

V

(Udtalelser)

ANDRE RETSAKTER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 76/17)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»JAMBON DE L'ARDÈCHE«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Jambon de l'Ardèche«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.2 Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Generel beskrivelse:

»Jambon de l'Ardèche« er et tørret produkt. Det er et ædelt stykke kød fra skinken, der frisk vejer mindst 8,5 kg. Skinken afpudsnes og gnides med en blanding af salt, salpeter, peber og krydderier. Den hænges til modning i mindst syv måneder.

»Jambon de l'Ardèche« er en rund aflang skinke, der er afskåret ved svinets fodled. Mellemkøllen afskæres med et lige snit, der er parallelt med skinkens længdeakse, 2 cm fra lårbenet. Skinkens inderside er afdækket helt til skanken.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Tørring og modning:

»Jambon de l'Ardèche«-skinken tørres i flere etaper. Under tørringen forarbejdes skinken. Forarbejdningen består i, at skinkens magre og afdækkede side smøres med en blanding af svinefedt, krydderier og mel fremstillet af kastanjer fra Ardèche.

Skinkens alder regnes som perioden fra den dag, hvor skinken saltes, til den dag, hvor skinken tages ud fra tørrerummet. Dette kan være 7 måneder, 9 måneder eller 12 måneder. Skinken vejer med ben mindst 6 kg.

Jo ældre skinken er, jo mere udviklet er dens organoleptiske egenskaber og særlig dens aroma. Skinken taber også mere vand og bliver fastere. For at indikere det bedste forhold mellem skinkens smag og tekstur er det nødvendigt at fastsætte en minimumsvægt i forhold til skinkens alder.

Den tørre skinkes alder	Vægt
7 måneder	≥ 6 kg
9 måneder	≥ 6,7 kg
12 måneder	≥ 7,3 kg

Hvor lang tid skinken er modnet, angives på mærkningen af skinken.

Røgning: et ikke-obligatorisk skridt:

Efter fremstillingen af den tørrede skinke kan den eventuelt røges let. Denne etape, der ikke er obligatorisk, foretages i en røgenerator og udelukkende med brug af kastanjetræ. Denne proces styrker skinkens udseende af et traditionelt produkt.

Betegnelsen »Fumé à sec au bois de châtaignier« (røget med kastanjetræ) tilføjes i givet fald på mærkningen.

Organoleptiske egenskaber:

Særegenskaberne ved »Jambon de l'Ardèche«-skinken er en blød og behagelig tekstur, idet den dog er fastere i overfladen.

Når den skæres, fremstår skinken med magert bordeaux-farvet kød, der kan være let marmoreret, og et lag omsluttende fedt, der kan variere i tykkelse (1 til 2 cm) afhængig af skinkens størrelse.

Skinken smager stærkt af kød, der er let saltet og krydret. Smagen og duften bliver stærkere, jo længere skinken modnes. At skinken smøres med fedt, kastanjemel og krydderier bevirker, at duften af kastanje trænger ind overalt i skinken. Det er et eksempel på de mange forskellige dufte, som skinker fra bjergområderne kan have.

Fysiske og kemiske egenskaber:

Når produktet markedsføres, skal dets fysiske og kemiske egenskaber overholde de foreskrevne værdier.

Produktets aw-værdi efter tørring må ikke overstige 0,91.

Tilstand:

»Jambon de l'Ardèche«-skinken kan efter modning sælges:

Hel med ben: uden foden, der er i så fald er skåret fra den ferske skinke

Hel uden ben: opskåret, uden ben, syet og presset i en form (presning af skinken).

Produktet kan sælges under flere former:

- hel skinke med ben, eventuelt i en pose af bomuldsstof
- hel skinke uden ben, presset og vakuumpakket

- ½ eller ¼ skinke uden ben, vakuumpakket
- hel skinke, udbenet, presset og vakuumpakket
- ½ eller ¼ skinke, udbenet, uden spæk, presset og vakuumpakket
- skinke i skiver, vakuumpakket eller i kontrolleret atmosfære i passende emballage.

