

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2014/C 444/09)

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

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾****9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS****”JAMBON SEC DES ARDENNES” / ”NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES”****EY-nro: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013****SMM (X) SAN ()****1. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- ☒ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☐ Maantieteellinen alue
- ☒ Alkuperätodisteet
- ☒ Valmistusmenetelmä
- ☐ Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- ☒ Merkinnät
- ☒ Kansalliset vaatimukset
- ☒ Muu:
 - luettelo toiminnoista, jotka on toteutettava asianomaisella maantieteellisellä alueella,
 - hakijaryhmittymän ja valvontaelimen nimen ja yhteystietojen päivitys

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- ☒ Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- ☐ Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- ☐ Eritelmän väliaikainen muutos, joka pohjautuu julkisten viranomaisten asettamiin pakollisiin terveys- tai kasvinsuojelutoimiin (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

⁽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. Muutos/muutokset

3.1 Tuotteen nimi

Tuotteen nimeä on muutettu vastaamaan voimassa olevan tuote-eritelmän 2 luvussa määriteltyä elintarvikkeen nimeä. Nimi on vastedes "Jambon sec des Ardennes" / "Noix de Jambon sec des Ardennes".

3.2 Tuotteen kuvaus

- Kinkun valmistukseen vähintään kuluva aika pidennetään 270 päivästä 360 päivään: näin kinkusta tulee parempilaatuista, koska kypsytysten aikana sen hedelmäinen tuoksu ja kuivatun lihan maku kehittyvät paremmin. Koska kypsytysaikaa pidennetään, kinkun vähimmäispaino valmistuksen vähimmäisajan päätyttyä alennetaan 6 kilogrammasta 5,5 kilogrammaan. Näin voidaan ottaa huomioon kuivatusajan pitenemisestä johtuva painonmenetys.
- Noix de jambon sec des Ardennes -kinkun tarjontamuodoista poistetaan luullinen grosse noix -tarjontamuoto, sillä luun mukanaolo on leikkuun kannalta ongelmallista. Lisäksi palat on helpompi leikata luuttomiksi ennen kuivatusta, mikä on saanut tämän käytännön yleistymään: nykyisin noix-kinkut leikataan aina luuttomiksi ennen suolausta. Eritelmässä kuvatut aistinvaraiset ominaisuudet pystytään saavuttamaan, vaikkei luuta olisi-kaan mukana.
- Poistetaan viittaukset kemiallisiin (nitraatit ja nitriitit) ja mikrobiologisiin ominaisuuksiin, joiden taustalla on yksinomaan yleisen lainsäädännön noudattaminen.
- Poistetaan kuvailevat tekijät, jotka eivät ole luonteeltaan objektiivisia: "herkullinen", "erinomainen" ja "arvostaa kaikkia sen herkullisia makuja".
- Lisätään tyhjentävä luettelo kaikista hyväksytyistä tarjontamuodoista: jambon-kinkku: kokonaisena, kokonaisena luuttomana, kokonaisena luuttomana ilman kamaraa sekä luuttomaksi leikattuna, paloina tai siivuina; noix-kinkku: kokonaisena, puolikkaana tai siivutettuna.
- Tarjontamuodoksi lisätty kokonainen luuttomaksi leikattu kinkku ilman kamaraa on tarkoitettu myytäväksi vain leikattuna.
- Tarjontamuoto "luuttomaksi leikattu, palana" korvaa ilmaisen "puolikas tai neljännes". Kyseinen ilmaisu ei ollut tarpeeksi tarkka, ja valvonta oli sen vuoksi vaikeaa. Palat eivät myöskään olleet kooltaan kovin yhtenäisiä, sillä jambon-kinkuissa on vaihtelevuutta. Kyseisellä tarjontamuodolla ei näin ollen ole ollut suurta merkitystä SMM-merkinnän kannalta.
- Ranskankielinen ilmaisu "pressé" korvataan tarkemmalla ilmaisulla "moulé". Molemmilla ilmaisuilla tarkoitetaan jambon- tai noix-kinkun puristamista muotissa, jotta luuttomaksi leikkaamisen jättämiä onteloita voidaan pienentää ja/tai muotoilla kinkku halutun malliseksi.
- Aiemmin noix pâtissière -kinkut voitiin siivuttaa, mutta nyt tämä mahdollisuus ulotetaan myös grosse noix -kinkkuihin. Molemmat palat ovat helppoja siivuttaa, sillä niissä ei ole luita.

