

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 444/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„JAMBON SEC DES ARDENNES“/„NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES“

č. ES: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- ☒ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Vnitrostátní požadavky
- ☒ Jiná:
 - vložení seznamu činností, které se provádějí povinně v zeměpisné oblasti,
 - aktualizace názvů a kontaktních údajů seskupení žadatelů a kontrolního subjektu.

2. Druh změny (změn)

- ☒ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- ☐ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- ☐ Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- ☐ Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3. Změna (změny)

3.1. Název produktu

Název produktu byl změněn tak, aby odpovídal položce „Název potraviny“ uvedené v kapitole 2 platné specifikace. Název tak nyní zní: „Jambon sec des Ardennes“/„Noix de Jambon sec des Ardennes“.

3.2. Popis produktu

- Prodloužení minimální doby výroby šunky z 270 na 360 dní: toto opatření umožňuje získat produkt vyšší jakosti, protože šunka během svého zrání více rozvine svou ovocnou vůni a příchut' sušeného masa. V důsledku prodloužení doby zrání byla snížena minimální hmotnost šunky na konci minimální doby výroby z 6 na 5,5 kg, aby se zohlednila ztráta hmotnosti vyplývající z prodloužení doby sušení.
- Zrušení obchodní úpravy „Noix de jambon sec des Ardennes“ v podobě celého ořechu vepřové kýty s kostí. Přítomnost kosti totiž ztěžuje krájení. K tomu je snazší vykostit jednotlivé kusy před sušením, což vedlo k rozšíření tohoto postupu: ořechy vepřových kýt jsou nyní před nasolením systematicky vykostovány. Přítomnost kosti navíc není nutná pro získání organoleptických vlastností popsanych ve specifikaci.
- Vypuštění mikrobiologických a chemických vlastností (dusičnany a dusitany), jež se nyní omezují na dodržování všeobecných předpisů.
- Zrušení obrátů v popisu, které nemají objektivní povahu: „lahodná“, „vynikající“, „a vychutnat si všechny její okouzlující chutě“.
- Vložení vyčerpávajícího seznamu povolených obchodních úprav: celá, celá vykostěná, celá vykostěná a zbavená kůže, porcovaná vykostěná nebo krájená v případě šunky a celá, půlená nebo krájená v případě ořechu.
- Vložení úpravy šunky jako celé vykostěné a zbavené kůže: tato úprava je určena výlučně k prodeji v krájené podobě.
- Obchodní úpravou „porcovaná vykostěná“ se nahrazuje úprava v podobě „půlek či čtvrtek“, jež nebyla dostatečně přesná, a proto šla obtížně kontrolovat. Vzhledem k odlišnostem mezi jednotlivými kusy šunek byla k tomu velikost porcí značně nesourodá, a tak bez velkého významu z hlediska CHZO.
- Obrat „vkládaná do formy“ se nahrazuje obratem „lisovaná“, který je přesnější. Oba pojmy označují stejný postup, při němž se šunka nebo ořech stlačují do formy, aby se zmenšila vnitřní dutina vzniklá vykostěním a/ nebo aby šunka či ořech získal požadovaný tvar.
- Možnost krájet jádro ořechu se rozšiřuje na celý ořech vepřové kýty. Oba kusy lze totiž krájet bez obtíží, protože neobsahují kost.

3.3. Důkaz původu

- Vzhledem ke zrušení povinnosti zásobovat se vepřovým masem v zeměpisné oblasti se ruší odstavce o zpětné dohledatelnosti vepřů v chovných hospodářstvích a na jatkách.
- Položka „Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů aktualizována a shrnuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se zpětné dohledatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.
- Při nasolení je na šunky a celé ořechy umístěno nesmazatelné označení (razítko na kůži nebo plomba) s uvedením týdnu produkce. Kvůli organizaci práce a zejména kvůli vyčištění příslušných prostor se nasolení provádí jednou týdně. Dodržení doby výroby vyjádřené ve dnech lze potom kontrolovat křížovým porovnáním čísla týdne se dnem nasolení a počtem kusů uvedených na výrobním výkazu dané šarže.
- Vzhledem k tomu, že jádra ořechů nemají kůži, není možné jejich individuální nesmazatelné označení ve fázi nasolení. Aby bylo možno zajistit zpětnou dohledatelnost, je každá šarže jasně vymezena a provází ji její výrobní výkaz s udáním počtu zpracovávaných kusů a dnem jejich vložení do soli.

- Co nejdříve po uplynutí minimální doby výroby jsou kusy roztrženy. Ty z nich, které neodpovídají kritériím stanoveným v kapitole věnované popisu produktu, jsou vyřazeny a jejich počet je zanesen na výrobní výkaz šarže. Na ty z nich, které jsou v souladu, je v případě šunky a celých ořechů vypálena značka a v případě jader ořechů umístěno individuální označení. Den označení a počet kusů jsou zaevidovány.
- Vložení tabulky s uvedením různých fází výroby a návazné zpětné dohledatelnosti: umožňuje sledovat jednotlivé kusy během celého postupu výroby.

3.4. Metoda produkce

- Z použití jsou vyloučena jatečně upravená těla vyřazených plemenných zvířat, protože takto vzniklé produkty by neodpovídaly organoleptickým vlastnostem CHZO.
- Zrušení povinnosti zásobovat se vepři v zeměpisné oblasti: toto opatření poskytuje dotčeným subjektům větší pružnost a umožňuje jim zásobovat se vepři při dodržení vlastností surovin uvedených ve specifikaci. Byla proto zrušena rovněž ustanovení ohledně chovu a porážky vepřů a výběru jatečně upravených těl (ustanovení ohledně prostor narození a výkrmu vepřů, jatek a bouráren a vedení rejstříku stáda).
- Zrušení kritéria krmiva pro vepře během celého jejich vykrmování (minimálně 75 % obilovin a bílkovinných plodin). Celé odvětví chovu vepřů toto kritérium v současné době a v drtivé míře plní.
- Zrušení kritéria hmotnosti jatečně upravených těl (> 72 kg): většina dotčených subjektů dnes kupuje rovnou vepřové kýty, protože celá jatečně upravená těla pro ně nemají užitek. Hmotnost parírované vepřové kýty (minimálně 9,5 kg) je tak pro vymezení technologického itineráře důležitější než hmotnost jatečně upraveného těla, z něhož pochází.
- Stanovení objektivních a přesných kritérií pro výběr zpracovávané suroviny:
 - zavedení povinnosti používat nemražené maso, aby se zaručila jakost konečného produktu, který smí pocházet pouze z čerstvých vepřových kýt,
 - zvýšení hmotnosti zpracovávané parírované vepřové kýty z 9 na 9,5 kg: tato změna umožňuje zohlednit prodloužení doby sušení o 90 dnů,
 - vnější vady se posuzují na parírované vepřové kýty, a nikoli jako dosud na jatečně upraveném těle. Některé vnější vady se totiž netýkají vepřových kýt a jiné lze odstranit při parírování, aniž tím utrpí jakost produktu (např. nedostatečné odstranění chlupů),
 - zavedení kritéria pH (5,5 až 6,2) a kritéria barvy masa (sourodá, ani příliš světlá a ani příliš tmavá) posuzovaná pomocí japonské stupnice barev (úroveň 2 až 5), aby se zajistila stejná jakost všech šunek a šunkových ořechů,
 - zrušení kritéria obsahu libového masa: toto kritérium se nejeví jako relevantní, protože je vyhodnocováno na jatečně upraveném těle. Vzhledem k cíli, kterým je výroba sušených solených masných výrobků, je jako kritérium vhodnější tloušťka tuku vepřových kýt: tato tloušťka byla stanovena na větší nebo rovnající se 10 mm,
 - vložení vlastností šunkového ořechu po bourání a parírování, které jsou v platné specifikaci málo rozpracované,
 - hmotnost čerstvých šunkových ořechů po bourání a ořezávání: minimální hmotnost jader šunkových ořechů byla snížena z 1,5 na 1,2 kg a v případě celých ořechů z 3,5 na 3 kg, aby se zohlednily pozorované anatomické rozměry kusů.
- Výroba sušených šunek a sušených šunkových ořechů:
 - bylo stanoveno odříznutí šunek 10 cm od hlavice stehenní kosti: toto ustanovení umožňuje postupovat podle anatomie vepřových kýt a provést odříznutí po celém obvodu. Opatření nahrazuje platný obrat, který spočívá v odříznutí „na dva prsty od malého ořechu kýty“, což je obrat, který se může ukázat jako subjektivní. S výjimkou tohoto kritéria 10 cm je rozhodnutí o metodě odříznutí ponecháno na posouzení uze-náře, aby se mohl brát ohled na tvar každého kusu,
 - vložení povinnosti označovat kusy týdnem a rokem nasolení, aby se vyhovělo požadavkům na zpětnou dohledatelnost uvedených v kapitole věnované důkazu původu,
 - zmírnění pravidel o používání dusičnanů: jejich používání je napříště nezávazné,

