

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine**

(2014/C 153/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artiklile 51.

**KOONDDOKUMENT**

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta<sup>(2)</sup>**

**„JAMBON DE VENDEE”**

**EÜ nr: FR-PGI-0005-01135 – 30.7.2013**

**KGT (X) KPN ( )**

**1. Nimetus**

„Jambon de Vendée”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

**3.1. Toote liik**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

**3.2. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab**

Toodet „Jambon de Vendée” valmistatakse ainult sea värskest ilma koodita tagasingist.

Kui toode „Jambon de Vendée” on terve, on see kondita ning munaja korrapärase rööptahuka kujuga. Toote pind on kaetud vürtsiseguga ja seetõttu helepruuni värvusega.

Viilutatult on toode seest punane ja marmorjalt jaotuvate valgete rasvaladestustega. Värvus on kahvatu nagu toorel lihal. Viilud on ümbritsetud pruuni vürtsikihiga.

Singi „Jambon de Vendée” tekstuur on pehme, õrn ja mahlane.

Toote „Jambon de Vendée” aroomi kujundavad veinipiirituse puuviljalõhn ja vürtsid, millega toodet hõõrutakse (kaneel, pipar, tüümian, loorber jne). „Jambon de Vendée” soolane maitse on tagasihoidlik. Toote lõhnabukett on mitmekesine ja peen ning tuleb täiuslikult esile, seda enam, et rasvade lõhustumisel toimuva proteolüüsi ja oksüdatsiooniga kaasnevat lõhna on vähe tunda.

Rasvatustatud toote „Jambon de Vendée” niiskussisaldus on alla 76 %.

Toote üldsuhkrusisaldus (laktoos, dekstroos, sahharoos, glükoos) on alla 1 %.

Tootmisprotsessi lõpus on terve singi kaal 4,5–7,5 kg.

Toode „Jambon de Vendée” on saadaval ja seda turustatakse tervena, pooleks või neljaks lõigatuna, portsjonikaupa, viilutatult, kuubikute või ribadena.

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

### 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toorainena kasutatakse ainult sellise lihasea värsket külmutamata liha, mille jahutatud rümba mass on 80–95 kg.

Sea tapmise ning sinkide lõikamise ja konditustamise vaheline aeg peab olema võimalikult lühike ning mitte pikem kui kuus päeva.

Värsked singid, mida toote „Jambon de Vendée” valmistamiseks kasutatakse, vastavad järgmisele kirjeldusele:

- värske toote kaal on 8–12 kg,
- sisemise rasvakihi paksus on alla 25 mm;
- rasvakiht on valge ja tihke ning liha roosakas;
- pH 5,5–6,2;
- singi keskel on temperatuur vahemikus 0 kuni +5 °C.

Muu toorainena kasutatakse singi „Jambon de Vendée” tootmisel

- kuiva jämedat meresoola;
- veinipiiritust, mille alkoholisisaldus mahuprotsentides on 40° või rohkem;
- vürtse ja maitsetaimi, millest vähemalt 60 % moodustavad kaneel, pipar, tüümian ja loorber;
- lubatud lisaaineid, milleks on suhkrud (dekstroos, sahharoos, laktoos, glükoos), salpeeter (E252), naatriumnitraat (E251), naatriumnitrit, kaaliumnitrit, fermendid.

### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

–

### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Jambon de Vendée” tootmise etapid alates värske singi saabumisest kuni valmistoote tarnimiseni enne viilutamist ja pakendamist toimuvad geograafilises piirkonnas.

### 3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Toodet „Jambon de Vendée” võib turustada tervena, pooleks või neljaks lõigatuna, eri paksusega viiludena, kuubikute või ribadena.

Sinki võib pakendada vaakum- või gaaspakendisse.

Viilutamine ja/või pakendamine toimub ruumis, mille temperatuur on 12 °C või madalam.

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Vorstitoodete puhul kohaldatavate eeskirjade kohastest tähistustest olenemata sisaldab toodete märgistus järgmist:

- kaitstud geograafilise tähise nimetus „Jambon de Vendée”;
- tootja andmed.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Singi „Jambon de Vendée” tootmise geograafiline piirkond moodustab ühtse geograafilise terviku, mis vastab nii looduskeskkonna, tootmisalase oskusteabe, tootmis- ja tarbimistavade kui ka geograafilise nime-tuse tuntusega poolest samadele kriteeriumidele.