3.3 Alkuperätodisteet

- Koska velvoite hankkia sianliha maantieteelliseltä alueelta poistetaan, kasvatussikojen jäljitettävyyttä ja teurastamoita koskevat kohdat poistetaan.
- Kohta "Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta" on päivitetty kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella ja siihen on erityisesti sisällytetty tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotanto-olojen seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet.
- Suolauksen alkaessa valmistuksen alkamisviikko merkitään jambon- ja grosse noix -kinkkuihin pysyvällä merkillä (leima kamaraan tai sinetti). Töiden organisoimiseksi ja eritoten tilojen puhdistamista ajatellen suolaus aloitetaan kerran viikossa. Viikon numero yhdistyy erän tuotantokorttiin merkittäviin suolauksen aloittamispäivään ja palojen lukumäärään. Tämän ansiosta voidaan valvoa, noudatetaanko päivinä ilmaistua valmistusaikaa.
- Noix pâtissière -kinkkuja ei voida merkitä yksittäin pysyvällä merkillä suolauksen aloituksen yhteydessä, sillä kamara puuttuu. Jäljitettävyyden mahdollistamiseksi kukin erä yksilöidään tarkkaan ja erän mukana olevaan tuotantokorttiin merkitään käsittelyjen palojen määrä ja suolauksen aloittamispäivä.

- Valmistuksen vähimmäisajan päätyttyä palat lajitellaan. Paloja, jotka eivät vastaa tuotteen kuvausta koskevassa luvussa määriteltyjä kriteereitä, ei hyväksytä, ja lukumäärä merkitään erän tuotantokorttiin. Kriteerit täyttävät palat merkitään polttoraudalla, kun kyseessä ovat jambon- ja grosse noix -kinkut, ja yksilöllisellä merkillä, kun kyseessä ovat noix pâtissière -kinkut. Merkintäpäivä ja palasten lukumäärä kirjataan ylös.
- Erilliseen taulukkoon merkitään eri valmistusvaiheet ja niiden jäljitettävyyks: näin paloja voidaan seurata koko valmistuksen ajan.

