

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
(2016/C 197/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carmarthen Ham”

Nr UE: UK-PGI-0005-01229 - 19.05.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Carmarthen Ham”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Carmarthen Ham” to szynka peklowana solą, suszona powietrzem, wytwarzana z nogi wieprzowej. Szynka dojrzewa w temperaturze otoczenia od 16 do 26 stopni Celsjusza przez okres od 6 do 9 miesięcy. Wiek produktu „Carmarthen Ham” liczy się od pierwszego dnia solenia.

Gotowa szynka ma zewnętrzny kształt zaokrąglony na dole i zwężający się ku górze. Na zewnątrz cały produkt „Carmarthen Ham” jest ciemnobrązowy, o skórce twardej i suchej, „skórzastej” w dotyku.

Po pokrojeniu w plastry „Carmarthen Ham” ma jednorodny, głęboki kolor między ciemnoróżowym a ciemnoczerwonym, przedzielany kremową barwą tkanki tłuszczowej. Szynka ma lekko słony, słodki, wieprzowy smak i miękką, elastyczną konsystencję. Ten subtelny, łagodny smak ze słoną nutą daje poczucie równowagi między delikatnością a wrażeniem, jakby szynka miała się zaraz rozpuścić. „Carmarthen Ham” odznacza się charakterystycznym, delikatnym aromatem, typowym dla szynki suszonej powietrzem. Szynka rozpada się przy pociągnięciu, ma aksamitną konsystencję.

Skład chemiczny produktu „Carmarthen Ham”:

	Gramy(-ów)/100 gramów
Zawartość białka	26,8
Zawartość węglowodanów	0,0
w tym cukrów	0,0
Zawartość tłuszczu	5,9
w tym kwasów tłuszczowych nasyconych	2,5

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

	Gramy(-ów)/100 gramów
kwasów tłuszczowych jednonienasyconych	2,8
kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	0,5
Wartość energetyczna	673,9 KJ/100 g 160,3 kilokalorii/100 g
Zawartość soli	7,3 g

Grubość warstwy tłuszczu, która tworzy kremowy pas na powierzchni pod skórą, nie może przekraczać 5 mm.

Szynki są prezentowane i sprzedawane w całych kawałkach lub bez kości, pokrojone w plastry i popakowane w porcje o różnej masie i kształcie w zależności od wymagań klientów.

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

Świeże udźce wieprzowe o masie od 8 do 10 kg ze świń ubijanych w uznanych rzeźniach. Świeże udźce wieprzowe ze świń ras Landrace, Large White, waliskiej lub ich krzyżówek.

Sól kuchenna

Konserwanty (azotan potasu (E 252) i azotyn sodu (E 250))

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

— trybowanie i formowanie nogi wieprzowej

— zastosowanie konserwantów

— dodawanie soli

— ponowne zastosowanie soli

— płukanie

— wkładanie szynki do siatki

— dojrzewanie szynki

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*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje tereny wokół miasta Carmarthen.

Granica tego obszaru przebiega następująco: biegnie wzdłuż rzeki Taf w kierunku północno-zachodnim, od miejsca, w którym rzeka ta wpływa do zatoki Carmethen, do miasta St Clears. Dalej prowadzi w kierunku północnym, po drodze B4299, przez miejscowość Meidrim, do skrzyżowania z drogą B4333. Następnie, podążając drogą B4333 w kierunku południowo-wschodnim, dociera do miejscowości Conwyl Elfed. Z Conwyl Elfed biegnie w kierunku południowym, drogą A484, do miejscowości Bronwydd Arms, a potem w kierunku północno-wschodnim, drogą B4301, do miejscowości Pontarsais. Za Pontarsais granica ciągnie się w kierunku południowym, drogą A485, do miejscowości Abergwili, by następnie podążać drogą A40 w kierunku wschodnim, do miejscowości Nantgaredig. Z Nantgaredig biegnie na południe drogą B4310, a potem na południowy wschód, trzymając się tej samej drogi do miejscowości Drefach (droga B4310 przecina drogę A48). Po dotarciu do Drefach prowadzi wzdłuż rzeki Gwendraeth, przez miejscowość Kidwelly, z powrotem do zatoki Carmarthen.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Carmarthen Ham” to peklowana solą i suszona powietrzem szynka z kością ważąca 4–5 kg i dojrzewająca 6–9 miesięcy.

