

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 76/17)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„JAMBON DE L'ARDÈCHE”

EK-szám: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Jambon de l'Ardèche”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Általános leírás:

A „Jambon de l'Ardèche” (ardèche-i sonka) szárazon pácolt hústermék. A friss állapotban legalább 8,5 kg tömegű, sertéscombból készült nemes húst előkészítik, kerekre formázzák, majd kézzel bedörzsölik nátrium-nitrittel, borssal és fűszerekkel kevert száraz sóval, valamint pihentetik, majd legalább 7 hónapon keresztül érlelik.

A „Jambon de l'Ardèche” kerek formájú, amely fokozatosan megnyúlik a korábbiakban (az ízületnél leválasztott) levágott láb irányába. A combcsont vágása egyenes, a sonka irányával párhuzamos, és a kibontott combnyaktól 2 centiméteres távolságban található. A sonka belső felülete a sonka aljáig fedetlen.

(¹) HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

Szárítás és érlelés:

A „Jambon de l'Ardèche” szárítása több szakaszban történik. Az érlelés során a sonka fedetlen sovány felületét bevonják zsír, fűszerek és ardèche-i szelídgesztenyeliszt keverékével.

A „Jambon de l'Ardèche” kora a sózás első napjától a szárítóból való kikerülésig eltelt időnek felel meg. Ez legalább 7 hónap, 9 hónap vagy 12 hónap. A kész sonka súlya csonttal együtt legalább 6 kg.

Minél idősebb a sonka, annál inkább érezhetőek az érzékszervi jellegzetességek, elsősorban a sonka zamata. Idővel emellett egyre több vizet veszít és a hús egyre tömörebbé válik. A sonka íze és textúrája közötti optimális egyensúly megteremtéséhez ezért a sonka korának függvényében meg kell határozni a minimális száraz tömeget.

A szárazon pácolt sonka kora	A szárazon pácolt sonka tömege
7 hónap	≥ 6 kg
9 hónap	≥ 6,7 kg
12 hónap	≥ 7,3 kg

Az érlelés időtartamát a fogyasztó számára a „Jambon de l'Ardèche” címkéjén tüntetik fel.

A füstölés: fakultatív szakasz

A szárazon pácolt kész sonka a továbbiakban enyhén füstölhető is. E fakultatív műveletet szárazon, füstölőben, kizárólag szelídgesztenyefával végzik, ami kiemeli a sonka hagyományos jellegét.

A címkén ebben az esetben szerepel a „Fumé à sec au bois de châtaignier” (szelídgesztenyefával szárazon füstölve) felirat is.

Érzékszervi tulajdonságok:

A „Jambon de l'Ardèche” jellegzetessége lágy és kellemes, a felületén kissé szilárdabb textúrájú.

Felvágva megmutatkozik a sötétvörös, bordó színű hús, amely enyhén márványos lehet, valamint a fehér zsírréteg, amelynek vastagsága (1–2 centiméter) a sonka méretétől függően változhat.

A „Jambon de l'Ardèche” jellegzetessége az erőteljes, kissé sós és fűszeres hús íz. Zamata és illata a hosszú érlelés során egyre erőteljesebbé válik. A gesztenyeliszttel való bevonás következtében enyhe szelídgesztenye-illat hatol egészen a sonka legbelsejéig. Mindez tanúskodik a szárazon pácolt nyers hegyi sonka jellegzetes aromagazdagságáról.

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

A forgalmazásra kész termék fizikai-kémiai tulajdonságainak meg kell felelniük a az előírt értékeknek.

A száraz termék Aw értéke nem lehet magasabb, mint 0,91.

A termék megjelenése:

A „Jambon de l'Ardèche” érlelés után az alábbi formákban jelenhet meg:

Egyben, csonttal: a láb nélkül, amelyet a friss sonkáról leválasztottak.

Egyben, csont nélkül: felvágva, kicsontozva majd összevarrva, végül pedig egy formába préselve (a sonka formázásának művelete)

A termék különböző kiszerezésben kerülhet forgalomba:

- Egész sonka, csonttal, csomagolás nélkül vagy pamutszövet (singalette) zsákba csomagolva,
- Egész sonka, kicsontozva, formázva, vákuumcsomagolásban,

- $\frac{1}{2}$ vagy $\frac{1}{4}$ sonka, kicsontozva, vákuumcsomagolásban,
- Egész sonka, kicsontozva, a bőr és szalonna lefejtésével, formázva és vákuumcsomagolásban,
- $\frac{1}{2}$ vagy $\frac{1}{4}$ sonka, kicsontozva, a bőr és szalonna lefejtésével, formázva és vákuumcsomagolásban,
- Sonkaszeletek tálcán vákuumcsomagolásban vagy a megfelelő védőgázas csomagolásban.