3.4 Valmistusmenetelmä

- Jalostuseläinten ruhoja ei saa käyttää, sillä niistä saatavat tuotteet eivät vastaisi SMM-merkinnän aistinvaraisia ominaisuuksia.
- Poistetaan sianlihan hankkimista asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta koskeva velvoite: tämä antaa toimijoille enemmän joustavuutta ja antaa heille mahdollisuuden hankkia siat noudattaen kaikkia eritelmässä kuvattuja raaka-aineiden ominaisuuksia. Tämän vuoksi on myös poistettu määräykset, jotka koskevat sikojen kasvusta ja teurastusta ja ruhojen valintaa (määräykset, jotka koskevat porsitus- ja lihotussikalaita, teurastamoita ja leikkaamoita sekä eläinrekisterin pitämistä).
- Poistetaan sikojen ruokintaa lihotuskaudella koskeva kriteeri (vähintään 75 prosenttia viljaa ja valkuaiskasveja). Itse asiassa tätä vaatimusta noudatetaan jo hyvin pitkälti sianliha-alalla.
- Poistetaan ruhojen painovaatimus (> 72 kg), sillä nykyisin suurin osa toimijoista ostaa suoraan kinkut, eivätkä käytä kokonaisia ruhoja. Käsitellyn kinkun paino (vähintään 9,5 kg) on tärkeämmässä asemassa valmistuskaavassa kuin sen ruhon paino, josta kinkku on peräisin.
- Määritellään raaka-aineiden valintaan liittyvät tarkat ja objektiiviset kriteerit:
 - Otetaan käyttöön velvoite käyttää ainoastaan tuoretta lihaa, jotta lopputuotteen laatu voidaan varmistaa, eli jäädytetyn lihan käyttö on kielletty.
 - Nostetaan käsitellyn kinkun paino 9 kilogrammasta 9,5 kilogrammaan: näin voidaan ottaa huomioon kuivatusajan pidentäminen 90 päivällä.
 - Arvioidaan ulkonäkövirheet käsiteltyjen kinkkujen, ei enää ruhojen tasolla. Tiedetyt virheet eivät itse asiassa ole kinkkujen kannalta merkityksellisiä, toiset voidaan korjata viimeistelyvaiheessa niin, ettei tuotteen laatu muutu (esimerkiksi kaltaukseen liittyvät viat).
 - Otetaan käyttöön pH:ta (5,5–6,2) ja lihan väriä (yhtenäinen, ei liian vaalea eikä tumma) koskevat vaatimukset, jotka perustuvat japanilaiseen asteikkoon (arvosana 2–5), jotta voidaan varmistaa kaikkien jambon- ja noix de jambon -kinkkujen tasalaatuisuus.
 - Poistetaan vähärasvaisen lihan prosenttiosuus: Tämä peruste ei vaikuta aiheelliselta, koska sitä arvioidaan ruhon perusteella. Kinkun rasvan paksuus on paremmin soveltuva kriteeri, kun otetaan huomioon, että taroituksena on valmistaa kuivakinkkuja: paksuuden on oltava vähintään 10 mm.
 - Kuvataan noix-kinkkuilla leikkuun ja viimeistelyn jälkeen olevia ominaisuuksia, sillä niitä on käsitelty eritelmässä vain vähän.
 - Tuoreen noix de jambon -kinkun paino leikkuun ja viimeistelyn jälkeen: noix pâtissière -kinkkujen vähimmäispaino on muutettu 1,5 kilogrammasta 1,2 kilogrammaan ja grosse noix -kinkkujen vähimmäispaino 3,5 kilogrammasta 3 kilogrammaan, jotta palojen anatomiset mittasuhteet voidaan ottaa huomioon.
- Kuivattujen jambon- ja noix de jambon -kinkkujen valmistus:
 - Katkaisu 10 senttimetrin päässä reisiluun päästä: näin voidaan ottaa huomioon kinkkujen anatomia ja leikkauksesta tulee pyöreä. Tällä senttimäärällä korvataan nykyinen, kenties liian subjektiivinen leikkuukohdan määrittely eli "mitattuna kahdella sormella istuinluusta". Leikkuukohdan on oltava 10 senttimetrin kohdalla, mutta muutoin lihamestari saa valita leikkuumenetelmän, jotta kunkin palan muoto voidaan ottaa huomioon.
 - Lisätään vaatimus palojen merkitsemisestä: suolauksen alkamisviikko ja -vuosi on merkittävä, jotta voidaan täyttää alkuperätodisteita koskevassa kappaleessa esitetyt jäljitettävyyksivaatimukset.
 - Lievennetään nitraattien käyttöön liittyviä vaatimuksia: tästä lähtien käyttö on vapaaehtoista.

- Poistetaan luettelo aromiaineista, joita voidaan käyttää jambon- ja noix de jambon -kinkkujen valmistuksessa, sillä se ei ollut tyhjentävä. Toimija voi käyttää muitakin aromiaineita edellyttäen, että lopputuotteen ominaisuudet säilyvät.
- Suolaus: Suolaa levitetään useita kertoja. Voimassa olevassa eritelmässä sallitaan ainoastaan käsin tehty suolaus. Valmistustekniikat ovat kuitenkin kehittyneet, ja ensimmäinen suolaus voidaan tehdä ruiskuttamalla suola hierovilla koneilla, jos hieromalla halutaan poistaa kudokseen jäänyttä verta. Seuraavat suolaukset tehdään käsin, jotta suolan määrää voidaan säädellä ja suola saadaan leviämään kaikkiin jambon-kinkkuihin. Noix-kinkut suolataan vain kertaalleen käsin.
- Poistetaan kuivatus- ja kypsytystilojen hygieniäoloihin liittyvät määräykset, sillä hygieniäoloja säännellään yleisellä lainsäädännöllä.
- Tarkennetaan lepuutusjaksojen pituutta ja lämpötilaa: 6–13 viikkoa alle 5 °C:n lämpötilassa. Samoin tehdään kuivatuksen ja kypsytyksen osalta: 34–44 viikkoa 10–18 °C:n lämpötilassa. Näillä määräyksillä halutaan varmistaa, että Jambon sec des Ardennes / Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen valmistusprosessi sujuu hyvin.
- Enää ei todeta, että valmistaja voi päättää valmistusjakson pituuden, sillä ilmaisu ei ollut velvoittava. Ainoastaan vähimmäisajat mainitaan.
- Nostetaan Jambon sec des Ardennes -kinkun valmistuksen vähimmäisaika 270 päivästä 360 päivään. Tämän muutoksen ansiosta tuotteesta tulee korkealaatuisempi, sillä kypsytyksen aikana jambon-kinkun hedelmäinen tuoksu ja kuivatun lihan maku kehittyvät paremmin.
- Kinkkujen perinteinen luuttomaksi leikkuumenetelmää on nimeltään goujage. Menetelmää tarkennetaan, jotta kyseistä vaihetta voidaan valvoa, sillä se on ratkaiseva Jambon sec des Ardennes / Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen tarjontamuotojen kannalta. Tässä menetelmässä lihaksia ei tarvitse ommella kiinni luun poistamisen jälkeen.
- Tehdään pakkaaminen tyhjiöön tai suojakaasuun pakolliseksi siinä tapauksessa, että kinkut leikataan luuttomiksi. Näin mikrobit eivät pääse leviämään luun poistamisen jälkeen muodostuneessa onkalossa.
- Poistetaan kuivauksen tasalaatuisuuteen, suolapitoisuuteen, hajuominaisuuksiin ja rasvan laatuun liittyvä lihanjalostajien omavalvontaa koskeva määräys. Kyseinen määräys kuuluu tarkastussuunnitelman piiriin.