Hodowla świń cieszy się długą historią współpracy w różnych częściach Walii, w tym w zachodniej Walii i rejonie Carmethen, a walijskie rodziny mieszkające na tych obszarach konserwują walijską wieprzowinę przy pomocy suchej soli już od wielu pokoleń. Produkcja szynki „Carmarthen Ham” rozwinęła się wyłącznie w rejonie Carmarthen, po tym gdy miejscowy rzeźnik odkrył zapotrzebowanie na szynki dojrzewające dłużej niż trzy miesiące (co w tamtym czasie stanowiło normalną praktykę), które zjada się na surowo, podobnie jak szynki na kontynencie, a nie smaży czy gotuje zgodnie z przyjętą tradycją.

Specyfika obszaru geograficznego opiera się na zasobie umiejętności i na reputacji. Zasób umiejętności powstały w tym wyznaczonym obszarze rozwija się od 30 lat.

Obejmuje konkretne umiejętności i doświadczenie, które dotyczą całego procesu przetwarzania, ale w szczególności etapów takich jak:

- formowanie nogi, tj. usuwanie nadmiaru tłuszczu i mięsa, aby nadać szynce pożądany kształt zaokrąglony na dole i zwężający się ku górze,
- dodawanie konserwantów i soli, których dokładna ilość podlega niewielkim zmianom w zależności od masy i wielkości szynki oraz pory roku, w której odbywa się produkcja. W przypadku cięższych i większych szynek należy zastosować trochę więcej soli i konserwantów. Szynki wyrabiane w miesiącach letnich, kiedy temperatura otoczenia jest wyższa, również wymagają większej ilości soli i konserwantów niż szynki wyrabiane w chłodniejszych, zimowych miesiącach,
- ponowne zastosowanie i wmasowanie soli do szynki. Wilgoć z mięsa szynki usuwa się przez dodanie soli. Trzeba mieć wprawę, aby wiedzieć, kiedy usunęło się wystarczającą ilość wilgoci do produkcji szynki „Carmarthen Ham”. Niezbędna do tego ocena twardości mięśnia wymaga bowiem odpowiedniego wyczucia, które jest umiejętnością przekazywaną z pokolenia na pokolenie,
- monitorowanie procesu dojrzewania szynki i określanie jej „gotowości” przez ocenę twardości i suchości. Na zewnątrz cały produkt „Carmarthen Ham” jest ciemnobezowy, o skórcie twardej i suchej, „skórzastej” w dotyku. Rozpoznawanie, czy szynka „Carmarthen Ham” jest już dojrzała (odpowiednia w dotyku), to umiejętność przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Produkt „Carmarthen Ham” sprzedaje się na słynnym, historycznym targu w Carmarthen od lat 70. XX wieku. Unikalne cechy szynki „Carmarthen Ham” jako produktu wysokiej jakości są obecnie szeroko uznawane i pożądane przez konsumentów w Walii, Wielkiej Brytanii i za granicą. „Carmarthen Ham” podaje się podczas Royal Garden Parties (przyjęć na świeżym powietrzu wydawanych przez rodzinę królewską) oraz w wielu znanych hotelach i restauracjach, jak np. w Celtic Manor w trakcie prestiżowego golfowego pucharu „Ryder Cup” w 2010 r. Szynka ta regularnie pojawia się również w programach telewizyjnych i prasie. Przyznano jej także nagrodę „Great Taste Awards for the Best Welsh Speciality”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-carmarthen-ham-pgi>
