

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 153/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

«JAMBON DE VENDEE»

N° CE: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Jambon de Vendée»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Jambon de Vendée» se elabora exclusivamente a partir de pernil trasero de cerdo, fresco y sin morcillos.

Cuando está entero, el «Jambon de Vendée» se presenta sin hueso y tiene una forma regular de paralelepípedo con contornos ovoidales. Su superficie es de color marrón claro, porque está recubierto con una mezcla de especias.

Cuando se corta, tiene un color rojo por dentro, con vetas de grasa blancas. Se trata de una coloración clara parecida al aspecto de la carne cruda. El borde de las lonchas tiene un ribete marrón debido a las especias.

El «Jambon de Vendée» presenta una textura blanda, tierna y jugosa.

Desde el punto de vista aromático, el «Jambon de Vendée» se caracteriza por el olor afrutado del aguardiente y por las especias que le envuelven (canela, pimienta, tomillo, laurel, etc.). Tiene un discreto sabor salado. Presenta una indudable complejidad aromática y una finura que se expresa totalmente, tanto más cuanto que los aromas de proteólisis y de oxidación de las grasas son poco marcados.

El «Jambon de Vendée» presenta una humedad del producto desgrasado (HPD) inferior al 76 %.

El contenido de azúcares totales (lactosa, dextrosa, sacarosa, glucosa) es inferior al 1 %.

El peso del jamón entero, después de la fabricación, se sitúa entre 4,5 y 7,5 kg.

El «Jambon de Vendée» se presenta y comercializa entero, en mitades, cuartos, porciones, lonchas, dados o tiras.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La materia prima cárnica proviene exclusivamente de carne fresca, no congelada, de cerdos de carne, cuyo peso de la canal fría oscila entre 80 y 95 kg.

El plazo entre el sacrificio, despiece y deshuesado de los jamones debe ser lo más breve posible y no exceder de 6 días.

Los jamones frescos que entran en la fabricación del «Jambon de Vendée» se caracterizan por:

- un peso fresco comprendido entre 8 y 12 kg,
- un espesor de grasa inferior a 25 mm,
- grasa blanca y firme y una carne rosada,
- un pH comprendido entre 5,5 y 6,2,
- una temperatura en el centro del jamón comprendida entre 0 °C y + 5 °C.

Las demás materias primas que entran en la fabricación del «Jambon de Vendée» son:

- sal marina seca granulada,
- aguardiente de vino con un grado alcohólico volumétrico igual o superior al 40°,
- especias y condimentos con, como mínimo, un 60 % de canela, pimienta, tomillo y laurel,
- aditivos autorizados: azúcares (dextrosa, sacarosa, lactosa y glucosa), salitre (E 252), nitrato sódico (E 251), salmuera con nitrito, nitrito potásico, fermentos.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las fases de la elaboración del «Jambon de Vendée», desde la recepción de los jamones frescos hasta el envío de los productos elaborados antes del corte en lonchas y envasado se realizan en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El «Jambon de Vendée» puede comercializarse entero, en mitades o cuartos, o bien presentado en lonchas de distinto grosor, en dados o en tiras.

Puede estar envasado al vacío o en atmósfera modificada.

La temperatura de la sala de corte o acondicionamiento es inferior o igual a 12 °C.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Independientemente de las menciones reglamentarias aplicables a los productos de charcutería, el etiquetado del producto incluye las siguientes indicaciones:

- el nombre de la indicación geográfica protegida: «Jambon de Vendée»,
- los datos del transformador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica del «Jambon de Vendée» constituye un territorio coherente, que satisface tanto criterios relacionados con el medio natural, el saber hacer del productor, las prácticas de producción y consumo, como la notoriedad de la denominación geográfica.

La zona geográfica de la indicación geográfica protegida «Jambon de Vendée» se compone:

- del departamento de Vendée en su totalidad,
- en el departamento de Loire-Atlantique, de los cantones siguientes: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10º y 11º cantones), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble,
- en el departamento de Maine-et-Loire, los cantones siguientes: Cholet (1º y 3º cantones, parte del 2º cantón), Montfaucon-Montigné.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores naturales

Situada junto al Océano Atlántico, la zona geográfica del «Jambon de Vendée» tiene un clima oceánico. Los otoños y los inviernos son generalmente suaves y húmedos, con solo 40 días de heladas al año de media y lluvias frecuentes pero poco intensas.

Los suelos de la zona geográfica, desarrollados en las rocas duras y ácidas del macizo de Armórica, conforman un paisaje agrario arbolado, caracterizado por bosques y colinas, la omnipresencia de los setos, una agricultura orientada hacia la cría en todas sus formas y un gran número de pequeñas explotaciones aisladas obligadas a vivir casi en autarquía.

Factores humanos

La zona geográfica del «Jambon de Vendée» se distingue de las zonas circundantes por el número y la diversidad de las empresas de salazón presentes, ubicadas en todo el territorio y, en particular, en las zonas rurales, en contacto con un mundo agrícola tradicional en que siguen existiendo unos conocimientos técnicos que los campesinos dominan. Como la cría de cerdos está bien implantada y la región tiene marismas, las salazones y el jamón ocupan desde hace tiempo un lugar importante en la alimentación de la población de la zona.

