens wird beibehalten.

Der Schinken weist nach einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten ein Mindestgewicht von 5 kg auf, eine Speckdicke von mehr als 30 mm auf dem unbedeckten Teil oberhalb des Oberschenkelkopfs, einen Salzgehalt von weniger als 6 %, einen intramuskulären Fettanteil größer oder gleich 2,5 %, eine kräftige Rotfärbung des mageren Fleisches und weißes Fett, manchmal mit einer leichten Roséfärbung.

Dieser Schinken zeichnet sich durch seine weiche Textur und sein rundes, ausgewogenes sensorisches Profil aus. Er ist mild und schmelzend, weist keinen ranzigen Geschmack auf, sein Geschmack ist wenig gesalzen, und seine subtilen und nachhaltigen Aromen erinnern an Trockenfrüchte (Haselnuss, Cashewnuss), geröstete Kastanien, Unterholz, Pilze.

Der getrocknete Schinken wird wie folgt präsentiert: ganz, mit Knochen und Pfote, unbearbeitet oder bis zum Sprunggelenk entschwartet und entfettet; entbeint, ganz oder in Stücke geschnitten; geschnitten.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Während der Säugezeit können die Ferkel eine Zusatznahrung zu sich nehmen, bestehend aus einer Mischung verschiedener Getreidesorten, Soja und Milchpulver. Die maximale Menge dieses Futtermittels beträgt in diesem Zeitraum 5 kg je Ferkel. Das Futtermittel kann von außerhalb des geografischen Gebiets stammen. In der Tat können nicht alle Futtermittel aus dem geografischen Gebiet stammen, da dessen topografische und klimatische Merkmale die Produktion aller pflanzlichen Rohstoffe, insbesondere der Proteine und Hülsenfrüchte, die für eine ausgewogene Ernährung der Tiere unerlässlich sind, nicht zulassen. Dieser Teil der Nahrung ist auf 5 kg begrenzt und stellt eine geringere Menge dar als das, was das Säugen liefert. In dieser Phase nimmt das Ferkel durchschnittlich 40 Liter Muttermilch zu sich, was ungefähr 8 kg aus dem geografischen Gebiet stammender Trockenmasse entspricht. Die Mischung aus verschiedenen Getreidesorten, Soja und Milchpulver kann aufgrund der verschiedenen Bezugsquellen nicht als aus dem abgegrenzten Gebiet stammend zertifiziert werden.

Nach dem Absetzen verzehren die Ferkel ein Futtermittel auf Getreidebasis (mindestens 70 % Rohmaterialgewicht), das unter Umständen durch eine Proteinzufuhr und Mineralien und Vitamine ergänzt wird. Das Getreide muss aus dem geografischen Gebiet stammen.

Ab einem Alter von frühestens 3,5 Monaten und spätestens 6 Monaten werden die Schweine in extensiver oder semiextensiver Haltung mit Auslauf auf die Weide mit einer maximalen Dichte von 20 Tieren je Hektar gehalten. Während dieser Mastphase beziehen die Schweine einen Teil ihrer Nahrung durch das Weiden. Sie ernähren sich also von Gras, hauptsächlich auf der Basis von Klee und Gräsern, Früchten und anderen Ressourcen der Umgebung.

Sie erhalten zusätzliches Mastfutter. Dieses Futtermittel besteht zu mindestens 70 % aus Getreide und ist unter Umständen mit Getreideerzeugnissen und/oder einer Proteinzufuhr und Mineralien und Vitaminen angereichert. Das Getreide muss aus dem geografischen Gebiet stammen. Nur die zugeführten Proteine, Mineralien und Vitamine stammen von außerhalb des Gebiets. Angesichts der Umgebungsbedingungen wird davon in dem geografischen Gebiet nicht genug erzeugt.

Die täglich zugeführte Höchstmenge an Zusatzfutter beträgt — in Trockenmasse ausgedrückt — 3 kg.

Diese Regeln stellen sicher, dass die Tiere im Laufe ihres Lebens mindestens 72,6 % ihrer Nahrung aus dem geografischen Gebiet beziehen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Erzeugung des „Jambon noir de Bigorre“ von der Geburt der Ferkel bis zur Reifung erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Vorschneiden, das auf einem besonderen Können basiert, muss in angemessenen Einrichtungen erfolgen, die sich in dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung befinden, damit alle Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses erhalten bleiben.

Angesichts der verschiedenen Oberflächenfettanteile zwischen den Schinken und der langen Reifezeit, die ein Trockenprodukt hervorruft, muss das Entbeinen und das Zerschneiden in Scheiben an jedes Teil angepasst werden, um die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses und seine Präsentation zu erhalten und um dem Verbraucher garantieren zu können, dass der vorgeschnitten vermarktete „Jambon noir de Bigorre“ dieselben Merkmale aufweist, unabhängig davon, ob er vorgeschnitten vermarktet oder vor dem Kunden geschnitten wird. Daher muss jeder Schinken, der zum Zerschneiden vorgesehen ist, auf besondere Weise geschnitten werden, unter Berücksichtigung seines Gewichts, seines Reifegrads und seines Oberflächenfettanteils.