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Jambon de Vendée” geograafiline piirkond hõlmab:

- kogu Vendée departemangu täies ulatuses;
- Loire-Atlantique'i departemangu järgmisi kantoneid: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. ja 11. kanton), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- Maine-et-Loire'i departemangu järgmisi kantoneid: Cholet (1. ja 3. kanton, 2. kanton osaliselt), Montfaucon-Montigné.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Toote „Jambon de Vendée” geograafiline piirkond asub Atlandi ookeani kaldal ning seal on ookeaniline kliima. Sügised ja talved on tavaliselt pehmed ja niisked, külma on aastas keskmiselt vaid 40 päeval ning sajad on sagedased, kuid vähese sademete hulgaga.

Geograafilise piirkonna muldadel, mis on moodustunud Armorica massiivi kõvadel ja happelistel kivimitel, on kujunenud põllumajanduslik hekimaastik, mida iseloomustavad künklik reljeef ja hekid ning loomakasvatusele orienteeritud põllumajandus ja suur hulk omaette asuvaid peaaegu isemajandavaid väiketalusid.

Inimtegur

Toote „Jambon de Vendée” geograafiline piirkond erineb seda ümbritsevatest piirkondadest kogu territooriumil ja eriti maapiirkondades asuvate soolamisettevõtete arvu ja mitmekesisuse poolest, siin on säilinud side traditsioonilise põllumajandusega ja talupoegade oskusteave. Seakasvatus on hästi juurdunud ning kuna piirkonnas asuvad soolatiigid, on soolalihhal ja singil olnud juba pikka aega tähtis koht Vendée piirkonna elanike toidulaulal.

Eriline oskusteave

Esimene toiming singi „Jambon de Vendée” tootmise protsessis, mis eeldab erilist oskusteavet, on konditustamine, kuna toorsingi tootmises kasutatakse seda meetodit harva. Toote „Jambon de Vendée” puhul tehakse konditustamine käsitsi, kasutades meetodit, mille puhul reieluu eraldatakse ilma sinki lahti lõikamata. Pärast trimmimist hõõrutakse sink käsitsi soolaga sisse. Selles etapis hõõrutakse sinke ka veinipiiritusega ning võrtside ja maitsetaimede seguga. Seejärel mähitakse singid riide sisse, et alkohol ja maitseained oleksid kogu laagerdamise ajal lihaga kontaktis. Ka toote „Jambon de Vendée” laagerdumise etapp on eriline, sest see hõlmab nõrutamist, millele järgneb mehaaniline pressimine kahe plaadi vahel. Kokku kestavad need kaks tegevust vähemalt 28 päeva. Sellele järgneb kuivatamine vähemalt viie päeva jooksul. Kuivatamisetapp on harva pikem, sest kogu tootmisprotsessi kogukestus ei ületa 80 päeva. Sinki ei suitsutata.

Vaatamata sellele, et 1980ndate aastate lõpus lisati kõnealune oskusteave vorstitoodete valmistamise eeskirjadesse (Code des usages de la Charcuterie), on see jäänud kasutusele eelkõige Vendée departemangus ja selle ümbruskonnas ning Nantes'i ja Cholet' linnade ümbruses. Geograafiline piirkond hõlmab kõiki teadaolevaid käitajaid, kes toodavad jätkuvalt sinki „Jambon de Vendée” vastavalt kehtestatud valmistamiseeskirjadele.

### 5.2. Toote eripära

„Jambon de Vendée” eristub muudest kuivsoolatud sinkidest oma munaja rööptahuka kuju ja võrtsidest tingitud ühtlase pruuni värvuse poolest. Viilutatud sink on helepunase värvusega, mille tume serv kogu viilu ulatuses osutab, et sinki on hõõrutud võrtsidega.

Organoleptilisel vaatlusel võib täheldada, et tootel „Jambon de Vendée” on veinipiiritusest tulenev puuviljalõhn ning singi hõõrumisel kasutatud maitseainest tingitud mitmekesine lõhnabukett.

Süües on tunda pehmet ja õrna tekstuuri. Singi maitset on vähem tunda rasvade lõhustumisel toimuva proteolüüsi ja oksüdatsiooniga kaasnevat maitset kui enamike toorsinkide puhul. Erinevalt enamikust lühikesest kuivatamisajaga toorsinkidest toodet „Jambon de Vendée” ei suitsutata. Soolane maitse tuleb vähe esile.