Bármilyen megjelenési formában kerüljön is forgalomba, a „Jambon de l'Ardèche” minden esetben ugyanazokkal a megkülönböztető jegyekkel rendelkezik és ugyanazon válogatáson esik át.

3.3. Nyersanyagok:

A nyersanyag húsertésből és/vagy nehéz hasított sertésből származik, az alábbi feltételek szerint:

A „Jambon de l'Ardèche” receptúrájának megfelelően a sonka kizárólag friss állapotú, az Európai Unióból (az Európai Unióban született, nevelt és levágott állatokból) származó húsdarabok felhasználásával készülhet.

A húskok megfelelnek legalább az alábbi kritériumoknak:

- a húsertések esetében:
 - a meleg hasított test vágási súlya: 72–89 kg,
 - a minimális vágási életkor: 172 nap,
 - a darabok izomaránya: 53–63 %,
- a nehéz hasított sertések esetében:
 - a meleg hasított test vágási súlya legalább 90 kg,
 - a vágási átlagéletkor: 182 nap,
 - színhústartalom: 53–63 %.

Minden sertésnek (húsertés és nehéz hasított sertés) meg kell felelnie további meghatározott követelményeknek is:

- a genetikát illetően:
 - a sertések olyan elődöktől származnak, amelyek jóváhagyott sertésstenyésztési szervezetből vagy mesterséges termékenyítő-központból származnak.
 - Egyéb esetekben a halotánra érzékeny húsertések aránya < 3 %, és az állatok mentesek az RN-alléltól (nulla előfordulás).

A felhasznált friss sonkadarab súlya frissen, darabolás és tisztítás után nem lehet kevesebb, mint 8,5 kg.

A külsőleg hibás darabokat (tályog, puha és olajszerű zsír, levet eresztő hús, külső anyagok, törések stb.) elkülönítik. Ezenkívül a zsírnak fehérnek kell lennie. A sonkán nem lehetnek szörtelenítési hibák, szakadt vagy égett szalonnabőr, vérpettyek vagy petechiák, vérömlenyek vagy fekete foltok, csonttörés vagy tályog. Az egy vagy több ilyen külső hiba csak a darabok legfeljebb 5 %-nál jelentkezhet.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

Minden sertésnek (hússertés vagy nehéz hasított sertés) meg kell felelnie továbbá az alábbi takarmányozási feltételeknek is:

- A sertések takarmánya legalább 60 %-ban gabona vagy gabonaszármazék,
- A növekedésserkentőt tartalmazó adalékanyagok használata az állat tejes élettartama során tilos.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Az előállítás műveleteit a sózástól egészen a sonka érleléséig (sózás, kefélés, mosás, pihentetés vagy érlelés, szárítás, érlelés), valamint az előállítás végén az esetleges füstölést az OFJ földrajzi területén kell végezni, mivel ezek a műveletek meghatározóak a termék egyedi jellegzetessége szempontjából.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Nem alkalmazandó

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

- Kereskedelmi elnevezés: Jambon de l'Ardèche,
- Érlelési idő (7, 9 vagy 12 hónap),
- Adott esetben: „Fumé à sec au bois de châtaignier”,
- OFJ logó,
- „Indication Géographique Protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A földrajzi terület Franciaország délkeleti részén, a Rhône-Alpes régióban található.

A földrajzi terület Ardèche megye 212 településére foglalja magában, amelyek az 1997. május 28-i rendelettel frissített, 1985. január 9-i 8530. számú törvényben meghatározottak szerint hegyvidéki területen találhatók.

Keleten a Francia-középhegység (Massif Central) déli széle határolja, nyugat felé a Vivarais-hegység, Boutières és az ardèche-i hegy (Montagne Ardéchoise) területén húzódik, középen a Coiron-hegységgel (kivéve annak déli oldalát), és délebbre a Tanargue-hegységgel, a Vivarais Cévenol párkányúttal (Corniche du Vivarais Cévenol) a déli végpontig: 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, Chalencou, 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 Grailouse, 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, Prandles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, Rochette, 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 Cirkues de Prades, Saint Cirkues 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 Laezon, Saint Maurice en Chalencon, Saint Melany, Saint Michel d'Aurance, Saint Michel de Boulogne, Saint Michel de Chabrillanoux, 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, Scautres, Silhac, Souche, Tauriers, Thuets, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevaut, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vessex, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi terület hegyekből és gyakran szeles, magaslati, egyenetlen fennsíkokból áll.