Die Auswahl der Teile und deren Zerlegung kann nur durch ausgebildete Spezialisten erfolgen, die das Erzeugnis genau kennen, die in der Lage sind, präzise Schnitte auszuführen, sodass die richtigen Anteile an Fett und magerem Fleisch erhalten bleiben, welche die organoleptische Qualität des Schinkens bedingen, und die dabei eine gute Leistung und eine perfekte und homogene Präsentation der geschnittenen Teile garantieren. So können die Teile von Schinken, die einen hohen Fettanteil aufweisen, teilweise oder ganz entschwartet und von Haut und Fett befreit werden, um die Speckdicke zu reduzieren und dabei das richtige Gleichgewicht mit dem mageren Teil zu erhalten.

Andererseits ist es auch sehr wichtig, eine Oxidation des Fetts zu verhindern, die auftreten kann, wenn die Teile übermäßig der frischen Luft ausgesetzt werden, indem die Zerlegung und die Verpackung der geschnittenen Teile schnell nach dem Entbeinen durchgeführt werden. Diese Arbeitsgänge werden innerhalb von zwei Stunden nach dem Entbeinen durchgeführt.

Da die Markierungen bei der Zerlegung entfernt werden, sorgt die obligatorische Zerlegung und Verpackung in dem geografischen Gebiet für eine bessere Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Unabhängig von den Kennzeichnungsvorschriften besteht die Identifizierung des Schinkens mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Jambon Noir de Bigorre“, die auf jedem Schinken angebracht wird, aus der Nummer der Schlachtstätte, die mit einem Stempel auf der Schwarte angebracht wird, aus der Markierung mit dem Feuersiegel auf der Schwarte, bestehend aus der Wochenzahl und den letzten Ziffern des Pökeljahres und dem Sigel „NB“, das mit einem Siegel auf der Schwarte am Pfotenansatz eingebrannt wird.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst folgende Gemeinden oder Gemeindeteile:

Vollständig einbezogene Gemeinden:

Departement 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, Labroquère, 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, Valcabrère, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Departement Gers:

— die Gemeinden des Kantons Mirande-Astarac, mit Ausnahme von Lamazère,

— die Gemeinden des Kantons Pardiac-Rivière-Basse, mit Ausnahme von Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès,

— im Kanton Astarac-Gimone die Gemeinden 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,

— im Kanton Fezensac die Gemeinden Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

Departement 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.

Departement Hautes-Pyrénées

— die Gemeinden der folgenden Kantone: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (mit Ausnahme von Asque, teilweise einbezogen), Vic-en-Bigorre,

— folgende Gemeinden: 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, Bartrès, 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, Lombrès, 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-Nestalas, 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.

Teilweise einbezogene Gemeinden:

Departement Haute-Garonne:

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

Departement 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. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die charakteristische natürliche Umgebung des Erzeugungsgebiets Bigorre besteht aus in die Sedimente der Pyrenäen gegrabenen Hängen und Tälern. Die oft unnatürliche Umgebung infolge des unebenen Reliefs, der generell sauren Böden, der Präsenz zahlreicher Wälder eignet sich zur Einrichtung von Ausläufen für die Schweine und umfasst gleichzeitig Gebiete mit Gras und Waldgebiete.

Das Klima wird durch die Rolle des Ozeans als thermischer Regulator und durch die Pyrenäen beeinflusst, die zwei wichtige Wirkungen haben. Die erste ist das Aufhalten der aus dem Westen kommenden Wolken, die zu Niederschlägen ozeanischen Ursprungs führen und ein bedeutendes, fast durchgehendes Graswachstum das ganze Jahr über gewährleisten. Die zweite ist der Föhn, der die Luft erhitzt und trocknet; so gelangt im Herbst und im Frühjahr etwa jeden dritten Tag ein sanfter und trockener Wind in das geografische Gebiet, abwechselnd mit Phasen mit feuchtem, veränderlichem Wetter. Dieses lokale Klima ist ausschlaggebend für das Trocknen des „Jambon noir de Bigorre".

Das Gascogne-Schwein, von dem dieser Schinken stammt, lebt ab dem Alter von sechs Monaten auf einem Auslauf. Während dieser gesamten Endmastphase nehmen die ausgewachsenen Schweine täglich 5 bis 6 kg Nahrung auf. Da die gefütterte Futtermittelmenge auf 3 kg pro Tag begrenzt ist, müssen sie folglich 2 bis 3 kg Futter auf dem Auslauf finden, hauptsächlich Gras.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Jambon noir de Bigorre" wird mit der Pfote verarbeitet, der Anschnitt ist rund und umfasst die gesamte Unterschale, die mit einer Speckschicht bedeckt bleibt; die Hälfte des Schlossknochens wird beibehalten. Der Schinken weist folgende Besonderheiten auf:

— ein Mindestgewicht von 5 kg nach der Reifung,

— eine Speckdicke von mehr als 30 mm auf dem unbedeckten Teil, oberhalb des Oberschenkelkopfs,

— eine kräftige Rotfärbung des mageren Fleisches,

— weißes Fett, manchmal mit einer leichten Roséfärbung,

— einen intramuskulären Fettanteil von ungefähr 4 %, immer mindestens 2,5 %.