3.5 Merkinnät

- Poistetaan tuotteen ominaisuuksiin, valvontaelimeen ja kuluttajapalveluun viittaavat maininnat, jotta pitäydyttiin ainoastaan suojattuja maantieteellisiä merkintöjä koskevissa merkintäsäännöissä.
- Poistetaan velvoite, jonka mukaan varmennuselimen on validoitava merkinnät: tämä määräys ei kuulu eritelmän piiriin.
- Mainitaan velvoite merkitä tuotteisiin Euroopan unionin SMM-tunnus. Näin halutaan parantaa kuluttajille tiedottamista.

3.6 Kansalliset vaatimukset

Lisätään taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat kohdat kansallisessa lainsäädännössä edellytetyllä tavalla.

3.7 Muu

- SMM-merkinnästä tätä nykyä vastaava, muutoshakemuksen esittänyt ryhmittymä on Les Charcuteries du Pays d'Ardennes -yhdistys. Rekisteröintihakemuksen alun perin tehnyttä Ardennes de France -ryhmittymää koskevat tiedot on siis poistettu ja korvattu Les Charcuteries du Pays d'Ardennes -ryhmittymän nimellä ja yhteystiedoilla.
- Lisätään luettelo toiminnoista, jotka täytyy toteuttaa asianomaisella maantieteellisellä alueella: palojen viimeistely, suolaus, kuivatus ja luuttomaksi leikkaaminen (tapauksen mukaan puristus).
- Valvontaelin: Ryhmittymä on vaihtanut valvontaelintä. Edellisen valvontaelimen (A.d.F. Certification) nimi ja yhteystiedot on korvattu ryhmittymän nimeämän uuden valvontaelimen tiedoilla. Uusi valvontaelin on Certipaq.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾

”JAMBON SEC DES ARDENNES” / ”NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES”

EY-nro: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Jambon sec des Ardennes” / ”Noix de Jambon sec des Ardennes”.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

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

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

a) Fyysiset ominaisuudet:

”Jambon sec des Ardennes” ja ”Noix de jambon sec des Ardennes” ovat kuivasuolattuja kuivakinkkuja. Kinkkuja hierotaan suolalla, jossa on mausteita, aromiaineita ja sokeria.

Valmistuksen vähimmäisaika (suolauksen aloittamisesta alkaen) vaihtelee palasta riippuen, ja se on 360 päivää kuivattujen jambon-kinkkujen osalta, 120 päivää grosse noix -kinkkujen ja 45 päivää noix pâtissière -kinkkujen osalta.

Palojen vähimmäispaino valmistuksen vähimmäisajan päätyttyä on seuraavanlainen:

— ”Jambon sec des Ardennes”, luullinen: 5,5 kg,

— ”Noix de jambon sec des Ardennes”: 3 kg grosses noix -kinkkujen osalta (jotka koostuvat noix- ja sous noix -kinkkuista) ja 800 g noix pâtissière -kinkkujen osalta.

Jambon- ja noix de jambon -kinkkujen on oltava tarpeeksi kuivia ja tiiviitä. Niiden kosketuspinta ei saa olla kova, eivätkä ne saa olla paisuneen oloisia.