Hvordan »Jambon de l'Ardèche«-skinken end pakkes og sælges, er egenskaberne de samme, og svine-lårene udvælges efter de samme kriterier.

3.3. Råvarer:

Råvarerne stammer fra parteringssvin og/eller tunge slagtesvin.

Til »Jambon de l'Ardèche«-skinken kan kun ferske stykker med oprindelse i EU (født, opdrættet og slagtet i EU) anvendes.

Kødstykkerne skal mindst overholde følgende kriterier:

- for parteringssvin:
 - slagtekroppene skal uforarbejdet efter slagtning veje mellem 72 og 89 kg
 - svinene skal mindst være 172 dage gamle
 - stykkernes muskelandel skal ligge på mellem 53 % og 63 %
- for tunge slagtekroppe:
 - slagtekroppene skal uforarbejdet veje mindst 90 kg
 - svinene skal mindst være 182 dage gamle ved slagtning
 - stykkernes muskelandel skal ligge på mellem 53 % og 63 %.

Alle svin skal leve op til følgende kriterier:

- genetiske kriterier:
 - svinene skal stamme fra godkendte sammenslutninger for opdræt eller godkendte centre for kunstig befrugtning
 - i andre tilfælde skal andelen af svin, der er følsom over for halothan, være mindre end 3 %, og svinene skal være fuldstændig fri for allelen RN-.

Den skinke, der anvendes, må ikke veje under 8,5 kg efter udskæring og forarbejdning.

De skinker, der er behæftet med fejl (sår, blødt eller olieagtigt spæk, ekssuderende kød, fremmede stoffer, brud ...), anvendes ikke. Spækket skal være hvidt. Skinkerne må ikke være behæftet med fejl som hår, flænset eller brændt spæk, blødninger, petecchier, hæmatomer, blodudtrædninger eller abscesser. Der må højst forekomme synlige fejl på 5 % af de skinker, der er fejlbehæftet.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Følgende kriterier gælder for alle svin (parteringsvin og tunge slagtesvin):

- svinene fodres med mindst 60 % korn og kornprodukter
- fra svinets fødsel til slagtning er det forbudt at tilsætte vækstoffremmende stoffer i foderet.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Alle etaper i produktionen fra saltning til modning (saltning, børstning, vask, modning, tørring) og eventuelt røgning af slutproduktet skal foretages i produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Ikke relevant

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

- varebetegnelse: Jambon de l'Ardèche
- modningstid (7, 9 eller 12 måneder)
- hvis relevant mærkes produktet med »Fumé à sec au bois de châtaignier« (røget med kastanjetræ)
- logo BGB
- betegnelsen: »Beskyttet geografisk betegnelse«

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Det geografiske område er beliggende i den sydøstlige del af Frankrig i regionen Rhône-Alpes.

Det omfatter 212 kommuner i departementet Ardèche i bjergområder, der er fastsat af lov 8530 af den 9. januar 1985 og ajourført ved dekret den 28. maj 1997.

Mod øst afgrænses området af Massif Central-bjergenes østlige kant, og det breder sig mod vest til Vivarais-bjergene, områderne Les Boutières og Montagne Ardéchoise med Coiron-bjergene i centrum (med undtagelse af den sydlige del). Længere mod syd afgrænses området af Tanargue-bjergene og vejen »Corniche du Vivarais Cévenol«. Området består af kommunerne: 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, Chateaufort de Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirois, Colombier le Jeune, Colombier le Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros de Georand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières sur Eyrieux, Empurany, Fabras, Fauget, Flaviac, Freysenet, Genestelle, Gilhoc 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, Loubaresse, Lya, 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, Planzollès, Plats, Pont de la beaume, Pourcheres, Prades, Pranes, 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 Cirques de Prades, Saint Cirques 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 Luezon, Saint Maurice en Chalencon, Saint Melany, Saint Michel d'Aurance, Saint Michel de Boulogne, Saint Michel de Chabrillanoux, 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, Sceautres, Silhac, Souche, Tauriers, Thuets, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance og Vocance.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det geografiske område består af bjerge, højtliggende sletter og kuperede terræner, hvor vinden ofte blæser kraftigt.