Kuna pehme tekstuuri tõttu on toodet „Jambon de Vendée” keeruline õhukeselt viilutada, on seda traditsiooniliselt enamasti tarbitud paksude röstitud viiludena. Suuremas osas geograafilises piirkonnas tarbitakse toodet ikka veel sel moel vaatamata asjaolule, et toote turustamine õhukeste viiludena on suurenenud.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Toote „Jambon de Vendée” seos geograafilise piirkonnaga põhineb nii geograafilise piirkonna soolaliha tootjate oskusteabel, mis on seotud toote eripäraga, kui ka toote heal mainel.

Põlvest põlve pärandatud eriomast tootmisalast oskusteavet on kohandatud vastavalt oludele.

Soolaliha tootjate oskusteave on kujunenud olukorras, kus geograafilisele piirkonnale omased piirangud on avaldanud otsustavat mõju singi „Jambon de Vendée” tootmisele. Sellele on iseloomulik lühike tootmist-sükkel, et vältida singi kuivatamise ja säilitamisega seotud probleeme. Pehmed talved ja sagedased vihmad on sundinud ettevõtjaid arendama alternatiivsed meetodeid, et tagada toote säilimine.

Seetõttu kasutavad geograafilise piirkonna seakasvatajad konditustamist, sest luu on potentsiaalne allikas singi nakatamiseks mikroorganismidega. Samuti on üldiseks tavaks kujunenud singi hõõrumine vürtside seguga ja veinipiiritusega. Lisaks võimaldab luu eemaldamine tagada soolale juurdepääsu singi keskmesse.

Vajadus toota sinki lühikese aja jooksul sundis tootjaid töötama välja meetodi singi pressimiseks kahe puitplaadi vahel, et kiirendada vedeliku eraldumist ja lühendada kuivamisega.

Tänapäeval on „Jambon de Vendée” säilitanud õrna ja pehme tekstuuri ning helepunase värvuse, mis on seotud traditsioonilise tootmismeetodi kohase lühikese kuivamisajaga. Tootele iseloomulik maitse, mis tuleneb selle hõõrumisest veinipiirituse ja vürtsidega, võimaldab toodet muudest toorsinkidest eksimatult eristada.

„Jambon de Vendée” soolane maitse on tagasihoidlik, sest käsitsi soolatakse hoolikalt ja soola kogus on täpselt doseeritud.

Tarbijate nõudlus arenes välja 1960–1970ndatel aastatel. Traditsioonidele toetuv, kuid palju teadlikum nõudlus tingis toiduainetööstuse ettevõtete ja eriti vorstitoodete tootmisele spetsialiseerunud käsitööettevõtete kiire arengu ning toetas toote praeguste omaduste, eelkõige peene maitse ja vähese soolasisalduse väljakujunemist.

Toote „Jambon de Vendée” maine

Nimetusega „Jambon de Vendée” tähistatakse toodet alates 1970ndate keskpaigast ning see nimetus kinnistus järgmistel aastakümnetel.

Varem oli tegemist talus valmistatud tootega, mis oli ette nähtud koduseks tarbimiseks või suunatud kohalikule turule. Seepärast ilmub esimene kirjalik märgend toote „Jambon de Vendée” kohta alles 19 sajandi teisel poolel. Mitmes selleaegses teoses on viidatud Vendée singile, mida on soolatud meresoolaga, maitses-tatud ürtide ja veinipiiritusega ning lühiajaliselt kuivatatud.

Aastatel 1970–1980 arendati toote laiaulatuslikku turustamist müüginimetuse „Jambon de Vendée” all. Lisaks mitmesugustele Vendée piirkonna kokakunsti käsitlevatele teostele ilmus toote määratlus kirjastuse Soussana poolt avaldatud ja Jean-Claude Frenzi juhtimisel koostatud vorstitoodete entsüklopeedia (Encyclopédie de la Charcuterie) esimeses trüki 1982. aastal.

Esimene võistlus tõelise „Jambon de Vendée” väljaselgitamiseks korraldati 1989. aastal ning sellest kujunes oluline meediasündmus. Seejärel sai toode „Jambon de Vendée” kiiresti tuntuks ka väljaspool piirkonda ja saavutas üleriigilise tunnustuse.

Nielsen'i uuringu kohaselt, mis tehti 2003. aastal, oli toode Prantsusmaal vabamüügis olevate kuivsoolatud sinkide hulgas kolmandal kohal nii koguse kui ka käibe poolest.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele**

[määruse (EÜ) nr 510/2006<sup>(3)</sup> artikli 5 lõige 7]

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

---

---

<sup>(3)</sup> Vt joonealust märkust 2.