Keleten a Francia-középhegység (Massif Central) déli szélé határolja, nyugat felé a Vivarais-hegység, Boutières és az ardèche-i hegy (Montagne Ardéchoise) területén húzódik, középen a Coiron-hegységgel (kivéve annak déli oldalát), és délebbre a Tanargue-hegységgel, a Vivarais Cévenol párkányúttal (Corniche du Vivarais Cévenol), egészen Les Vans és Malbosc déli végpontokig.

A terület magassága átlagosan körülbelül 500 és 1 700 méter között változik. A terület észak felől a középső rész felé fenyő- és szelídgesztenye-erdővel, dél felé bokrosabb növényzettel borított. Éghajlata kontinentális-félkontinentális: a magaslatokon hideg és száraz zord telekkel, rövid és napos nyarakkal.

A megfelelő levegő- és hőmérséklet-viszonyok mellett történő hosszú érlelési idő betartása érdekében a szárazon érlelt sonka előállítása már kezdetben a hegyvidéki területekre helyeződött, ahol az év legnagyobb részében az összes felsorolt körülmény adott volt.

A hegyvidéki területen történő érlelés fennmaradt, és mára meghatározó jellemzője az előállításnak csakúgy, mint a sonka ardèche-i szelídgesztenyeliszttel történő bevonása az előállítás során, valamint füstölés esetén kizárólag a helyben nagy számban megtalálható szelídgesztenyefa használata – Ardèche megye Franciaország legjelentősebb szelídgesztenye-termelő vidéke (az ország össztermelésének 50 %-a innen származik).

A földrajzi területen még manapság is számos – gyakran százéves múltra visszatekintő – füstöléssel foglalkozó kis- és középvállalkozás található. Ezek századokon és generációkon keresztül adták át hagyományukat és szaktudásukat ebben a földrajzi és éghajlati feltételek szempontjából kedvezőnek bizonyuló térségben.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Jambon de l'Ardèche” sajátossága a termék és általában véve az ardèche-i füstölt termékek ősi hírnevében, valamint a termék jellegzetes aromáját és ízét leginkább biztosító egyedi szaktudásban rejlik.

A Jambon de l'Ardèche hírneve

Az ardèche-i sonka hírneve századokon keresztül alakult ki. Már a 16. századtól kezdődően említés történik a disznóölés valódi ünnepi hagyományáról („tuade”), amely egész télre ellátta a helyieket belsőségekkel. A helyi hagyományok szerint kolbászt, szalonnát, hurkát, virslit készítettek, és a szelídgesztenyében gazdag vidéken a szalonna és a sonka a szelídgesztenyefák mellett volt felagatva, amikor füsttel szárították azokat, hogy kifehéredjenek. A gazdaságok ebben az időszakban igazi éléskamrává változtak; Mazon a Haut Vivarais térségben tett utazásairól szóló írásaiban elragadtatással beszélt a „szalonnával, csülökkel, sertéskörömmel és kolbászfüzérekkel kitapátzott mennyezetekről”.

A múlt eme öröksége fennmaradt, minden generáció hozzáadott valamit, valamint továbbadta igényességét és szaktudását.

E történelmileg, hagyományokban és szaktudásban gazdag földrajzi terület és hegyvidék szívéhez kapcsolódik a „Jambon de l'Ardèche” hírnevének kialakulása, amelynek öregbítéséhez hozzájárult a 16. században a francia mezőgazdaság atyja, a Vivarais-ben született Olivier de Serres, amikor műveiben leírta a sonka készítését, valamint Charles Forot, híres ardèche-i költő, és Curnonsky, aki Ardèche-t az „Ínyencek Paradicsomának”, egy kis ardèche-i falut pedig a „hentesáruk Mekkájának” nevezett.

A 20. századtól kezdődően a gasztronómiai turizmus fejlődésével az ardèche-i sonka helyet kapott a francia kulináris örökség részét képező elismert regionális termékek között. A termék egyaránt ismert Franciaországban, Európában és azon kívül.

Az előállításához felhasznált szakértelem:

Ardèche megyében a disznónak a 16. századtól kezdődő hagyományokból eredő, valóságos kultúrája van. A felhasznált recept tükrözi az ősi szakértelmet, és lehetővé teszi, hogy a „Jambon de l'Ardèche” az érlelés végén elérje a teljes fiziológiai érettségét és a legjobb ízt.

