

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2000/C 330/02)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) nr. 2081/92

ANSØGNING OM REGISTRERING — ARTIKEL 5

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer: IG/22/95

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Ministère de l'agriculture et de la pêche — Direction des politiques économiques et internationales — Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Adresse: 3, rue Barbet-de-Jouy, F-75349 Paris 07 SP

Tlf. (33) 149 55 81 01

Fax (33) 149 55 58 59

2. Ansøgende sammenslutning

2.1. Navn: Ardennes de France

2.2. Adresse: Hôtel du département, Place de la Préfecture, F-08011 Charleville-Mézières Cedex.

2.3. Sammensætning: producent/forarbejdningsevne (x) andet ().

3. Produktets art: Kapitel 16 i bilag I til EF-traktaten — »Varer af kød, fisk, krebsdyr og bløddyr«.

4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. **Navn:** *Jambon sec* og *noix de jambon sec des Ardennes*.

4.2. **Beskrivelse:** De tørrede, saltede ardennerskinker er tørsaltet. Jambon sec des Ardennes med ben er en rundskåren skinke. Noix de jambon sec des Ardennes er et helt stykke, hvor musklerne er forbundet ved de naturlige hindler. Det tørrede inderlår (»noix«) udgør ca. 50 % af den ikke-udbenede tørrede skinke og ca. 63-64 % af den udbenede tørrede skinde. Der findes to slags skinkemuskler: klump (»noix pâtissière«), inderlår (»noix«) og yderlår (»sous-noix«), som tilsammen udgør »grosse noix«. Disse skinkemuskler består igen af elmskiler.

De saltede kødprodukter sælges hele med eller uden ben, i halve eller kvarte eller skiveskåret, i foreliggende stand eller færdigpakke.

- 4.3. **Geografisk område:** Svinene skal opdrættes, og selve fremstillingen af jambon sec des Ardennes og noix de jambon sec des Ardennes skal foregå i departementet Ardennes.
- 4.4. **Bevis for oprindelse:** Jambon sec des Ardennes og noix de jambon des Ardennes skal fremstilles af virksomheder i det geografiske område, og kødet skal hidrøre fra svin, der er født, opdrættet og slagtet i området. Mærkningen af svin, slagtekroppe og skinker samt vareregnskabet gør det muligt at føre en streng kontrol med produktet på alle niveauer frem til forbrugeren.
- 4.5. **Fremstillingsmetode:** Skinkerne er fremstillet af fersk svinekød fra udvalgte svin, som er født, opdrættet og slagtet i Ardennerne, og under opfedningen består deres foder mindst af 75 % korn og proteinafgrøder.

Slagtekroppene må ikke have uregelmæssigheder. Jambon og noix de jambon skal opfylde visse kvalitetskrav, før de saltes. Tørsaltningen foregår udelukkende ved manuel indgnidning af skinkerne.

Fremstillingen strækker sig (fra saltningen) over mindst 45 dage for »noix de pâtissières« på 800 g, mindst 120 dage for »grosses noix« på 3,5 kg med ben (3 kg uden ben) og mindst 270 dage for skinker på 6 kg med ben. Mindstevægten gælder ved den kortest mulige fremstillingstid.

4.6. **Tilknytning**

Særlige kendetegn

De vigtigste kendetegn for fremstillingen af jambon sec des Ardennes og noix de jambon sec des Ardennes er brugen af fersk svinekød af høj kvalitet, manuel tørsaltning samt brugen af krydderier og aromastoffer. På grund af det fugtige klima i Ardennerne kan tørringen og modningen af skinkerne foregå langsomt, hvilket gør dem møre og smagfulde.

Et godt navn

Betegnelsen Jambon sec des Ardennes er affødt af en lokal tradition for saltning, der var vidt udbredt på gårdene i Ardennerne, hvor man opdrættede et svin eller to til eget forbrug. I det 19. århundrede kom ardennerskinken på menuen ved festmåltider. Jambon sec des Ardennes blev især kendt med stiftelsen af Confrérie du Jambon sec d'Ardennes i 1985. Siden da er der med regelmæssige mellemrum blevet arrangeret markeder og udstillinger for at udbrede kendskabet til dette typiske egnsprodukt.

4.7. **Kontrolinstans:**

Navn: AdF certification

Adresse: 8b, rue de l'Abbattoir, F-08000 Charleville-Mézières.

- 4.8. **Mærkning:** Følgende skal fremgå af mærkningen: produktets nøjagtige salgsbetegnelse, angivelsen »beskyttet geografisk betegnelse«, produktets kendetegn, samt navn og adresse på kontrolinstansen og kundeservice.

- 4.9. **Krav i nationale bestemmelser:** Ingen.

EF-nr.: G/FR/00101/99.07.20.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 8. maj 2000.
