

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 76/17)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«JAMBON DE L'ARDÈCHE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Jambon de l'Ardèche»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2. — Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία της παραγράφου (1):

Γενική περιγραφή:

Το «Jambon de l'Ardèche» είναι ένα αποξηραμένο προϊόν. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό κομμάτι που προέρχεται από μηρό χοίρου, ελάχιστου νεπού βάρους 8,5 kg. Προετοιμάζεται και ξακρίζεται σε στρογγυλό σχήμα και στη συνέχεια αλατίζεται με χειρωνακτικό τρίψιμο, με μείγμα αλατιού, νιτρώδους νατρίου, πιπεριού και μπαχαρικών. Έπειτα αφήνεται σε ηρεμία και, τέλος, ωριμάζει και τελειοποιείται για τουλάχιστον 7 μήνες.

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» έχει στρογγυλό σχήμα στη βάση και επιμηκύνεται προοδευτικά έως τη χηλή, η οποία έχει εξαρθρωθεί εκ των προτέρων (έχει αφαιρεθεί στο ύψος της άρθρωσης). Το ηβικό οστό κόβεται σε σχεδόν ευθεία γραμμή, παράλληλα στον άξονα του χοιρομεριού και σε απόσταση 2 εκατοστών από την κεφαλή του μηριαίου οστού, η οποία έχει απογυμνωθεί. Η εσωτερική επιφάνεια του χοιρομεριού είναι ακάλυπτη μέχρι τη βάση του.

(¹) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Ξήρανση και ωρίμαση:

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» ξηραίνεται σε διάφορα στάδια. Κατά την ωρίμαση η επιφάνειά του καλύπτεται. Αυτό γίνεται με την επίστρωση της ακάλυπτης, άπαχης επιφάνειάς του με ένα μείγμα λαρδιού (επικάλυψη), μπαχαρικών και αλεύρου από κάστανα της περιοχής Ardèche.

Η ηλικία του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche» υπολογίζεται από την πρώτη ημέρα αλατίσματος, με την έξοδό του από το ξηραντήριο. Ελάχιστη ηλικία είναι αυτή των 7 μηνών, ενώ μπορεί να είναι και 9 ή 12 μηνών. Το ελάχιστο βάρος επί ξηρού προϊόντος, με το οστό, είναι 6 kg.

Όσο μεγαλύτερη είναι η ηλικία του χοιρομεριού, τόσο πιο αναπτυγμένες είναι οι οργανοληπτικές του ιδιότητες και ιδίως η γεύση του. Παράλληλα, αυξάνεται η αφυδάτωση και το κρέας γίνεται πιο σφιχτό. Προκειμένου να επιτευχθεί η βέλτιστη ισορροπία μεταξύ γεύσης και υφής του ξηρού χοιρομεριού, είναι αναγκαίο να καθορισθεί το ελάχιστο βάρος επί ξηρού σε σχέση με την ηλικία του.

Ηλικία του ξηρού χοιρομεριού Βάρος του ξηρού χοιρομεριού

7 μήνες ≥ 6 kg

9 μήνες $\geq 6,7$ kg

12 μήνες $\geq 7,3$ kg

Η διάρκεια της ωρίμασης αναγράφεται στην ετικέτα του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche», προς γνώση του καταναλωτή.

Ο υποκαπνισμός: προαιρετικό στάδιο:

Το ξηρό χοιρομέρι είναι επίσης δυνατόν να υποκαπνιστεί ελαφρά, μετά την παρασκευή του. Αυτή η προαιρετική διαδικασία πραγματοποιείται σε ξηρό περιβάλλον, σε καπνιστήριο που τροφοδοτείται αποκλειστικά με ξυλεία καστανιάς. Ο υποκαπνισμός τονίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος.

Σε αυτήν την περίπτωση, η ετικέτα συμπληρώνεται με την ένδειξη «Fumé à sec au bois de châtaignier» (Καπνισμένο σε ξηρό περιβάλλον, με ξυλεία καστανιάς).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» χαρακτηρίζεται από ελαστική και ευχάριστη υφή, ελαφρώς πιο σφιχτή στην επιφάνεια.