Unos conocimientos especiales

La primera operación específica del proceso de elaboración del «Jambon de Vendée», que requiere conocimientos especiales, es el deshuesado, práctica poco habitual en el mundo de los jamones crudos. Para el «Jambon de Vendée», el deshuesado se efectúa a mano, mediante el método llamado «*de los coulés*» que consiste en despegar el fémur sin abrir el jamón. Tras el recorte, se frota los jamones a mano con sal seca. Entonces es cuando se produce el frotado con aguardiente y una mezcla de especias y condimentos. Inmediatamente después, los jamones se envuelven en un paño para que el alcohol y las especias se mantengan en contacto con la carne durante toda la maduración. La fase de maduración del «Jambon de Vendée» también es específica, ya que consiste en un escurrido seguido de un prensado mecánico entre dos tablas; la duración total de las dos fases es, como mínimo, de 28 días. Después llega el secado, de una duración mínima de 5 días. Este secado dura poco, ya que la duración total de producción está limitada a 80 días, como máximo. No se procede a ningún ahumado.

Estos conocimientos técnicos, a pesar de la inclusión del producto en el Código de los usos de charcutería a finales de los años 1980, se mantuvo localizado en el departamento de la Vendée y los alrededores de las ciudades de Nantes y Cholet. La zona geográfica abarca, en efecto, a todos los operadores conocidos que producen de forma continuada un «Jambon de Vendée» con arreglo a las normas de producción establecidas.

5.2. *Carácter específico del producto*

La forma de paralelepípedo con contornos ovoidales del «Jambon de Vendée», así como su color marrón homogéneo debido a las especias, le distinguen de otros jamones secos. Cuando se corta, es de color rojo claro, mientras que un ribete oscuro alrededor de las lonchas recuerda que fue frotado con especias.

Desde el punto de vista organoléptico, el «Jambon de Vendée» desarrolla aromas afrutados debidos a la presencia de aguardiente, así como cierta complejidad aromática por la mezcla de especias con la que ha sido frotado.

En la boca, se caracteriza por su textura blanda y suave. Su sabor revela bastante menos los aromas de proteólisis y oxidación de las grasas que la mayoría de los jamones crudos. No está ahumado, contrariamente a la mayoría de los jamones crudos con secado corto. Su sabor es ligeramente salado.

Tradicionalmente, por su textura poco firme que no se presta a un corte fino, el «Jambon de Vendée» se consumía sobre todo en gruesas lonchas tostadas. Esta forma de consumo se da todavía hoy de forma significativa en la mayor parte de la zona geográfica, a pesar del desarrollo de la comercialización en lonchas finas.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo con la zona geográfica se basa, para el «Jambon de Vendée», tanto en las características específicas del producto debido a los conocimientos técnicos de las empresas de salazón locales de la zona geográfica como en una sólida reputación.

Unas características específicas unidas a un saber hacer heredado de una fabricación adaptada al contexto

Los conocimientos técnicos de las empresas de salazón se han desarrollado en un contexto en el que las exigencias inherentes a la zona geográfica han tenido un impacto fundamental en la elaboración de este jamón, caracterizada por un ciclo de fabricación corto, con el fin de evitar el problema del secado y de la conservación. Los inviernos suaves y los frecuentes episodios de lluvias obligaron a los operadores a desarrollar estrategias alternativas para su conservación.

Así fue como los ganaderos de la zona geográfica recurrieron a la práctica del deshuesado, ya que el hueso es una posible fuente de infección del jamón por microorganismos, y a la generalización del frotado de los jamones con una mezcla de especias y aguardiente. Con el mismo objetivo, el deshuesado del jamón hace que la sal pueda penetrar hasta el corazón del jamón.

La necesidad de fabricar el jamón durante un período corto llevó también a los productores de jamón a desarrollar el prensado del jamón entre dos tablas de madera, con el fin de acelerar el escurrimiento de los jugos y reducir en proporción la duración del secado.

Actualmente, el «Jambon de Vendée» conserva un carácter tierno y suave y color rojo claro debido a la breve duración del secado, herencia de su método tradicional de fabricación. Su peculiar sabor resultante del frotado con aguardiente y especias constituye un auténtico elemento de diferenciación con respecto a otros jamones crudos.

El sabor salado del «Jambon de Vendée» es poco marcado gracias a la salazón manual cuidadosa y precisamente dosificada de que es objeto.

La demanda de los consumidores aumentó a partir de los años 1960-1970. Deseosa de tradición pero más exigente, esta demanda suscitó un gran desarrollo de las empresas artesanales especializadas en el sector agroalimentario, en particular, en la producción de charcutería, y ha contribuido a definir las características del producto actual, especialmente su delicado aroma y su bajo contenido en sal.

Una reputación vinculada a la denominación «Jambon de Vendée»

La denominación «Jambon de Vendée» apareció para designar el producto a mediados de los años 1970 y se multiplicó en los decenios siguientes.

Antiguamente se trataba de un producto agropecuario, destinado al consumo familiar o a un mercado local. Es por lo que los primeros escritos que citan el «Jambon de Vendée» solo aparecen en la segunda mitad del siglo XIX. Diversas publicaciones hacen referencia entonces al jamón crudo de Vendée, salado con sal marina, aromatizado con hierbas y aguardiente, con un secado de corta duración.

En los años 1970-1980, la comercialización a gran escala del producto se desarrolló bajo la etiqueta «Jambon de Vendée». Además de diversos libros dedicados a la gastronomía de la Vendée, una definición del producto apareció en 1982 en la primera edición de la *Encyclopédie de la Charcuterie* publicada por Soussana bajo la dirección de Jean-Claude Frenzt.

La organización en 1989, en Pouzauges, del primer concurso del genuino «Jambon de Vendée» tuvo una repercusión importante en los medios de comunicación. A partir de entonces, la reputación del «Jambon de Vendée» sobrepasó rápidamente las fronteras regionales y obtuvo una proyección nacional.

Estudios del grupo AC Nielsen fechadas en 2003 lo sitúan en el tercer puesto entre los jamones secos de venta en autoservicios en Francia, tanto en volumen como en valor.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Véase la nota 2.