Jambon- ja noix de jambon -kinkkujen rasva on väriltään vaaleaa, kiinteärakenteista ja miellyttävän tuoksuista.

b) Kemialliset ominaisuudet:

Jambon sec des Ardennes -kinkkujen ja Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus on alle 65 prosenttia.

c) Tuotteen tarjontamuoto:

”Jambon sec des Ardennes” myydään pakattuna tai pakkaamattomana, puristettuna tai puristamattomana:

— kokonaisena luuttomaksi leikattuna tai luullisena,

— kokonaisena luuttomaksi leikattuna, kamara poistettuna,

— luuttomaksi leikattuina paloina,

— siivutettuna.

”Noix de jambon sec des Ardennes” myydään pakattuna tai pakkaamattomana, puristettuna tai puristamattomana:

— kokonaisena,

— puolikkaana,

— siivutettuna.

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Jalostuskarjujen ja emakoiden lihaa ei saa käyttää Jambon sec des Ardennes -kinkkujen ja Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen valmistuksessa.

a) Kypsytykseen otettavien tuoreiden jambon-kinkkujen ominaisuudet:

Tuoreilla jambon-kinkkuilla on oltava leikkauksen ja viimeistelyn jälkeen seuraavat ominaisuudet:

- ne eivät saa olla jäädytettyjä,
- niiden painon on oltava vähintään 9,5 kilogrammaa käsiteltyinä, ilman pehmeää rasvaa ja ilman jalkaa,
- leikkaus on pyöreä, ilman pehmeää rasvaa, ja se tehdään korkeintaan 10 senttimetrin päässä reisiluun päästä,
- jalka on poistettu, kinnerjänteen kiinnikettä ei ole poistettu, kinnerniveltä ei ole puhkaistu ja istuinluu on osittain poistettu. Kinkku voidaan myös suolata kokonaisena jalkoineen,
- seuraavia näkyviä vikoja ei saa olla: kaltausvirheet, kamaran repeytymät tai palamiset, verenpurkaumat, mustelmat, murtumat, paiseet, ulostesaastuminen tai kuljetinhihnan voiteluaineet,
- lihan on oltava väriltään yhtenäistä, ei liian kirkasta eikä liian tummaa: $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$,
- lihan väri japanilaisella asteikolla: 2–5,
- pintarasva on valkoista ja kiinteää,
- rasvan paksuus on vähintään 10 millimetriä mitattuna pystysuoraan reisiluun päästä.

b) Kypsytykseen otettavien tuoreiden noix-kinkkujen ominaisuudet:

Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen anatominen eheys on säilytettävä. Kamara peittää kinkut osittain, lukuun ottamatta noix pätissière -kinkkuja. Grosse noix -kinkut leikataan luuttomiksi ennen suolausta.

Tuoreilla noix-kinkkuilla on oltava leikkauksen ja viimeistelyn jälkeen seuraavat ominaisuudet:

- ne eivät saa olla jäädytettyjä,
- paino luokan mukaan: yli 1,2 kg noix pätissière -kinkkuissa ja yli 4 kg grosse noix -kinkkuissa,
- seuraavia näkyviä vikoja ei saa olla: kaltausvirheet, kamaran repeytymät tai palamiset, verenpurkaumat, mustelmat, murtumat, paiseet, ulostesaastuminen tai kuljetinhihnan voiteluaineet,
- lihan on oltava väriltään yhtenäistä, ei liian kirkasta eikä liian tummaa: $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$,
- pintarasva on valkoista ja kiinteää grosse noix -kinkkuissa.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Asianomaisella maantieteellisellä alueella toteutettavat valmistustoimet ovat seuraavat: raaka-aineiden vastaanotto ja palasten valmistelu, suolaus, kuivatus, luuttomaksi leikkaaminen, puristus.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Luuttomaksi leikkaaminen (vapaaehtoista) tehdään seuraavasti: Istuinluu poistetaan avaamalla kinnernivelen kohdalla kamara niveleen saakka, sitten reisiluu poistetaan goujage-tekniikalla (reisiluu irrotetaan kinkkua avaamatta). Sääriluu, pohjelu ja reisiluu poistetaan yhtä aikaa. Kamara suljetaan lopuksi. Luuttomaksi leikattu kinkku pakataan sen jälkeen tyhjiöön tai suojakaasuun kinkun aistinvaraisten ominaisuuksien säilyttämiseksi.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jambon sec des Ardennes -kinkkujen ja Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen merkinnöissä on oltava seuraavat maininnat:

- SMM-nimitys "Jambon sec des Ardennes" tai "Noix de jambon sec des Ardennes",
- Euroopan unionin SMM-tunnus,
- kypsytyksen kesto.