Der Schinken zeichnet sich durch die weiche Textur seines mageren Fleisches, die geschmeidige Textur des Fetts, einen intensiven und nachhaltigen Duft und ein rundes, ausgewogenes sensorisches Profil aus. Er ist mild und schmelzend, weist keinen ranzigen Geschmack auf, sein Geschmack ist wenig gesalzen, seine subtilen und nachhaltigen Aromen erinnern an Trockenfrüchte (Haselnuss, Cashewnuss), geröstete Kastanien, Unterholz, Pilze.

Kausalzusammenhang

Die Rasse „Porc gascon" verfügt über Merkmale, die auf die über Jahrhunderte hinweg erfolgte Auswahl durch die Züchter zurückzuführen sind, weshalb die Tiere perfekt an diese Umgebung und an die Art der Haltung angepasst sind. Sie können nämlich herumlaufen und vertragen wechselhafte Witterungsverhältnisse sowie eine uneinheitliche Ernährung. Der Auslauf ermöglicht den Schweinen eine regelmäßige körperliche Aktivität und zwingt sie dazu, sich zu bewegen, was zur Muskelentwicklung führt, die ein durchwachseneres Fleisch mit mehr Myoglobin und somit einer stärkeren Rotfärbung ergibt.

Die Nahrung, die sie auf dem Auslauf finden, enthält aromatische Verbindungen, die die organoleptischen Merkmale des Schinkens beeinflussen. Sie variiert natürlich je nach Jahreszeit, stellt jedoch während der Endmastphase etwa 50 % der täglich von dem Schwein aufgenommenen Menge dar; dieser Teil wird durch eine geringe Dichte der Tiere auf dem Auslauf und durch die Begrenzung der zugeführten Nahrungsmittelmengen sichergestellt.

Das Fettgewebe, das die sensorischen Merkmale auf verschiedene Arten beeinflusst, bildet sich hauptsächlich während der Endmastphase, also auf dem Auslauf. Die Art der Futtermittel bestimmt die Lipidzusammensetzung aus Fettsäuren und die relative Bedeutung der verschiedenen Lipidklassen (gesättigt und ungesättigt). Die Nahrung trägt folglich zu den spezifischen sensorischen Merkmalen dieses Schinkens bei.

Dank der Nahrung und der besonderen Haltung, die an die eingesetzte Schweinerasse angepasst sind, weist das Rohmaterial „frischer Schinken" typische Merkmale auf, darunter eine besondere Lipidzusammensetzung, die eine geringere Oxidationsfähigkeit des Fettes bewirkt. Es wurde bewiesen, dass das Fettgewebe im Fall einer Ernährung mit natürlichen Ressourcen verschiedene Antioxidantien-Verbindungen speichert, die in den konsumierten Pflanzen enthalten sind. Diese Substanzen wirken auf die Oxidationskinetik der Lipide, verlangsamen die Ranzigkeit und ermöglichen eine lange Reifung und beeinträchtigen so die Verteilung der Geschmacks- und Aromaverbindungen auf besondere Weise. Diese Wirkung hängt stark von der Vegetation der Weiden ab und macht sich umso stärker bemerkbar, je länger die Trocknungs- und Reifezeit ist.

Das ist bei dem „Jambon noir de Bigorre" der Fall, dessen Erzeugung und Reifung mindestens 20 Monate dauern, davon 12 Monate in einer Trockenkammer, die mit der Außenatmosphäre verbunden ist. Der Schinken durchläuft alle Jahreszeiten des Klimas von Bigorre, deren abwechselnd feuchte und trockene Phasen, die insbesondere mit dem Föhn zusammenhängen, die optimalen Bedingungen für seine aromatische Reifung bieten: eine Trockenzeit löst die Krustenbildung aus, anschließend gleicht die Feutigkeit im Inneren des Schinkens die Oberflächenfeuchtigkeit aus.

Der Schinken erhält im Lauf der Reifung all seine sensorischen Merkmale und entwickelt vollends seine typischen Merkmale. Der Geschmack (Nachgeschmack) entsteht durch die Freisetzung von Aminosäuren, dank der Entwicklung bestimmter endogener Enzyme in dem Fleisch. Diese proteolytische Aktivität, die auf die Textur und insbesondere auf das Schmelzen des Schinkens einwirkt, wird bei allen Pökel- und Reifungsverfahren vorgezogen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement