

## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2010/С 76/17)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „JAMBON DE L'ARDÈCHE“

ЕО №: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

1. **Наименование:**

„Jambon de l'Ardèche“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. **Вид продукт:**

Клас 1.2 Месни продукти (печени, пушени, осолени, ...)

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

## Общо описание:

Шунката „Jambon de l'Ardèche“ е сурово сушен продукт. Тя представлява стандартно парче от свински бут с тегло в пряно състояние не по-малко от 8,5 kg, изрязано в обла форма, след това осолено чрез втриване на ръка със суха сол, смесена със селигра, черен пипер и подправки, оставено да почине, а после да зрее и съхне за не по-малко от 7 месеца.

Шунката „Jambon de l'Ardèche“ е с кръгла в основата си форма, която изтънява постепенно към крачето, което е предварително отделено (отрязано при ставата). Разрезът на костта е прав, успореден на оста на бута и на разстояние 2 cm от тазобедрената става, която е отделена. Вътрешната повърхност на бута е открита до долната му част.

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Сушене и зреене:

Шунката „Jambon de l'Ardèche“ се суши на няколко етапа. По време на зреенето бутът се обмазва. Обмазването представлява втриване в откритата крехка повърхност на бута на смес от свинска мас, подправки и кестеново брашно от Ardèche.

Времетраенето на зреене на „Jambon de l'Ardèche“ се брои от първия ден на осоляването до излизането на продукта от сушилнята. То е не по-малко от 7 месеца, както и 9 месеца или 12 месеца. Минималното тегло на сухата шунка с костта е 6 kg.

Колкото по-дълго е времетраенето на зреене на шунката, толкова по-развити са нейните органолептични качества, и по-специално ароматът ѝ. Заедно с това се увеличават загубите на влага и месото става по-твърдо. С цел да се намери оптималният компромис между вкуса и консистенцията на сушената шунка, трябва да се определи минимално сухо тегло в зависимост от времетраенето на зреене.

Времетраене на зреенето на сушената шунка	Тегло на сушената шунка
7 месеца	≥ 6 kg
9 месеца	≥ 6,7 kg
12 месеца	≥ 7,3 kg

Времетраенето на зреене е означено за потребителя на етикета на шунката „Jambon de l'Ardèche“.

Опушване: етап по избор:

Сушената шунка може да се подложи също на леко опушване. Тази незапължителна операция се извършва на сухо, в камера за опушване, само с кестенови дърва. Тя подчертава традиционния аспект на шунката.

В този случай етикетирването се допълва с текста: „Сухо опушена на кестенови дърва“.

Органолептични характеристики:

Шунката „Jambon de l'Ardèche“ се характеризира с еластична и приятна консистенция, малко по-твърда на повърхността.

При срязване на продукта се вижда нетлъсто тъмночервено месо, цвят бордо, което може да бъде леко прошарено, и сланина с бяла повърхност, чиято дебелина (от 1 до 2 сантиметра) може да варира в зависимост от големината на бута.

Шунката „Jambon de l'Ardèche“ се отличава с характерен вкус на месо, леко осолено и подправено. Нейният вкус и аромат се подчертават чрез продължително зреене. Те се свързват с леко благоухание на кестен, проникнало до сърцевината на бута в резултат на обмазването. Тези характеристики свидетелстват за богатството на типичните аромати на сушена планинска шунка.

Физикохимични характеристики:

Физикохимичните характеристики на готовия за пазара продукт трябва да отговарят на нормативните стойности.

Освен това  $a_w$  на продукта не трябва да надвишава 0,91.

Представяне на продукта:

Шунката „Jambon de l'Ardèche“ може след узряване да бъде представена, както следва:

Цяла с костта: без крачето, което се отрязва от пресния бут.

Цяла без костта: разрязана, обезкостена, след това съшита и накрая формована (формоване на шунката).

Продуктът може да бъде пуснат на пазара в различни форми:

- цял бут с кост, без опаковка или опакован в торба от памучен плат (муселин),
- цял бут обезкостен, пресован във форма и опакован във вакуум,

- $\frac{1}{2}$  или  $\frac{1}{4}$  обезкостен бут, опакован във вакуум,
- цял бут обезкостен, без кожата и сланината, формован и опакован във вакуум,
- $\frac{1}{2}$  или  $\frac{1}{4}$  обезкостен бут, без кожата и сланината, формован и опакован във вакуум,
- резени шунка, вакуумирани в пластмасова чинийка или опаковани при контролирана среда в подходяща опаковка.

Независимо от вида на представяне продуктът „Jambon de l'Ardèche“ има едни и същи отличителни знаци и е бил избран по един и същи начин.

### 3.3. Суровини:

Суровината се взема от свине, отглеждани за месо, и/или от свине, отглеждани за тежки кланични трупове, при следните условия:

Единствените свински бутове, които са допустими в рецептата за „Jambon de l'Ardèche“, са бутове в прясно състояние и произхождащи от ЕС (от животни, родени, отгледани и заклани в Европейския съюз).

Месото трябва да отговаря най-малко на следните критерии:

- за свинете, отглеждани за месо:
  - тегло на топлия кланичен труп при клането между 72 и 89 kg,
  - кланична възраст, не по-малка от 172 дни,
  - процент на мускулната маса в месото от 53 % до 63 %;
- за свинете, отглеждани за тежки кланични трупове:
  - тегло на топлия кланичен труп най-малко 90 kg,
  - средна кланична възраст 182 дни,
  - процент на мускулната маса в месото от 53 % до 63 %.

Всички свине (отглежданите за месо и отглежданите за тежки кланични трупове) трябва също да отговарят на определени изисквания:

- относно генетичните фактори:
  - свинете произхождат от родители, идващи от оторизирани органи за селекция на свине или от център за изкуствено осеменяване,
  - в другите случаи свинете, отглеждани за месо, не трябва да са носители на алела Rn- (честота нула), а по-малко от 3 % от тях може да бъдат чувствителни на халотан.

Използваният свински бут не може да бъде с тегло, по-малко от 8,5 kg, в прясно състояние след транжирание и обрязване.

Парчетата с недостатъци във външния вид (абсцеси, мека и омазнена тлъстина, ексудативно месо, чужди субстанции, фрактури, ...) се отстраняват. Освен това сланината трябва да бъде задължително с бял цвят. Бутовете не трябва да имат недостатъци при отстраняването на четината, разкъсана или изгорена кожа, петна кръв или петехии, хематоми и синини, нито фрактури или абсцеси. Тези недостатъци във външния вид трябва да бъдат ограничени до не повече от 5 % от парчетата с един или повече недостатъци.

### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

Всички свине (отглежданите за месо и отглежданите за тежки кланични трупове) трябва също да отговарят на следните изисквания за хранене:

- свинете се хранят с минимум 60 % зърнени храни и трици,
- използването на зоотехнически добавки с фактор на растежа е забранено през целия живот на животното.

### 3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Етапите на производство от осоляването до зреенето на шунката (осоляване, изтъркване, измиване, почивка, сушене, зреене), както и евентуалното опушване на изхода на производствения процес, трябва да бъдат извършени в географския район на ЗГУ, тъй като тези етапи са определящи за специфичната характеристика на продукта.

### 3.6. Специфични правила за транжиране, настъргване, опаковане и др.:

Няма такива.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание:

- търговско наименование: „Jambon de l'Ardèche“,
- времетраене на зреенето (7, 9 или 12 месеца),
- където е приложимо: „Сухо опушена на кестенови дърва“,
- лого ЗГУ,
- изписва се „Защитено географско указание“.

## 4. Кратко определение на географския район:

Географският район се намира в Югоизточна Франция в регион Rhône-Alpes.

Той е ограничен до 212 общини от департамент Ardèche, разположени в планински район, определен със закон 8530 от 9 януари 1985 г., актуализиран с постановление от 28 май 1997 г.

Районът граничи на изток с източния край на Централния масив и обхваща на запад планините Vivarais, Boutières и Montagne Ardéchoise, като в центъра е масивът Coiron (с изключение на южната му страна), а по̀ на юг — масивът Tanargue, корнизата на Vivarais Cévénol до южния му край: Accons, Aizac, Ajoux, Albon, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues sur Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Astet, Aubignais, Barnas, Béage, Beaumont, Beauvene, Berzeme, Boffres, Borée, Borne, Bosas, Boucieu le roi, Boulieu les Annonay, Burzet, Cellier du luc, Chalencou, Chambon, Champis, Chaneac, Chassiers, Chateauneuf de Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirols, Colombier le Jeune, Colombier le Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros de Georand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières sur Eyrieux, Empurany, Fabras, Faugeres, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, Gilhac et Bauzac, Gilhoc sur Ormèze, Gluiras, Gourdot, Gravières, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Jaunac, Joannas, Juvinas, Labastide de Juvinas, Labatie d'Andaure, Laboule, Lac d'Issarlès, Lachamp Raphaël, La Chapelle Graillouse, La chapelle sous chanéac, Lafarre, Lalevade d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval d'Aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Laviolle, Lentilleres, Lesperon, Loubarette, Luyas, Malarce sur la Thines, Malbosc, Marcols les eaux, Mariac, Mars, Mayres, Mazais l'abbaye, Meyrac, Mezilhac, Mirabelle, Monestier, Montpezat sous bauzon, Montselgues, Nonières, Nozières, Ollières sur Eyrieux, Pailharès, Payzac, Pereyres, Plagnac, Planzolles, Plats, Pont de la beaume, Pourcheres, Prades, Prantes, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, Rochette, Rocles, Roiffieux, Roux, Sablières, Sagnes et Coudoulet, Saint Agrève, Saint Alban d'Ay, Saint Alban en Montagne, Saint Andéol de Fourchades, Saint Andéol de Vals, Saint André en Vivarais, Saint André Lachamp, Saint Apollinaire de Rias, Saint Barthélémy le Meil, Saint Barthélémy le Pin, Saint Barthélémy le Plain, Saint Basile, Saint Bauzile, Saint Christol, Saint Cierge la Serre, Saint Cierge sous le Cheylard, Saint Cirgues de Prades, Saint Cirgues en Montagne, Saint Clément, Saint Etienne de Boulogne, Saint Etienne de Lugdarès, Saint Etienne de Serre, Sainte Eulalie, Saint Félicien, Saint Fortunat sur Eyrieux, Saint Genes Lachamp, Saint Gineis en Coiron, Saint Jean Chambre, Saint Jean le Centenier, Saint Jean Roure, Saint Jeure d'Andaure, Saint Joseph des Baucs, Saint Julien Boutières, Saint Julien de Serre, Saint

Julien du Gua, Saint Julien Labrousse, Saint Julien Vocance, Saint Laurent du Pape, Saint Laurent Les Bains, Saint Laurent sous coiron, Saint Marcel les Annonay, Sainte Marguerite la Figère, Saint Martial, Saint Martin de Valamas, Saint Martin sur Lauezon, Saint Maurice en Chalenccon, Saint Melany, Saint Michel d'Aurance, Saint Michel de Boulogne, Saint Michel de Chabrilanoux, Saint Pierre de Colombier, Saint Pierre Laroche, Saint Pierre Saint Jean, Saint Pierre sur Doux, Saint Pierreville, Saint Pons, Saint Priest, Saint Prix, Saint Romain de Lerps, Saint Sauveur de Montagut, Saint Sylvestre, Saint Symphorien de Mahun, Saint Victor, Saint Vincent de Durfort, Salleles, Sanilhac, Satillieu, Savas, Scautres, Silhac, Souche, Tauriers, Thuets, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevaut, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

## 5. Връзка с географския район:

### 5.1. Специфична характеристика на географския район:

Географският район се състои от планини и високи плата с начупен релеф, където често духат силни ветрове.

Районът граничи на изток с източния край на Централния масив и обхваща на запад планините Vivarais, Boutières и Montagne Ardèche, като в центъра е масивът Coiron (с изключение на южната му фасада), а по на юг — масивът Tanargue, корнизът на Vivarais Cévénol, който завършва при южния край на Vans и Malbosc.

Надморската височина на района варира от средна височина около 500 метра до 1 700 метра. Този район е залесен от северната си част до центъра с борове и кестени и с по-скоро храстовидна растителност на юг. Климатът му е континентален до полуконтинентален: студен и сух във високите части, със сурови зими и кратки, слънчеви лета.

С цел да бъде постигнато по-дълго времетраене на зреенето при съответните условия на въздуха и температурата, производството на сушена шунка е било навремето разположено в планинския район, където тези условия са били налице в своята съвкупност през по-голямата част от годината.

Зреенето в планинския район се е запазило и остава днес важна характеристика на това производство, както и използването на кестеново брашно от Ardèche при операцията на обмазването и използването при опушване единствено на кестеново дърво, широко разпространено там, като Ardèche е най-големият производител на сладки кестени във Франция (50 % от националното производство).

И в наши дни географският район се характеризира с голямо разпространение на малки и средни предприятия за осоляване, често стогодишни, които в течение на векове и поколения са съумели да предадат своята история и умения в един район, където географските и климатичните условия са били благоприятни за тях.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Специфичната характеристика на шунката „Jambon de l'Ardèche“ обхваща едновременно древната репутация на този продукт и на солените специалитети на Ardèche изобщо, както и специфичните умения, гарантиращи най-добро подчертаване на ароматичните и вкусовите характеристики на продукта.

Репутацията на шунката от Ardèche:

Шунката от Ardèche е изградила своята репутация през вековете. Още от XVI век има данни за така наречените „тюади“ (tuades) — истински празнични традиции, които позволявали „да се живее през зимата от остатъците и стърготините“. Тогава били произвеждани „кървавици, сланина, наденици, колбаси“ съгласно регионалните традиции „на местата с много кестенови дървета парчетата сланина и бутоните били окачани до кестените, докато ги сушили на пушек, за да ги приготвят“. По онова време селските стопанства се превръщали в истински складове на хранителни продукти; в пътеписите си за Haut Vivarais Мазон (Mazon) се възхищавал от „таваните, окичени със сланина, свински бутчета, парчета свинско месо и венци от колбаси“.