- zrušení seznamu aromatických látek, které lze použít při výrobě šunek a ořechů šunek: tento seznam nebyl vyčerpávající. Dotčený subjekt může použít také jiných aromatických látek za podmínky, že dodrží vlastností konečných produktů,
 - solení: provádí se několika naneseními suché soli. Platná specifikace povoluje pouze ruční solení. Vzhledem k vývoji výrobních technik a u příležitosti masírování kusů s cílem odstranit zbytky krve lze první solení provést nastříkáním suché soli pomocí masírovacích zařízení. Následující nasolování se provádějí ručně, aby se množství soli a její rozložení řádně přizpůsobilo každé šunce. Ořechy šunek se solí pouze jednou, a proto výlučně ručně,
 - ruší se ustanovení o hygieně v prostorech určených pro sušení a zrání, protože spadají do rámce všeobecných předpisů,
 - upřesňují se doby a teploty pro fáze odpočinku (6 až 13 týdnů při teplotě do 5 °C) a sušení/zrání (34 až 44 týdnů při teplotě od 10 do 18 °C). Tato ustanovení mají za cíl zajistit řádný průběh procesu výroby šunek „Jambon sec des Ardennes“/„Noix de jambon sec des Ardennes“,
 - nadále se neuvádí, že délka doby výroby je „ponechána na posouzení výrobce“, protože tento obrat nepředstavoval povinnost. Zachovány zůstávají pouze minimální doby,
 - minimální doba výroby šunky „Jambon sec des Ardennes“ se prodlužuje z 270 na 360 dnů. Tato změna umožňuje získat produkt vyšší jakosti, protože šunka během svého zrání může více rozvinout svou ovocnou vůni a příchut' sušeného masa,
 - došlo k upřesnění tradiční techniky vykostění vepřových kýt zvané „goujage“ („dlátkování“) za účelem regulace této etapy, jež je rozhodující pro obchodní úpravu šunek „Jambon sec des Ardennes“/„Noix de jambon sec des Ardennes“, které po vyjmutí kostí není nutno znovu uzavírat sešitím,
 - vakuové balení nebo balení s ochrannou atmosférou se stává povinné v případě vykostění šunek, aby se předešlo riziku šíření mikrobů v dutině vzniklé vyjmutím kostí.
- Zrušení ustanovení o vlastních interních kontrolách výrobců solených masných výrobků stejnorodosti sušení, obsahu soli, olfaktorické vlastnosti a kvality tuku. Toto ustanovení spadá do rámce kontrolního plánu.

3.5. Označování

- Zrušení údajů o vlastnostech produktu, kontrolním subjektu a zákaznickém oddělení s cílem omezit se na pravidla pro označování chráněného zeměpisného označení.
- Zrušení povinnosti nechat si schválit označení certifikačním orgánem: toto opatření nespadá do rámce specifikace.
- Povinnost uvádět na produktu logo CHZO Evropské unie kvůli lepší informovanosti spotřebitele.

3.6. Vnitrostátní požadavky

Vložení tabulky s uvedením hlavních bodů, které je nutno kontrolovat, jak požadují vnitrostátní předpisy.

3.7. Jiná

- Seskupení, které je nadále za CHZO odpovědné a které podalo žádost o změnu, je sdružení „Les Charcuteries du Pays d'Ardennes“. Údaje o seskupení „Ardennes de France“, které původně požádalo o zápis, se proto ruší a jsou nahrazeny názvem a kontaktními údaji sdružení „Les Charcuteries du Pays d'Ardennes“.
- Vložení seznamu činností, které se provádějí povinně v zeměpisné oblasti: příprava kusů (parírování), solení, sušení a vykostění (s případným lisováním do tvaru).
- Kontrolní subjekt: seskupení se rozhodlo změnit kontrolní subjekt. Název a kontaktní údaje kontrolního subjektu („A.d.F. Certification“) se nahrazují názvem a kontaktními údaji nového subjektu určeného seskupením: Certipaq.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„JAMBON SEC DES ARDENNES“/„NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES“

č. ES: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Jambon sec des Ardennes“/„Noix de Jambon sec des Ardennes“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2: Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

a) Fyzikální vlastnosti:

Šunky „Jambon sec des Ardennes“ a „Noix de jambon sec des Ardennes“ jsou masné výrobky solené suchou solí. Sůl používaná ke tření obsahuje koření, aromatické látky a cukr.