Κατά τον τεμαχισμό σε φέτες, αποκαλύπτεται το σκούρο κόκκινο, πορφυρό χρώμα του άπαχου κρέατος, το οποίο ενδέχεται να είναι ελαφρώς διάστικτο και καλυμμένο με στρώμα λευκού λίπους. Το πάχος αυτού του στρώματος (1 με 2 εκατοστά) ενδέχεται να ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος του χοιρομεριού.

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» χαρακτηρίζεται από έντονη, ελαφρώς αλατισμένη και με καρκεύματα, γεύση κρέατος. Η γεύση και το άρωμά του τονίζονται με τη μακρόχρονη ωρίμαση. Συνδυάζουν ένα ελαφρύ άρωμα κάστανου, απλωμένου έως τον πυρήνα του χοιρομεριού μέσω της διαδικασίας επικάλυψης. Αναδεικνύουν τα πλούσια χαρακτηριστικά αρώματα του ορεινού ξηρού χοιρομεριού.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του έτοιμου προς διάθεση προϊόντος πρέπει να ανταποκρίνονται στις νόμιμες τιμές.

Επίσης, η τιμή AW του προϊόντος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 0,91.

Παρουσίαση του προϊόντος:

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche», μετά την ωρίμαση, μπορεί να έχει τις ακόλουθες μορφές:

Ολόκληρο, με οστό: Χωρίς τη χηλή, η οποία εξαρτήθηκε όταν το χοιρομέρι ήταν νωπό.

Ολόκληρο, χωρίς οστό: Το χοιρομέρι έχει χαραχθεί, έχει αφαιρεθεί το οστό, στη συνέχεια έχει συγκολληθεί το κρέας και τελικά έχει συμπιεστεί σε καλούπι (διαδικασία μορφοποίησης του χοιρομεριού).

Το προϊόν είναι δυνατόν να διατεθεί στο εμπόριο με διάφορες μορφές:

— Ολόκληρο χοιρομέρι, με οστό, γυμνό ή συσκευασμένο σε σάκο από βαμβάκι (μουσελίνα)

— Ολόκληρο χοιρομέρι, χωρίς οστό, σε καλούπι, συσκευασμένο υπό κενό

- ½ ή ¼ του χοιρομεριού, χωρίς οστό, συσκευασμένο υπό κενό
- Ολόκληρο χοιρομέρι, χωρίς οστό, χωρίς κρούστα, χωρίς λίπος, μορφοποιημένο και συσκευασμένο υπό κενό
- ½ ή ¼ του χοιρομεριού, χωρίς οστό, χωρίς κρούστα, χωρίς λίπος, μορφοποιημένο και συσκευασμένο υπό κενό
- Φέτες χοιρομεριού σε σκαφίδιο υπό κενό ή κατάλληλα συσκευασμένο υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.

Όποια και αν είναι η παρουσίασή του, το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» φέρει τα ίδια διακριτικά σήματα και έχει υποστεί την ίδια διαδικασία επιλογής.

3.3. Πρώτες ύλες:

Η πρώτη ύλη προέρχεται από χοίρους κρεατοπαραγωγής ή/και βαρείς χοίρους, σύμφωνα με τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

Μόνο τεμάχια χοιρομεριού νωπού και καταγωγής από την ΕΕ (ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην Ευρωπαϊκή Ένωση) εγκρίνονται για τη συνταγή του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche».

Το κρέας οφείλει να πληροί τα ακόλουθα ελάχιστα κριτήρια:

- για τους χοίρους κρεατοπαραγωγής:
 - βάρος θερμού σφαγίου κατά τη σφαγή μεταξύ 72 και 89 Kg
 - ελάχιστη ηλικία σφαγής 172 ημέρες
 - ποσοστό μυών των τεμαχίων μεταξύ 53 % και 63 %
- για τους βαρείς χοίρους:
 - βάρος θερμού σφαγίου μεγαλύτερο ή ίσο των 90 Kg
 - μέση ηλικία σφαγής 182 ημέρες
 - ποσοστό μυών των τεμαχίων μεταξύ 53 % και 63 %

Όλοι οι χοίροι (κρεατοπαραγωγής και βαρείς) πρέπει επίσης να ανταποκρίνονται σε ορισμένες απαιτήσεις:

- όσον αφορά τη γενετική:
 - οι χοίροι είναι απόγονοι ζώων που προέρχονται από οργανισμούς επιλογής χοίρων ή από πιστοποιημένο κέντρο τεχνητής γονιμοποίησης.
 - Στις υπόλοιπες περιπτώσεις, το ποσοστό χοίρων κρεατοπαραγωγής ευαίσθητων στην αλοθάνη είναι μικρότερο του 3 % και τα ζώα δεν φέρουν το αλληλόμορφο γονίδιο Rn- (μηδενική συχνότητα).