Jos tuotetta ei ole pakattu valmiiksi, SMM-nimitys "Jambon sec des Ardennes" tai "Noix de jambon sec es Ardennes" ja maininta "Indication géographique protégée" (suojattu maantieteellinen merkintä) on mainittava kylteissä tai muussa tukimateriaalissa.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue kattaa koko Ardennesin departementin.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

a) Luonnonoloihin liittyvät tekijät

Ardennesin departementin pohjoisosa muodostuu Ardennien vuoristoalueesta eli enimmillään 505 metrin korkeudessa sijaitsevasta laajasta liuskekivialueesta. Alue sijaitsee pohjoiseen linjasta, jonka muodostaa luoteis-kaakkois-akselilla Sormonne- ja Maas-laaksoissa kulkeva syväne. Departementin eteläosa muodostuu Champagnen kalkkikivitasangon pohjoisreunasta, ja se on pinnanmuodostukseltaan yhtenäisempää maatalousaluetta. Näiden kahden kokonaisuuden välissä sijaitsevat kumpuilevat siirtymäalueet Thiérache lännessä ja Argonne idässä. Niillä kulkee useita vesiväyliä.

Ardennesin departementti sijaitsee mannerilmaston ja meri-ilmaston välisellä vyöhykkeellä. Sateet ovat runsaita: jopa 1 200 mm Ardennien vuoristossa, 900–1 000 mm Thiérachen ja Argonnen alueilla. Keskilämpötila on näillä alueilla 8–10 °C. Lämpötila ei ylitä 17 °C:ta kesällä ja laskee enintään 2 °C:seen talvella.

Pinnanmuodostuksella on suuri vaikutus alueen ilmastoon, sillä korkeutta on departementin pohjoisosassa yli 400 m ja eteläosassa alle 200 m. Ardennien vuoriston happamat liuskekivilajit tuottavat paikallisen kylmemmän ja kosteamman ilmaston, jota korostaa laaja metsäpeite. Laaksoissa kulkee lukuisia vesiväyliä, ja laaksoissa onkin oma mikroilmastonsa. Öisin esiintyy paikallista sumua (departementissa on 120 sumuista päivää vuodessa), ja lämpötilat vaihtelevat huomattavasti päivän aikana.

b) Inhimilliset tekijät

Sikojä kasvatettiin 1800-luvulla Ardenneilla perhetiloilla. Tiloilla tai maataloustyöntekijöiden kodeissa kasvatettiin yleensä paria lihotussikaa, jotka oli tarkoitettu omaan käyttöön tai paikallisille markkinoille. Victor Cayasse kirjoittaa vuodelta 1920 olevassa teoksessaan "Folklore de Guignicourt sur Vence et de Faissault" seuraavasti: "kussakin perheessä teurastettiin vähintään yksi sika vuodessa ja koko vuoden ajan syötiin suolattua ja kuivattua lihaa". Jules Lefranc kuvaa teoksessaan "Choses et gens de chez nous" (kirjoitettu vuoden 1911 tienoilla) Sainte Vaubourgin pikkukylän tapoja esi-isensä aikakaudella: "suolaushuone oli yleensä kellarissa, [...] Valmiiksi viimeistellyt palat vietiin yksitellen suolaajalle, joka asetti ne huolellisesti kerroksittain, levitti pippuria ja mausteita ja peitteli lihat harmaalla suolalla. [...] Puolentoista kuukauden kuluttua lihat liotettiin ja [...] kinkut ja neljännekset ripustettiin [...]". Nykypäivän lihanjalostajien taitotieto on periytynyt tästä käytännöstä, jonka juuret ovat sikojen asemassa paikallisessa taloudessa. Eri-ikäiset lihanjalostajat jakavat nykyisinkin taitotietoaan kokoontumalla säännöllisesti parantaakseen tuotteidensa laatua yhdessä.

Tämä taitotieto näkyy palojen valinnassa, kuivasuolausmenetelmässä ja kinkkujen rasvauksessa käsin. Kinkut rasvataan niin, että kinkun pintaan jätetään rasvaamaton kohta, mikä mahdollistaa hitaan kuivumisen, ja näin vältetään pintakovettuminen ja kinkut säilyvät pehmeinä.