Mod øst afgrænses området af Massif Central-bjergenes østlige kant, og det breder sig mod vest til Vivarais-bjergene, områderne Les Boutières og Montagne Ardéchoise med Coiron-bjergene i centrum (med undtagelse af den sydlige del). Mod syd afgrænses området af Tanargue-bjergene og vejen »Corniche du Vivarais Cévéno!« til Vans og Malbosc.

Området ligger i 500 til 1 700 meters højde. Området er fra nord til midten af området skovbevokset med grantræer og kastanjetræer. Mod syd er området karakteriseret af buskbevoksning. Klimaet i området er fastlandsklima og semikontinentalt klima. Klimaet er koldt og tørt med strenge vintre og korte solrige somre.

For at sikre, at modningen af skinken kunne foregå under de rette luftforhold og temperaturer, blev skinken tidligere fremstillet i bjergområderne, hvor disse klimatiske forhold var fremherskende i lange perioder af året.

Traditionen med at modne skinkerne i bjergområderne er fortsat indtil i dag og er et særkende ved fremstillingen af denne skinke. Andre særkender er anvendelsen af kastanjemel fra Ardèche og brugen af kun kastanjetræ til røgning. Kastanjetræet er karakteristisk for departementet Ardèche, hvor 50 % af kastanjerne i Frankrig bliver produceret.

Der er stadig i dag på det geografiske område mange små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med forarbejdningen af disse skinker. De har ofte flere hundrede år på bagen og har i tidens løb bevaret deres ekspertise på et område, hvor de geografiske og klimatiske forhold var velegnede hertil.

5.2. Produktets egenart:

Specificiteten ved »Jambon de l'Ardèche« skyldes på den ene side produktets store anseelse og traditionerne for fremstilling af kødprodukter i Ardèche og på den anden side en særlig ekspertise, der garanterer produktets særlige aroma og smag.

Ardècheskinkens anseelse:

»Jambon de l'Ardèche« er et produkt, hvis berømmelse er blevet mere og mere udbredt i tidens løb. Skinken er nævnt fra det 15. århundrede i omtalerne af de fester, der blev afholdt i forbindelse med slagtedagene, hvor kød og alle kødrester blev tilberedt, så der blev skabt proviant til vinteren. I disse beretninger nævnes i forbindelse med de regionale traditioner »blodpølse, spæk, pølser af indvolde og almindelige pølser« og i forbindelse med de områder, »hvor kastanjen vokser allesteds«, nævnes det, at »spæk og skinke hang ved kastanjetræerne, når de ved røgning skulle tørres«. Gårdene blev omdannet til ægte spisekamre. I sine rejsebeskrivelser fra Haut Vivarais stiller Mazon sig beundrende over for rummene og skriver, at »fra loftet hænger spæk, skinke, grisefødder og mange meter pølser«.

Denne kulturelle arv varer stadig ved, og hver generation bidrager med nyt og udvikler nye færdigheder.

Det er fra midten af dette område og blandt disse bjerge, hvor traditionerne er så rodfæstede og ekspertisen så veletableret, at skinken fra Ardèche har udbredt sin berømmelse. Olivier de Serres, der betragtes som ophavsmanden til landbruget i Frankrig i det 16. århundrede, var fra Vivarais-området og forklarede i sine værker, hvordan man fremstillede skinker. Charles Forort, en berømt digter fra Ardèche, og Curnonsky, der omtalte Ardèche som »et paradis for gourmeter« og døbte en lille landsby i Ardèche »centrum for charcuteriet«, har også bidraget til denne anseelse.

Med fremkomsten af gastronomisk turisme i det 20. århundrede, er skinkerne fra Ardèche blevet berømte og har opnået status som en del af Frankrigs kulinariske arv. Skinken er kendt ud over Frankrigs og Europas grænser.