Το χρησιμοποιούμενο τεμάχιο χοιρομεριού δεν επιτρέπεται να έχει νωπό βάρος μικρότερο των 8,5 Kg μετά τον τεμαχισμό και το ξάκρισμα.

Αποκλείονται τα τεμάχια που παρουσιάζουν ελαττωματική εμφάνιση (αποστήματα, μαλακό και ελαιώδες λίπος, εξιδρωματικό κρέας, εξωγενείς ουσίες, κατάγματα κ.λπ.). Επιπλέον, το λίπος πρέπει υποχρεωτικά να είναι λευκού χρώματος. Τα χοιρομέρια δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα αποτρίχωσης, κατεστραμμένες ή καμένες κρούστες, κηλίδες αίματος ή πετέχειες, αιματώματα ή μώλωπες, κατάγματα ή αποστήματα. Αυτά τα ελαττώματα στην εμφάνιση πρέπει να περιορίζονται στο 5 % των τεμαχίων που φέρουν ένα ή περισσότερα ελαττώματα.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Όλοι οι χοίροι (κρεατοπαραγωγής και βαρείς) πρέπει επίσης να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες διατροφικές προϋποθέσεις:

- Οι χοίροι τρέφονται με δημητριακά και παράγωγά τους σε ποσοστό 60 % τουλάχιστον.
- Η χρήση ζωοτεχνικών πρόσθετων υλών με αυξητικό παράγοντα απαγορεύεται καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του ζώου.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Τα στάδια παρασκευής από το αλάτισμα μέχρι την τελειοποίηση του χοιρομεριού (αλάτισμα, βούρτσισμα, πλύσιμο, ηρεμία ή ωρίμαση, ξήρανση, τελειοποίηση) και ο ενδεχόμενος υποκαπνισμός μετά την παρασκευή πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που καλύπτει η ΠΓΕ, καθώς αποτελούν καθοριστικά στάδια για την ιδιοτυπία του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Άνευ αντικειμένου

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

- Ονομασία πώλησης: «Jambon de l'Ardèche»
- Διάρκεια ωρίμασης (7, 9 ή 12 μήνες)
- Κατά περίπτωση «Fumé à sec au bois de châtaignier» (Καπνισμένο σε ξηρό περιβάλλον, με ξυλεία καστανιάς)
- Ο λογότυπος της ΠΓΕ
- Ένδειξη «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στη νοτιοανατολική Γαλλία, στην περιφέρεια Rhône-Alpes.

Περιορίζεται σε 212 κοινότητες του διοικητικού διαμερίσματος Ardèche, οι οποίοι βρίσκονται σε ορεινή περιοχή, οριζόμενη με το νόμο 8530 της 9ης Ιανουαρίου 1985, που αναθεωρήθηκε από το διάταγμα της 28ης Μαΐου 1997.

Οριοθετείται από την ανατολική πλευρά της οροσειράς του Massif Central στα ανατολικά και εκτείνεται προς τα δυτικά στα όρη Vivarais, Boutières και Montagne Ardéchoise με την οροσειρά Coiron στο κέντρο (εκτός από τη νότια πλευρά της), καθώς και προς τα νότια με την οροσειρά Tanargue και τις παρυφές της Vivarais Cévenol έως το απώτατο νότιο άκρο: 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, Chalencon, 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, Loubaresse, Lyas, 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, Pranles, 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 Chalencon, 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, Sceautres, Silhac, Souche, Tauriers, Thuets, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από όρη και υψίπεδα με ανώμαλο ανάγλυφο, εκτεθειμένα στους ανέμους.