Minimální doba výroby (od nasolení) se liší podle typu kusu: 360 dnů u sušené šunky, 120 dnů u celého ořechu šunky a 45 dnů u jádra ořechu.

Minimální hmotnost kusů na konci minimální doby výroby je:

- u šunky „Jambon sec des Ardennes“ s kostí: 5,5 kg;
- u ořechu šunky „Noix de jambon sec des Ardennes“: 3 kg v případě celých ořechů (tvořených vlastním ořechem a jeho spodní částí) a 800 g v případě jader ořechů.

Šunka a ořech šunky musí být dostatečně suché a pevné. Na dotyk nejsou tvrdé a nemají nadmutý vzhled.

Tučná část šunky a ořechu šunky má bílou barvu, pevnou strukturu a vydává příjemnou vůni.

b) Chemické vlastnosti:

„Jambon sec des Ardennes“ a „Noix de jambon sec des Ardennes“ vykazují u odtučněného produktu míru vlhkosti v hodnotě < 65 %.

c) Obchodní úprava produktu:

Šunka „Jambon sec des Ardennes“ se prodává balená či nebalená, lisovaná či nelisovaná:

- celá: vykostěná či nevykostěná,
- celá vykostěná a zbavená kůže,
- porcovaná vykostěná,
- nakrájená na plátky.

Ořech šunky „Noix de jambon sec des Ardennes“ se prodává balený či nebalený, lisovaný či nelisovaný:

- celý,
- po půlkách,
- nakrájený na plátky.

⁽³⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

K výrobě šunek „Jambon sec des Ardennes“ a „Noix de jambon sec des Ardennes“ je zakázáno používat vepřové kýty z plemenných kanců a prasnic.

a) Vlastnosti čerstvých vepřových kýt na začátku zpracování:

Čerstvá vepřová kýta má po bourání a parírování tyto vlastnosti:

- nebyla zmrazena,
- hmotnost po parírování nad 9,5 kg, bez paždíku a nožičky,
- odříznutí po obvodu bez paždíku nesmí přesáhnout 10 cm od hlavice stehenní kosti,
- nožička oddělena na úrovni kloubu, zachovaný úpon hlezenní šlachy, nepropíchnuté hlezno a částečně vyjmutá kost malého ořechu. Kýta i s nožičkou může být celá nasolená,
- bez těchto vnějších vad: nedostatečné odstranění chlupů, natržená nebo popálená kůže, krevní výrony, podlitiny, zlomeniny, abscesy, pokálení nebo stopy maziva z přepravníku,
- pochází z masa stejnorodé barvy, ani příliš světlé a ani příliš tmavé, s pH v rozmezí: $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$,
- barva vybraného masa na japonské stupnici barev: 2 až 5,
- bílý a pevný podkožní tuk,
- tloušťka tuku, měřená svisle do hlavice stehenní kosti, rovnající se nebo přesahující 10 mm.

b) Vlastnosti čerstvých ořechů šunky na začátku zpracování:

Ořechy šunky „Noix de jambon sec des Ardennes“ si musí zachovat nedotčený anatomický stav. S výjimkou jádra ořechu jsou pokryty částí kůže. Celé ořechy se před nasolením vykostí.

Čerstvý ořech kýty má po bourání a parírování tyto vlastnosti:

- nebyl zmrazen,
- podle kategorie: hmotnost přesahující 1,2 kg u jader ořechů a 4 kg v případě celých ořechů,
- bez těchto vnějších vad: nedostatečné odstranění chlupů, natržená nebo popálená kůže, krevní výrony, podlitiny, zlomeniny, abscesy, pokálení nebo stopy maziva z přepravníku,
- pochází z masa stejnorodé barvy, ani příliš světlé a ani příliš tmavé, s pH v rozmezí: $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$,
- u celých ořechů bílý a pevný podkožní tuk.

