

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2014/C 153/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾

”JAMBON DE VENDEE”

EY-N:o: FR-PGI-0005-01135–30.7.2013

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Jambon de Vendée”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2. Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Jambon de Vendée valmistetaan yksinomaan tuoreesta sian takaraajan reisosasta (kinkku) ilman potkaa.

Kokonainen Jambon de Vendée -kinkku on luuttomaksi leikattu ja säännöllisen soikean suuntaissärmiön muotoinen. Sen pinta on vaaleanruskea, koska sitä peittää mausteseos.

Viipaleiksi leikattuna se on sisältä punaista, ja siinä on valkoisia rasvajuovia. Väri on vaaleanpunainen ja tuo mieleen raa’an lihan. Viipaleiden reunassa on ruskea maustekerros.

Jambon de Vendée on rakenteeltaan murean pehmeää ja mehevää.

Aromissa tuntuu hedelmäisen alkoholin ja kinkun pintaan hierottujen mausteiden (kaneli, pippuri, timjami, laakerinlehti jne.) tuoksu. Jambon de Vendée -kinkun maku on miedon suolainen. Aromikoostumus on kohtalaisen monipuolinen ja täyteläisen hienostunut, koska proteolyysin ja rasvan hapettumisen seurauksena syntyvät aromit eivät tunnu voimakkaina.

Rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus on alle 76 prosenttia.

Kokonaissokeripitoisuus (laktoosi, dekstroosi, sakkaroosi, glukoosi) on alle 1 prosentti.

Kokonaisen kinkun paino valmistuksen päättyessä on 4,5–7,5 kilogrammaa.

Jambon de Vendée -kinkku pidetään kaupan kokonaisuina, puolikkaina, neljänneksinä, paloina, viipaleina, kuutioina tai suikaleina.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Liharaaka-aineena käytetään yksinomaan tuoretta jäädyttämätöntä lihaa, joka on saatu ruhon kylmäpainoltaan 80–95 kilogramman painoisista lihasioista.

Teurastuksen, ruhojen paloittelun ja kinkkujen luuttomaksi leikkaamisen välinen aika on pidettävä mahdollisimman lyhyenä, eikä se saa ylittää 6:ta päivää.

Jambon de Vendée -kinkkujen valmistukseen käytettävien kinkkujen ominaisuudet:

- tuorepaino 8–12 kg,
- rasvakerroksen paksuus alle 25 mm,
- rasva on valkoista ja kiinteää ja liha vaaleanpunaista,
- pH-arvo 5,5–6,2,
- lämpötila kinkun sisällä 0 – +5 °C.

Jambon de Vendée -kinkkujen valmistukseen käytettävien muiden raaka-aineiden ominaisuudet:

- kuiva rakeinen merisuola,
- viinistä tislattu alkoholi, jonka alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 40°,
- mausteet ja aromiaineet, joista vähintään 60 prosenttia kanelia, pippuria, timjampia ja laakerinlehteä,
- sallitut lisäaineet: sokerit (dekstroosi, sakkaroosi, laktoosi, glukoosi), salpieri (E252), natriumnitraatti (E251), nitriittisuola, kaliumnitriitti, käyteaineet.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

–

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Jambon de Vendée -kinkun tuotantovaiheiden tuoreiden kinkkujen vastaanottamisesta lopputuotteiden lähettämiseen ennen viipaloimista ja pakkaamista on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Jambon de Vendée -kinkku voidaan pitää kaupan kokonaisuena, puolikkaina, neljänneksinä, paksuudeltaan erilaisina viipaleina, kuutioina tai suikaleina.

Se voidaan pakata tyhjiöön tai suojakaasuun.

Lämpötila viipalointitilassa ja/tai pakkaamossa saa olla enintään 12 °C.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Riippumatta lihavalmisteita koskevista lakisäätteisistä merkinnöistä tuotteiden päällysmarkkinöissä on oltava seuraavat maininnat:

- suojatun maantieteellisen merkinnän nimi: ”Jambon de Vendée”,
- jalostajan yhteystiedot.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Jambon de Vendée -kinkun maantieteellinen tuotantoalue on yhtenäinen maantieteellinen kokonaisuus, joka täyttää samanaikaisesti sekä luonnonympäristöä, tuotteen valmistukseen liittyvää taitotietoa, tuotantomenetelmiä ja kulutusta että tuotteen maantieteellisen nimityksen tunnettuutta koskevat perusteet.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Jambon de Vendée” maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavat osat:

- Vendéen departementti kokonaisuudessaan;
- seuraavat kantonit Loire-Atlantiquen departementissa: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1.–11. kantoni), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou ja Vertou-Vignoble;
- seuraavat kantonit Maine-et-Loiren departementissa: Cholet (1. ja 3. kantoni kokonaisuudessaan, 2. kantoni osittain) ja Montfaucon-Montigné.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnonoloihin liittyvät tekijät

Atlantin rannikolla sijaitsevilla Jambon de Vendée -kinkun maantieteellisellä tuotantoalueella vallitsee valtamereellinen ilmasto. Syksyt ja talvet ovat yleensä leutoja ja kosteita; vuodessa on ainoastaan keskimäärin 40 pakkaspäivää, ja sateet ovat toistuvia mutta heikkoja.