Οριοθετείται από την ανατολική πλευρά της οροσειράς του Massif Central στα ανατολικά και εκτείνεται προς τα δυτικά στα όρη Vivarais, Boutières και Montagne Ardèchoise με την οροσειρά Coiron στο κέντρο (εκτός από τη νότια πλευρά της), καθώς και προς τα νότια με την οροσειρά Tanargue και τις παρυφές της Vivarais Cénépol για να καταλήξει στο απώτατο νότιο άκρο των Vans και του Malbosc.

Το υψόμετρο της περιοχής κυμαίνεται από ένα μέσο όρο περίπου 500 μέτρων έως και τα 1 700 μέτρα. Η εν λόγω περιοχή είναι δασώδης, από τα βόρεια προς το κέντρο, με έλατα και καστανιές, ενώ η βλάστηση γίνεται περισσότερο θαμνώδης προς τα νότια. Το κλίμα της είναι ηπειρωτικό έως ημihπειρωτικό: ψυχρό και ξηρό σε υψόμετρο, με δριμύεις χειμώνες και σύντομα καλοκαίρια με μεγάλη ηλιοφάνεια.

Προκειμένου να τηρηθεί η μακρά διάρκεια ωρίμασης υπό τις κατάλληλες συνθήκες ατμόσφαιρας και θερμοκρασίας, η παρασκευή του ξηρού χοιρομεριού αναπτύχθηκε στο παρελθόν στην ορεινή περιοχή, όπου πληρούνταν όλες αυτές οι προϋποθέσεις κατά το μεγαλύτερο μέρος του έτους.

Η τελειοποίηση σε ορεινή περιοχή συνεχίστηκε και παραμένει ως σημαντικό χαρακτηριστικό της εν λόγω παραγωγής ακόμη και σήμερα, καθώς χρησιμοποιείται άλευρο κάστανων από την περιοχή Ardèche κατά τη διαδικασία επικάλυψης και, σε περίπτωση υποκαπνισμού, μόνο ξυλεία καστανιάς, η οποία έχει έντονη τοπική παρουσία, αφού στην περιοχή Ardèche σημειώνεται η μεγαλύτερη παραγωγή κάστανων στη Γαλλία (50 % της εθνικής παραγωγής).

Ακόμη και σήμερα, η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη παρουσία μικρών και μεσαίων επιχειρήσεων αλιπάτωσης, με ηλικία συχνά εκατονταετή, που έχουν μεταδώσει την ιστορία και την τεχνολογία τους με την πάροδο των αιώνων και των γενεών, σε μια περιοχή όπου οι γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες ήταν ευνοϊκές.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Η ιδιαιτερία του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche» βασίζεται τόσο στη μακρόχρονη φήμη του ίδιου και των παστών κρεάτων της περιοχής Ardèche γενικά, όσο και στην ιδιαίτερη τεχνολογία που διασφαλίζει τη βέλτιστη έκφραση των αρωματικών και γευστικών ιδιοτήτων του.

Η φήμη του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche»

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» έχει αποκτήσει τη φήμη του με το πέρασμα των αιώνων. Από τον 16ο αιώνα ακόμη, είναι γνωστές αναφορές στις «tuades» (εκδηλώσεις κατά την σφαγή των χοίρων), αληθινές εορταστικές παραδόσεις που επέτρεπαν στους κατοίκους «να επιβιώνουν τον χειμώνα με το κρέας και τα λιανά». Εκείνη την εποχή παρασκευάζονταν «αλλαντικά όπως boudin, λαρδί, andouilles, λουκάνικα» σύμφωνα με τις τοπικές παραδόσεις καθώς «σε περιοχές όπου αφθονούσαν τα κάστανα, τα λαρδιά και τα χοιρομέρια κρέμονταν κοντά σε κάστανα όταν ξηραίνονταν με τον καπνό για να λευκανθούν». Έτσι, τα αγροκτήματα μεταμορφώνονταν σε αληθινές τροφαποθήκες: στις διηγήσεις από τα ταξίδια του στο Haut Vivarais, ο Mazon έμενε έκθαμβος μπροστά στις «οροφές που ήταν καλυμμένες με λαρδιά, μικρά χοιρομέρια, χοιρινά πόδια και αρμαθιές από λουκάνικα».