Ekspertisen i fremstillingen:

Der eksisterer i Ardèche en lang tradition for griseopdræt siden det 16. århundrede. Den anvendte opskrift følger de gamle opskrifter, hvormed skinkerne modnes fuldt ud både med hensyn til aroma og smag.

Der foretages en omhyggelig udvælgelse af råvarerne, og skinken saltes ved håndkraft. Der anvendes de lokale kastanjer, og modningen, der skal vare mindst 7 måneder, skal tilpasses skinkens størrelse og vægt.

Der anvendes kun ferske svinelår til fremstillingen af skinke fra Ardèche. Svinelårene udvælges omhyggeligt, hvilket sikrer en god kvalitet af både kød og fedt. Udvælgelseskriterierne omfatter også foderet, genetiske kriterier, slagtealder, slagtekroppens vægt og andel af magert kød. Når skinken er udvalgt, gnides den med en blanding af salt, salpeter, peber og krydderier. Det eneste godkendte tilsætningsstof er salpeter. Derefter modner skinken blandt andet i tørreskab.

I modningsfasen gnides skinken med en blanding af svinefedt, krydderier og kastanjemel fra Ardèche. Når skinken tages ud af tørrerummet, er vægten tilpasset skinkens alder, der kan være 7, 9 eller 12 måneder.

Skinken kan herefter røges, men det er ikke obligatorisk. Røgningen foretages i et røgerum. Der anvendes kastanjetræ til røggeneratoren. Det er ikke tilladt at anvende røgaroma.

En særlig kvalitet: synlige, aromatiske og smagsmæssige egenskaber.

»Jambon de l'Ardèche«-skinken er et produkt, der er et resultat af en omhyggelig udvælgelse af råvarerne og en særlig fremstillingsmetode, der giver skinken dens særlige egenskaber.

Særegenskaberne ved »Jambon de l'Ardèche«-skinken er en blød og behagelig tekstur, idet den dog er fastere i overfladen. Tilførsel af blandingen med svinefedt blødgør overfladen.

Når den skæres, fremstår skinken med magert bordeaux-farvet kød, der kan være let marmoreret, og et lag fedt, der kan variere i tykkelse (1 til 2 cm) afhængig af skinkens størrelse. Den rige varierede aroma er karakteristisk for en bjergskinke, der modnes længe.

Kastanjemelet gør, at skinken helt ind til midten dufter let af kastanje. Smagen af kød er stærk, og skinken smager desuden af salt og krydderier og særligt nødder.

Røgningen med kastanjetræ understreger skinkens landlige karaktertræk.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Ardèche har i flere hundrede år været berømt for sine charcuteriprodukter fra svin og især for sine skinker. I de bjergrige områder i Ardèche hersker der de naturlige forhold, (varme, vand, vind), der fremmer godt charcuteri og modning af kødprodukterne i naturlige omgivelser.

Traditionerne for charcuteriprodukter i Ardèche har ført til, at der her er udviklet en ekspertise med hensyn til fremstilling af skinker. Denne regionale ekspertise afspejler sig i valget af kød, der anvendes til skinkerne, og de traditionelle fremstillingsmetoder. Skinkerne gnides med håndkraft med en blanding, der indeholder salt og kastanjemel. Skinker fra Ardèche skal tørres længe, og tørretiden er altid afhængig af omgivelserne. Det er stadig gængs praksis at modne skinkerne i de bjergrige områder, hvilket er et af de særlige træk ved fremstillingen af skinker fra Ardèche.

Traditionelt er der blevet anvendt det kastanjetræ, der er udbredt i bjergområderne. Kastanjetræerne, der altid har været udbredt i bjergområderne i Ardèche, er et produktionstræ. Ardèche er det departement i Frankrig, hvor der fremstilles flest kastanjer. Ardèche står for 50 % af produktionen af kastanjer i Frankrig. Kastanjemel tilsættes naturligt den blanding, der anvendes til at fugte skinkens tørre side.

Der kan anvendes kastanjetræ til røgning af skinken for at understrege skinkens træk som et landligt produkt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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