Maantieteellisen alueen maaperä on kehittynyt Massif Armoricain -vuoristoalueen kovista happamista kivilajista muodostuneelle alustalle; pinnanmuodostukseltaan laaksoinen maisema on kauttaaltaan pensasaitojen reunustamaa pelto- ja laidunalueita. Maatalous on suuntautunut karjankasvatukseen sen kaikissa eri muodoissa, ja alueella on runsaasti yksittäisiä pientiloja, joiden on tultava toimeen osittain omavaraistaloudessa.

Inhimilliset tekijät

Jambon de Vendée -kinkun maantieteellinen tuotantoalue erottuu ympäröivistä alueista sen perusteella, että kaikkialle sinne – ja erityisesti maaseudulle – on sijoittautunut runsaasti hyvin erilaisia lihasuolausyrityksiä; ne ovat yhteydessä perinteiseen maaseutuuympäristöön, jossa edelleen elää aktiivisena säilynyt taitotieto. Koska sikatalous on juurtunut alueelle ja siellä on suolaista marskimaata, suolatulla lihalla ja kinkulla on jo pitkään ollut tärkeä asema Vendéen asukkaiden ruokavaliossa.

Erityinen taitotieto

Ensimmäinen erityistä osaamista edellyttävä toimenpide Jambon de Vendée -kinkun tuotannossa on luuttomaksi leikkaaminen, joka on raakakypsytettyjen kinkkujen yhteydessä harvinainen käytäntö. Jambon de Vendée -kinkun kohdalla se tapahtuu käsin ns. os coulé -menetelmällä, joka tarkoittaa reisiluun irrottamista avaamatta kinkkua. Siistimisen jälkeen kinkkuihin hierotaan käsin kuivaa suola. Tässä vaiheessa ne hierotaan myös alkoholilla ja mauste-aromiaineseoksella. Tämän jälkeen kinkut kääritään välittömästi pyyhkeeseen, jotta alkoholi ja mausteet ovat kosketuksessa lihaan koko raakakypsytyksen kestoajan. Myös Jambon de Vendée -kinkun raakakypsytyksessä on luonteeltaan erityinen, koska se käsittää valutuksen ja sen jälkeen tapahtuvan mekaanisen puristamisen kahden laudan välissä; nämä kaksi vaihetta kestävät yhteensä vähintään 28 päivää. Sen jälkeen kinkkuja kuivataan vähintään 5 päivän ajan. Kuivaus kestää vain vähän aikaa, ja koko valmistusprosessin kesto on enintään 80 päivää. Kinkkua ei savusteta.

Huolimatta siitä, että tuote sisällytettiin 1980-luvun lopussa lihajalosteita koskeviin menettelytapaohjeisiin (Code des Usages de la Charcuterie), sen valmistukseen liittyvä osaaminen rajoittuu yhä Vendéen departementtiin ja Nantes'in ja Cholet'n kaupunkien lähiympäristöön. Kaikki tunnetut toimijat, jotka valmistavat jatkuvasti Jambon de Vendée -kinkkua vakiintuneiden tuotantosääntöjen mukaisesti, ovat sijoittautuneet maantieteelliselle alueelle.

5.2 Tuotteen erityisyys

Jambon de Vendée -kinkun soikean suuntaissärmiön muoto ja mausteista johtuva tasaisen ruskea väri erottavat sen muista kuivatuista kinkuista. Viipaleiksi leikattuna se on vaaleanpunaista, ja viipaleiden ympärillä oleva tumma reunus johtuu kinkun pintaan hierotusta mausteseoksesta.

Aistinvaraisissa ominaisuuksissa tuntuvat alkoholin hedelmäiset aromit sekä pintaan hierotusta mausteseoksesta johtuva suhteellisen monipuolinen aromikoostumus.

Suutuntuma on selkeästi pehmeä ja murea. Proteolyysin ja rasvan hapettumisen seurauksena syntyvät aromit eivät tunnu maussa lainkaan yhtä voimakkaina kuin useimmissa muissa raakakypsytyksissä kinkkuissa. Useimmista muista lyhyen aikaa kuivatuista raakakypsytyksistä kinkkuista poiketen Jambon de Vendée -kinkkua ei savusteta. Suolainen maku on hyvin mieto.