Αυτή η παράδοση του παρελθόντος διαιωνίστηκε και κάθε γενιά κατάφερε να συμβάλει σε αυτήν και να μεταβιβάσει τις απαιτήσεις και την τεχνογνωσία της.

Στην καρδιά λοιπόν αυτής της περιοχής και των πλούσιων σε ιστορία, παραδόσεις και τεχνογνωσία βουνών, το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» απέκτησε τη φήμη του, που συνεχίστηκε στην περιοχή του Vivarais, όπου γεννήθηκε, από τον Olivier de Serres, πατέρα της γαλλικής γεωργίας από τον 16ο αιώνα, ο οποίος εξήγησε στα έργα του τον τρόπο παρασκευής χοιρομεριού, από τον διάσημο ποιητή από την περιοχή Ardèche Charles Forot και από τον Curpnonsky, που ονόμασε την περιοχή Ardèche «Παράδεισο των γευσίγνωστών» και έναν μικρό οικισμό της «Μέκκα των αλλαντικών».

Από τον 20ό αιώνα, με την ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού, το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» έχει αναγνωριστεί ως παραδοσιακό τοπικό προϊόν που αποτελεί μέρος της γαλλικής μαγειρικής παράδοσης. Είναι γνωστό στη Γαλλία, στην Ευρώπη και ακόμα παραπέρα.

Η τεχνογνωσία που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία του:

Στην περιοχή Ardèche υφίσταται μια αληθινή κουλτούρα γύρω από τον χοίρο, βασισμένη στις παραδόσεις, από τον 16ο αιώνα. Η χρησιμοποιούμενη συνταγή ακολουθεί την παλιά τεχνογνωσία και επιτρέπει στο προϊόν «Jambon de l'Ardèche» να φθάσει στην πλήρη φυσιολογική ωρίμασή του και τη βέλτιστη γευστική του έκφραση, στο τέλος του σταδίου τελειοποίησής του.

Η εν λόγω συνταγή απαιτεί την προσεκτική επιλογή των πρώτων υλών, το χειρωνακτικό αλάτισμα, την επικάλυψη με άλευρο τοπικού κάστανου και την ωρίμαση για τουλάχιστον 7 μήνες, ανάλογα με το βάρος του χοιρομεριού.

Για την παρασκευή του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche» χρησιμοποιείται αποκλειστικά νωπός μηρός χοίρου. Η ποιότητα του νωπού κρέατος, ιδίως του άπαχου κρέατος και του λίπους, διασφαλίζεται από την προσεκτική επιλογή των χοιρομεριών, αλλά επίσης και από τα κριτήρια που ισχύουν για την πρώτη ύλη (παραδοσιακή διατροφή με βάση τα δημητριακά, γενετικά κριτήρια, ηλικία σφαγής και βάρος σφαγίων, ποσοστό άπαχου κρέατος). Αφού επιλεγεί, το χοιρομέρι αλατίζεται με χειρωνακτικό τρίψιμο, με μείγμα αλατιού, νιτρώδους νατρίου, πιπεριού και μπαχαρικών. Το μόνο επιτρεπόμενο πρόσθετο είναι το νιτρώδες νάτριο. Έπειτα, το χοιρομέρι υπόκειται σε υποχρεωτικό στάδιο ωρίμασης, πριν περάσει στο ξηραντήριο.

Κατά τη διάρκεια του σταδίου ωρίμασης, το χοιρομέρι καλύπτεται με ένα μείγμα λαρδιού, μπαχαρικών και αλεύρου από κάστανα της περιοχής Ardèche. Όταν το χοιρομέρι με οστό ολοκληρώσει το στάδιο ωρίμασης, έχει ένα ελάχιστο βάρος, ανάλογα με την ηλικία του, η οποία ενδέχεται να είναι 7, 9 ή 12 μηνών.

Είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί διαδικασία υποκαπνισμού, προαιρετικά. Αυτή πραγματοποιείται σε καπνιστήριο με μηχανήμα παραγωγής καπνού που τροφοδοτείται με ξυλεία καστανιάς. Απαγορεύεται η χρήση αρώματος καπνού.