A recept előírja az alapanyagok szigorú kiválasztását, a kézzel végzett száraz sózást, a sonka helyi szelídgesztenyeliszttel történő bevonását, valamint a sonka súlyától függően a legalább 7 hónapos érlelést.

A „Jambon de l'Ardèche” kizárólag friss sertéscomból készülhet. A friss hús minőségét, különösen a színhús és a zsír minőségét a sonkák szigorú válogatása, valamint az alapanyagokra vonatkozó kritériumok (gabona alapú hagyományos táplálás, genetikai kritériumok, vágási életkor és a hasított test súlya, a színhús aránya) biztosítják. A kiválasztás után a sonkadarabot kézzel bedörzsölik nátrium-nitrítel, borssal és fűszerekkel kevert száraz sóval. Az egyedül engedélyezett adalékanyag a nátrium-nitrít. Ezt követi a kötelező érlelési szakasz, majd a sonka a szárítóba kerül.

Az érlelési szakaszban a sonkát bevonják zsír, fűszerek és ardèche-i szelídgesztenyeliszttel keverékével. Az érlelésből kikerülő csontos, szárazon pácolt sonkának el kell érnie a kortól függően – ami 7,9 vagy 12 hónap – meghatározott minimális súlyt.

Sor kerülhet a füstölés műveletére is, amely azonban fakultatív. A füstölés füstölőüzemben történik, szelídgesztenyefa felhasználásával, a füstölőben. A füstaroma használata tilos.

Meghatározott minőség: egyedi látvány-, aroma- és ízjellemzők

A „Jambon de l'Ardèche” az alapanyag gondos kiválogatásával, valamint hagyományos és egyedi recept alapján készül; ezek adják a sonka különleges jellemzőit.

A „Jambon de l'Ardèche” jellegzetessége lágy és kellemes, a felületén kissé szilárdabb – de a bevonás műveletének köszönhetően mégis valamivel puhább – textúrája.

Felvágva megmutatkozik a sötétvörös, bordó színhús, amely enyhén márványos lehet, valamint a fehér zsírréteg, amelynek vastagsága (1–2 centiméter) a sonka méretétől függően változhat. A termék illata tanúskodik a hosszú érlelésről és a szárazon pácolt nyers hegyi sonka jellegzetes aromájának gazdagságáról.

A gesztenyeliszttel való bevonás következtében kialakuló – egészen a sonka legbelsejéig hatoló – enyhe szelídgesztenye-illat erőteljes, kissé sós és fűszeres, némileg mogyorós hús ízzel társul.

A szelídgesztenyefával történő füstölés, amennyiben sor kerül erre, még inkább kiemeli a sonka hagyományos jellegét.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Ardèche több évszázada híres többféle sós-füstölt sertéstermékeiről, elsősorban szárazon érlelt sonkáiról. Az ardèche-i erdős térségekben egyesít minden olyan természetes körülményt (hőmérséklet, vízmennyiség, szél), amely kedvez a sós-füstölt termék előállításának, valamint a természetes környezetben történő érlelésnek.

Az előállítás nagy múltra tekint vissza, lehetővé téve a szárazon érlelt sonka előállítása terén szerzett szakértelem megvalósítását. Manapság ez nagymértékben tetten érhető a felhasznált húsok kiválasztásában és minőségében, valamint a hagyományos előállítási módszerekben, amelyek a régióra jellemző szakértelemről tanúskodnak: a kézzel végzett száraz sóval történő bedörzsölés és a sonka ardèche-i szelídgesztenyeliszttel történő kézi bevonása. A „Jambon de l'Ardèche” előállítása különösen hosszú szárítási időt igényel, és ez mindig erőteljesen kötődött a környezethez. A hegyvidéken történő érlelés fennmaradt, és mára meghatározó jellemzője a „Jambon de l'Ardèche” előállításának.

A füstöléshez hagyományosan a hegyvidéken elterjedt szelídgesztenyefát használták. A szelídgesztenyefák mindig is jelentős területeket foglaltak el az ardèche-i hegyvidéken – Ardèche megye Franciaország legjelentősebb szelídgesztenye-termelő területe, az ország össztermelésének 50 %-a innen származik. Természetesen a szelídgesztenyeliszt a sonka színhús részeinek bevonásához használt keverék fő összetevője.

A hagyományos jelleg kihangsúlyozása érdekében a sonka – kizárólag szelídgesztenyefával – szárazon füstölhető.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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