Pehmeästä rakenteesta johtuen Jambon de Vendée -kinkkua on vaikea leikata hyvin ohuiksi viipaleiksi, minkä vuoksi sitä on perinteisesti nautittu etenkin grillattuna paksuina viipaleina. Tämä tapa on edelleen huomattavan yleinen suurimmassa osassa maantieteellistä aluetta huolimatta siitä, että tuotetta on alettu pitää kaupan yhä enemmän myös ohuina viipaleina.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Jambon de Vendée -kinkun yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu sekä alueen lihanjalostajien osaamisesta johtuviin tuotteen erityisominaisuuksiin että sen vankkaan maineeseen.

Erityisosaaminen on syntynyt paikallisiin olosuhteisiin mukautetun tuotantomenetelmän ansiosta.

Lihanjalostajien osaaminen kehittyi oloissa, joissa maantieteellisestä alueesta johtuvat rajoitteet vaikuttivat ratkaisevasti kyseisen kinkun valmistukseen ja etenkin sen lyhytkestoiseen valmistusprosessiin kuivaukseen ja säilyvyyteen liittyvien ongelmien välttämiseksi. Leudot talvet ja usein toistuvat sateet pakottivat toimijat etsimään vaihtoehtoisia ratkaisuja kinkkujen säilyvyyden varmistamiseksi.

Tästä syystä maantieteellisen alueen kasvattajat valitsivat luuttomaksi leikkaamisen, koska luu on mikro-organismien aiheuttamien tartuntojen mahdollinen lähde kinkussa, ja päättivät hieroa kinkkujen pintaan mausteseosta ja alkoholia. Luuttomaksi leikkaaminen edesauttaa myös suolan imeytymistä kinkun sisälle.

Tarve valmistaa kinkku lyhyessä ajassa sai toimijat myös kehittämään menetelmän, jossa kinkkua puristettiin kahden laudan välissä lihanesteen valumisen nopeuttamiseksi ja kuivausajan lyhentämiseksi.

Perinteiseen valmistusmenetelmään perustuvan lyhytkestoisen kuivauksen ansiosta Jambon de Vendée on edelleen säilynyt pehmeänä, mureana ja väriltään vaaleanpunaisena. Tekijä, joka todella erottaa sen muista raakakypsytetyistä kinkuista, on pintaan hierotusta alkoholista ja mausteseoksesta johtuva tunnusomainen maku.

Jambon de Vendée ei ole maultaan erityisen suolainen, mikä johtuu käsin tapahtuvasta huolellisesti annostellusta suolauksesta.

Kysyntä kuluttajien keskuudessa on kehittynyt 1960- ja 1970-luvulta. Perinteitä vaaliva mutta entistä vaativampi kysyntä on johtanut erityisesti lihanjalostukseen erikoistuneiden elintarvikealan käsiteollisten yritysten voimakkaaseen kehittymiseen ja auttanut määrittelemään nykyisin tarjolla olevan tuotteen ominaisuudet, erityisesti sen hienostuneen aromin ja alhaisen suolapitoisuuden.

Jambon de Vendéen maine

Nimitys "Jambon de Vendée" otettiin käyttöön kyseisen tuotteen kuvaamiseksi 1970-luvun puolivälissä, ja se yleisty huomattavasti seuraavien vuosikymmenten aikana.

Tuote oli aikoinaan maatilalla valmistettu tuote, joka oli tarkoitettu joko omaan kulutukseen tai paikallisille markkinoille. Sen vuoksi ensimmäiset kirjalliset kuvaukset Jambon de Vendée -kinkusta ovat peräisin vasta 1800-luvun jälkipuoliskolta. Eräissä senaikaisissa teoksissa viitattiin Vendéen alueella valmistettuun, merisuolalla suolattuun ja yrteillä ja alkoholilla maustettuun raakakypsytettyyn kinkkuun, jonka kuivausaika oli lyhyt.

Tuotteen laajamittainen kaupan pitäminen myyntinimityksellä "Jambon de Vendée" kehittyi 1970- ja 1980-luvuilla. Vendéen alueen ruokakulttuuria käsittelevien teosten lisäksi tuotteen määritelmä esitettiin vuonna 1982 julkaistussa Jean-Claude Frenzin toimittamassa lihajalostealan tietosanakirjan *Encyclopédie de la Charcuterie* ensimmäisessä laitoksessa (Soussana).

Vuonna 1989 Pouzaugessa järjestetty ensimmäinen varsinainen Jambon de Vendée -kilpailu herätti suurta huomiota. Sen ansiosta Jambon de Vendée -kinkun maine levisi nopeasti alueen rajojen ulkopuolelle, ja tuote merkittiin kansalliseen myyntiluetteloon.

AC Nielsenin kuluttajapaneelin vuonna 2003 tekemissä tutkimuksissa Jambon de Vendée sijoittui kolmanneksi Ranskan valintamyymälöissä tarjolla olleiden kuivattujen kinkkujen joukossa niin myynnin määrän kuin arvonkin perusteella.

Eritelmän julkaisutiedot

[Asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽³⁾ 5 artiklan 7 kohta]

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

⁽³⁾ Katso alaviite 2.