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Výrobní úkony prováděné v zeměpisné oblasti jsou: příjem surovin a příprava kusů, solení, sušení, vykostění, lisování do tvaru.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Vykostění (nepovinné) se provádí takto: vyjmutí kosti malého ořechu kýty rozříznutím kůže hlezna až po hlezenní kloub a následné odstranění stehenní kosti postupem zvaným „goujage“ (uvolnění stehenní kosti bez narušení kýty). Holení, lýtková a stehenní kost se vyjmají zároveň. Na konci úkonu se uzavře kůže. Vykostěná šunka je poté chráněna ve vakuovém balení nebo v balení s ochrannou atmosférou, aby se zachovaly její organoleptické vlastnosti.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Označení „Jambon sec des Ardennes“ a „Noix de jambon sec des Ardennes“ musí obsahovat tyto údaje:

- název CHZO „Jambon sec des Ardennes“ nebo „Noix de jambon sec des Ardennes“,
- logo Evropské unie pro CHZO,
- dobu zrání.

V případě prodeje „předem nebalených“ šunek se názvem CHZO „Jambon sec des Ardennes“ nebo „Noix de jambon sec des Ardennes“ a údaj „Chráněné zeměpisné označení“ uvádějí dále na cedulích či jiných informačních nosičích určených k tomuto účelu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje celý departement Ardennes.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

a) Přírodní faktory

Severní část departementu Ardennes, jež se nachází na sever od prolákliny táhnoucí se od severozápadu k jihovýchodu a tvořenou údolími řek Sormonne a Mázy, představuje pohoří Arden, rozsáhlá břidlicová pahorkatina s nevyšším bodem dosahujícím 505 m nadmořské výšky. Jižní část departementu odpovídá severnímu začátku křídovité pláně kraje Champagne, jež se vyznačuje stejnorodějším terénem a je vyhrazena pěstování plodin na orné půdě. Od těchto dvou oblastí se odlišují kraje Thiérache na západě a Argonne na východě, které tvoří mezi nimi zvrásněný přechod protkaný řadou drobných vodních toků.

Departement Ardennes se nachází v oblasti, jež tvoří přechod mezi oceánským a kontinentálním podnebím. Dešťové srážky jsou zde vysoké: až 1 200 mm v Ardenách a řádově 900 až 1 000 mm v krajích Thiérache a Argonne. Průměrná teplota se v těchto regionech pohybuje mezi 8 a 10 °C. V létě nepřesahuje 17 °C a v zimě dosahuje sotva 2 °C.

Na podnebí oblasti má velký vliv její topografie, a to kvůli rozdílné nadmořské výšce na severu, kde přesahuje 400 m, a na jihu, kde nedosahuje 200 m. Kyselá, břidlicová hornina Ardenského pohoří vedou k místně chladnějšímu a vlhčímu podnebí, což umocňuje hustý lesní porost. Četné vodní toky vyhloubily údolí, jež každé představuje zvláštní mikroklima. Tato mikroklimata se vyznačují vytvářením místních mlh během noci (departement zaznamenává až 120 dní mlhy v roce) a výraznými rozdíly mezi teplotními maximy během dne.

b) Lidské faktory

V 19. století měl chov vepřů v Ardenách rodinnou povahu. V zemědělských usedlostech a domcích zemědělských dělníků se obvykle vykrmovalo jedno až dvě prasata, která byla určena k vlastní spotřebě a pro místní trh. Victor CAYASSE k tomu ve své knize „Folklore de Guignicourt sur Vence et de Faissault“ v roce 1920 napsal: „každá rodina zabíjela nejméně jedno prase za rok a celý rok žila z jeho sušeného a nasoleného masa“. Jules LEFRANC v knize „Choses et gens de chez nous“ (napsané okolo roku 1911) popisuje zvyky ve vesničce Sainte Vaubourg v dobách svých předků: „místo určené k solení se obvykle nacházelo ve sklepě, [...] Předem připravené kusy se po jednom spouštěly k člověku pověřenému solením, který je opatrně pokládá do vrstev, poprášil pepřem a kořením a zabalil do šedé soli. [...] Měsíc a půl poté se prase odsolilo a [...] šunky a kusy špeku pověsily na vzduch [...]“. Současní výrobci solených masných výrobků zdědili své know-how z této tradice, která vznikla díky úloze vepřů v místní domácí ekonomice. V současné době je toto know-how nadále sdíleno mezi různými generacemi výrobců solených masných výrobků, kteří se pravidelně scházejí, aby společně vylepšovali své produkty.