Това наследство от миналото се е запазило и всяко поколение е успяло да даде свой принос и да предаде своите изисквания и умения.

Именно в сърцето на тази земя и на тези планини, богати на история, традиции и умения, е създадена репутацията на шунката от Ardèche, разпространена из неговия роден край Vivarais от Olivier de Serres, бащата на френското земеделие от XVI в. насам, който обяснявал в произведенията си как се прави шунка, от Charles Forot, известен поет от Ardèche, и от Curnonsky, който кръстил Ardèche „Рай на гастрономите“, а едно селце в Ardèche — „Мека на колбасарството“.

От XX в., след развитието на гастрономическия туризъм, свинските бутове от Ardèche са били признати като местни продукти, които са част от френското кулинарно наследство. Те са познати във Франция, в Европа и извън тях.

Умения, използвани при производството на продукта:

В Ardèche съществува истинска култура на свинеждството, пуснала корени в традициите от XVI в. насам. Използваната рецепта отговаря на древните умения и дава възможност на продукта да достигне в края на зреенето пълната си физиологична зрялост и своя оптимален вкус.

Тази рецепта се състои във внимателен подбор на суровините, осоляване със суха сол на ръка, обмазване с брашно от местни кестени и зреене с времетраене не по-малко от 7 месеца в зависимост от теглото на бута.

Бутът, използван за производството на „Jambon de l'Ardèche“, може да бъде само пресен свински бут. Качеството на прясното месо, и по-специално качеството на крехката част и на сланината, е гарантирано чрез внимателен подбор на бутите, но също и от критерии относно суровината (традиционна храна на базата на зърнени култури, генетични критерии, кланична възраст и тегло на кланичните трупове, процент на крехкото месо). След извършването на подбора бутът се осолява чрез ръчно втриване на суха сол, примесена със селитра, черен пипер и подправки. Единствената разрешена добавка е селитрата. След това бутът преминава през задължителен етап на зреене, след което се поставя в сушилня.

През етапа на зреенето бутът се обмазва със смес от свинска мас, подправка и кестеново брашно от Ardèche. В края на зреенето сушеният бут с костта се характеризира с минимално тегло, зависещо от времетраенето на процеса, което може да бъде 7, 9 или 12 месеца.

По желание може да се извърши опушване. Тази операция се провежда в пушилня с кестенови дърва, които се използват в генератор на пушек. Използването на пушилен ароматизант е забранено.

Характерно качество: специфични визуални, обонятелни и вкусови характеристики.

Продуктът „Jambon de l'Ardèche“ е резултат от подбор на суровината и на традиционна и специфична производствена рецепта, които му придават неговите специални характеристики.

Шунката „Jambon de l'Ardèche“ се характеризира с еластична и приятна консистенция, малко по-твърда на повърхността, макар и смекчена в резултат на обмазването.

При срязване на продукта се вижда нетлъсто месо, цвят бордо, което може да бъде леко прошарено, и сланина с бяла повърхност и дебелина от 1 до 2 сантиметра, която може да варира в зависимост от големината на бута. Мирисът му свидетелства за богатството на аромати, типично за сушената планинска шунка и дългото зреене.

Обмазването му придава леко ухание на кестени, достигашо от обмазката до сърцевината на бута, при подчертан вкус на месо, леко осолено и подправено с привкус на лешници.

Опушването с кестенови дърва, когато такова се прави, засилва традиционния аспект на шунката.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ):

Районът на Ardèche е известен от векове с различните си осолени продукти от свинско месо, и по-специално със своята шунка, която е сушена шунка. Планинските части на Ardèche съчетават всички природни условия (температура, влажност, ветрове), които са благоприятни за производството на осолени продукти и зреенето в природна среда.

Този древен характер на производството е дал възможност за развитието на умения за производството на суха шунка. Днес откриваме отново силното му влияние при подбора и качеството на използваното месо и при традиционните методи на производство, свидетелстващи за тези присъщи на района умения: осоляването чрез ръчно втриване на суха сол и обмазване с кестеново брашно от Ardèche. Производството на шунката „Jambon de l'Ardèche“ изисква особено продължително време на сушене и винаги е било свързано с местността. Зреенето в планински район се е запазило и днес остава важна характеристика на производството на този продукт.

По традиция хората, които са се занимавали с осоляване на месото, са използвали кестенови дърва, широко разпространени в планинския район. Кестенът, който винаги е заемал обширни площи в планинския район на Ardèche, е плодно дърво и Ardèche е най-големият производител на сладки кестени във Франция с почти 50 % от националното производство. Кестеновото брашно е използвано естествено от производителите на солено месо като основна съставка за обмазването на нетлъстите части от шунката.

С цел да се подсили традиционният аспект на шунката, само кестеновите дърва без изключение могат да се използват за сухото опушване на шунката.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCJambonDeLArdeche.pdf>

---