Συγκεκριμένη ποιότητα: ιδιαίτερα οπτικά, αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά.

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» είναι το αποτέλεσμα της επιλογής των πρώτων υλών και της παραδοσιακής και ιδιαίτερης συνταγής παρασκευής του, που του προσδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Το προϊόν «Jambon de l'Ardèche» χαρακτηρίζεται από ελαστική και ευχάριστη υφή, ελαφρώς πιο σφιχτή στην επιφάνεια, μολονότι μαλακώνει υπό την επίδραση της επικάλυψης.

Κατά τον τεμαχισμό σε φέτες, αποκαλύπτεται το κόκκινο, πορφυρό χρώμα του άπαχου κρέατος, το οποίο ενδέχεται να είναι ελαφρώς διάστικτο και καλυμμένο με στρώμα λευκού λίπους, πάχους 1 με 2 εκατοστών, που ενδέχεται να ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος του χοιρομεριού. Η οσμή του αναδεικνύει τα πλούσια αρώματά του, χαρακτηριστικά ενός ορεινού ξηρού χοιρομεριού με μακρόχρονη ωρίμαση.

Η επικάλυψη προσδίδει ένα ελαφρύ άρωμα κάστανου που χάρη στην επικάλυψη έχει απλωθεί έως το κέντρο του χοιρομεριού, με έντονη γεύση κρέατος ελαφρά αλατισμένου και καρυκευμένου και αίσθηση φουντουκιού.

Ο υποκαπνισμός με ξυλεία καστανιάς, όταν γίνεται, τονίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος.

- 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η περιοχή Ardèche είναι ονομαστή εδώ και αρκετούς αιώνες για τα διάφορα αλλαντικά προϊόντα από χοίρειο κρέας και ιδίως για τα χοιρομέρια της, που είναι ξηρά. Οι ορεινές περιοχές της Ardèche συγκεντρώνουν όλες τις φυσικές συνθήκες (θερμοκρασία, υγραμετρία, άνεμοι) που ευνοούν την παραγωγή παστού κρέατος και ωρίμασης σε φυσικό περιβάλλον.

Αυτή η μακρόχρονη ιστορία της παραγωγής επέτρεψε τη χρησιμοποίηση τεχνογνωσίας για την παραγωγή ξηρών χοιρομεριών. Σήμερα, η έντονη επιρροή που παρατηρείται στην επιλογή και την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων κρεάτων και στις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής μαρτυρά αυτήν την ιδιαίτερη τεχνογνωσία της περιοχής: το αλάτισμα με χειρωνακτική τριβή και η χειρωνακτική επικάλυψη με άλευρο κάστανου της περιοχής Ardèche. Η παρασκευή του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche» απαιτεί ιδιαίτερα μακρόχρονη περίοδο ξήρανσης και ήταν πάντοτε στενά εξαρτώμενη από το περιβάλλον. Η ωρίμαση στις ορεινές περιοχές εξακολουθεί και παραμένει ακόμη και σήμερα ένα έντονο χαρακτηριστικό της παρασκευής του προϊόντος «Jambon de l'Ardèche».

Παραδοσιακά, οι παραγωγοί παστών προϊόντων χρησιμοποιούσαν ξυλεία καστανιάς, που αφθονούσε στις ορεινές περιοχές. Η καστανιά, η οποία πάντοτε κάλυπτε αχανείς επιφάνειες στις ορεινές περιοχές της Ardèche, είναι δέντρο που καλλιεργείται, ενώ στην περιοχή Ardèche σημειώνεται η μεγαλύτερη παραγωγή κάστανων στη Γαλλία, σχεδόν το 50% της εθνικής παραγωγής. Φυσικά, το άλευρο κάστανου χρησιμοποιείται από τους παραγωγούς παστών προϊόντων ως βασικό συστατικό για την επικάλυψη των άπαχων τμημάτων του χοιρομεριού.

Προκειμένου να τονιστεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος, μόνο η ξυλεία καστανιάς επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για τον υποκαπνισμό, σε ξηρό περιβάλλον, του χοιρομεριού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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