5.2 Tuotteen erityisyys

Jambon sec des Ardennes -kinkkuihin ja Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkuihin kehittyy kypsytyksen aikana hedelmäinen tuoksu ja kuivatun lihan maku. Kinkkuissa ei ole lainkaan savun makua. Kinkkuissa on hienostunut hedelmäinen ja melonimainen tuoksu ja mieto suolainen maku. Rasvan aromi on hyvin hento eikä härskiintynyt.

Kinkut ovat hyvin kiinteitä, joten ne on helppo siivuttaa hienoiksi siivuiksi. Koostumus on yhtenäinen, hieman kimmoisa sekä kiinteä muttei rapea. Kuiva jambon-kinkku ja kuiva noix de jambon -kinkku on hieman mehukasta, miellyttävän pehmeää ja suussa sulavaa.

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 sec des Ardennes -kinkkujen ja Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu laatuun ja maineeseen.

Ardennesin departementissa sataa paljon ja sumua esiintyy usein, joten ilmasto on kostea. Nämä olosuhteet soveltuvat hyvin kinkkujen valmistukseen. Ilmastolla on Ardenneilla kolme Jambon sec des Ardennes -kinkkujen ja Noix de jambon sec des Ardennes -kinkkujen valmistuksen kannalta olennaista piirrettä: kosteus, tuuli ja riittävä lämpötila. Kuivuminen ja kypsytytys tapahtuvat siksi hitaasti ja asteittain. Kun näihin säilytysolosuhteisiin yhdistetään aromiaineilla, mausteilla ja sokerilla täydennetyn kuivasuolan käyttö, aromit ja maut kehittyvät ja rikastuvat erityisiksi. Kinkusta tulee myös pehmeää.

Perinteisesti kotitaloudet valmistivat Ardenneilla kinkkua omaan käyttöön. Kinkunvalmistuksessa oli etua Ardenien erityisestä ilmastosta. Suolaus tehtiin kylmien kuukausien aikana, sillä jäähdytysmahdollisuuksia ei ollut. Kinkkuja ei enää kuivata keittiöissä eikä kypsennetä aitoissa, mutta nykyisten kylmätuotantomenetelmien ja kosteuden valvontamenetelmien ansiosta tällaiset edellytykset pystytään luomaan ja niitä pystytään valvomaan läpi koko vuoden.

Lihanjalostajat ovat osanneet säilyttää kinkunvalmistuksen perinteisen taitotiedon.

Jambon sec des Ardennes -kinkun maine juontaa juurensa 1800-luvulta. "Jambon sec des Ardennes" mainitaan useissa julkaisuissa esimerkkinä suolatusta tuotteesta. Gustave Heuze totesi sianlihaa käsittelevässä teoksessaan vuonna 1866, että "kaikkein arvostetuimmat ranskalaiset kinkut valmistetaan Basses Pyrénées'n, Bas'n ja Haut-Rhinin, Meusen, Mosellen, Ardennesin ja Vosgesin departementeissa".

"Jambon sec des Ardennes" kuuluikin luontaisesti ruoka- ja juhlapöytiin jo 1800-luvun lopulla. Sitä tarjottiin esimerkiksi lounaalla 21. elokuuta 1898 julkisista töistä vastaavalle ministerille Raucourtin rautatien avajaisten yhteydessä ja 9. marraskuuta 1924 Nouzonvillen uuden kaupungintalon avajaisten yhteydessä.

Useiden leikkelevalmistajien ja lihanjalostajien departementissa ensisijaisesti paikalliseen myyntiin valmistamasta Jambon sec des Ardennes -kinkusta tuli vähitellen oma tuotannonalansa, ja kinkku tuli tukkumyyntiin, kuten käy ilmi vuonna 1929 julkaistusta mainoksesta.

Association des Salaisonniers d'Auvergne -yhdistyksen maaliskuussa 1994 Euroopan talousyhteisön ja maatalousministeriön tuella toteuttama kysely osoitti, että "Jambon sec des Ardennes" tunnetaan departementin ulkopuolellakin, vaikka tuotantomäärät ovat melko vaatimattomia. Kyselyn mukaan Jambon sec des Ardennes -kinkun avustettu tunnettuus oli 23,4 prosenttia, eli kinkku oli viidennellä tilalla kyselyssä mainituista kinkuista (kaikkiaan 9 kinkkua).

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 (*) 5 artiklan 7 kohta)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGPJambonsecdesArdennesetNoixdejambonsecdesArdennesV1_BO_cle86172f.pdf

(*) Katso alaviite 3.