Toto know-how se nadále projevuje ve výběru kusů, způsobu solení za sucha, ručním potíráním šunek s „okénkem“, které umožňuje pomalé sušení, aby se zabránilo vzniku tvrdé kůrky a šunka si zachovala svou lahodnou jemnost.

5.2. Specifičnost produktu

U šunek „Jambon sec des Ardennes“ a „Noix de jambon sec des Ardennes“ se během zrání vyvíjí ovocná vůně a příchutí sušeného masa. Nenajdeme u nich ani sebemenší uzenou vůni. Vydávají jemnou ovocnou vůni žlutého melounu, již provází lehká příchutí soli. Aroma tučného masa se projevuje jen velmi mírně a není cítit žluklost.

Vynikající soudržnost šunek umožňuje jejich snadné krájení na velmi tenké plátky. Jejich stejnorodá struktura je pevná a mírně pružná, aniž by byla křupavá. Sušená šunka a sušený ořech šunky jsou málo šťavnaté, lahodně jemné a v ústech se rozplývají.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Příčinná souvislost šunek „Jambon sec des Ardennes“ a „Noix de jambon sec des Ardennes“ se zeměpisnou oblastí se opírá o jejich stanovenou jakost a dobrou pověst.

Departement Ardennes se vyznačuje vlhkým podnebím, a to zejména kvůli výrazným dešťovým srážkám a četnosti mlh. Tyto klimatické podmínky se ukazují jako vhodné pro výrobu šunek. Ardenské podnebí přispívá k výrobě šunek „Jambon sec des Ardennes“ a „Noix de jambon sec des Ardennes“ ve třech zásadních bodech, které jsou pro něj typické: hygrometrie, vítr a přiměřené teploty. Sušení a zrání proto probíhá pomalu a postupně. Tyto podmínky skladování ve spojení s použitím soli ke tření obohacené o aromatické látky, koření a cukr umožňují vývoj a rozvoj specifických vůní a příchutí. Šunka tak získává rovněž svou lahodnou jemnost.

Z historického hlediska vyráběly ardenské rodiny díky specifickému podnebí Arden šunky pro svou vlastní spotřebu. Jelikož tehdy neexistovala chladicí zařízení, docházelo k solení během chladných měsíců. Dnes sice zmizelo sušení v kuchyni a zrání v podkroví, ale současná chladicí zařízení a zařízení pro kontrolu hygrometrie umožňují vytvářet a zvládat zmíněné podmínky po celý rok.

Výrobci solených masných výrobků dokázali zachovat při výrobě šunek toto know-how zděděné po předcích.

Věhlas šunky „Jambon sec des Ardennes“ má počátky v 19. století. Šunka „Jambon sec des Ardennes“ je uváděna v řadě publikací jako reference v oblasti solených masných výrobků. V roce 1866 vysvětluje Gustave HEUZE v díle věnovanému vepřovému masu, že „nejvíce oceňované francouzské šunky se vyrábějí v departementech Basses Pyrénées, Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meuse, Moselle, Ardennes a Vosges“.

Šunka „Jambon sec des Ardennes“ se proto logicky objevuje na jídelnících při banketech a hostinách konce 19. století. Je tak podávána u příležitosti oběda pořádaného dne 21. srpna 1898 ministrem veřejných prací během slavnostního zahájení provozu Raucourtské železniční dráhy, nebo dne 9. listopadu 1924 u příležitosti slavnostního otevření nové radnice v Nouzonville.

Výroba šunky „Jambon sec des Ardennes“, které se původně věnoval velký počet uzenářů a výrobců solených masných výrobků v departementu převážně pro místní trh, se postupně stává výrobou v plném rozsahu a jejímu uvádění na trh se začínají věnovat velkoobchodníci, jak dokládá reklama z roku 1929.

Průzkum provedený sdružením „Association des Salaisonniers d'Auvergne“ v březnu roku 1994 za podpory Evropského hospodářského společenství a ministerstva zemědělství ukazuje, že šunka „Jambon sec des Ardennes“ je známa mimo departement, a to přes celkem omezenou produkci. Tento výzkum uvádí u „Jambon sec des Ardennes“ na základě předloženého seznamu šunek známost ve výši 23,4 %, což ji řadí na 5. místo mezi šunkami uvedenými na tomto seznamu (celkem 9).

Odkaz na zveřejnění specifikace

[čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾]

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGPJambonsecdesArdennesetNoixdejambonsecdesArdennesV1_BO_cle86172f.pdf

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 3.