

V

(Pareri)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2010/C 76/17)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(1)</sup> del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«JAMBON DE L'ARDÈCHE»

N. CE: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione:**

«Jambon de l'Ardèche»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):**

Descrizione generale

Lo Jambon de l'Ardèche è un prodotto stagionato. Si tratta di un pezzo nobile proveniente da una coscia di suino del peso minimo — a fresco — di 8,5 kg, preparato e rifilato in forma arrotondata, salato per sfregamento manuale con sale secco miscelato a nitrato di potassio (salnitro) e spezie, messo a riposo e infine lasciato maturare e stagionare per un periodo minimo di 7 mesi.

Lo Jambon de l'Ardèche ha forma arrotondata alla base e si allunga progressivamente fino alla zampa, precedentemente disarticolata (ossia staccata all'altezza dell'articolazione). Il taglio dell'osso dell'anca è dritto, parallelo all'asse del prosciutto e distante 2 centimetri dalla testa del femore disarticolato. La faccia interna del prosciutto è scoperta fino alla parte inferiore.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

#### Essiccazione e stagionatura

Lo Jambon de l'Ardèche viene essiccato in diverse fasi. Nel corso della stagionatura viene praticato il cosiddetto «panage», che consiste nello spalmare la faccia magra scoperta del prosciutto con un misto (detto «pane») di strutto, spezie e farina di castagne dell'Ardèche.

L'età dello Jambon de l'Ardèche si calcola a partire dal primo giorno di salatura fino al momento dell'uscita dalla camera di stagionatura e può essere di 7 mesi (età minima), 9 mesi o 12 mesi. Il peso minimo del prosciutto dopo la stagionatura, con l'osso, è di 6 kg.

Più l'età del prosciutto è elevata, più le sue caratteristiche organolettiche, in particolare l'aroma, sono sviluppate. Parallelamente, con l'età del prosciutto aumenta la perdita d'acqua e la carne diventa di consistenza più ferma. Per realizzare un equilibrio ottimale tra il sapore e la consistenza del prosciutto stagionato, è pertanto necessario stabilire un peso minimo in funzione dell'età.

Età del prosciutto stagionato	Peso del prosciutto stagionato
7 mesi	≥ 6 kg
9 mesi	≥ 6,7 kg
12 mesi	≥ 7,3 kg

Il consumatore può prendere visione della durata della stagionatura sull'etichetta dello Jambon de l'Ardèche.

#### L'affumicatura: un passaggio facoltativo

Sul prosciutto stagionato può anche essere praticata una leggera affumicatura. Questa operazione — facoltativa — è realizzata sul prodotto stagionato, in un generatore di fumo, esclusivamente con legna di castagno, e rafforza l'aspetto tradizionale del prosciutto.

L'etichettatura viene in questo caso completata con la menzione «Fumé à sec au bois de châtaignier».

#### Caratteristiche organolettiche

Lo Jambon de l'Ardèche è caratterizzato da una consistenza morbida e gradevole, leggermente più soda in superficie.

Il taglio evidenzia una parte magra di colore rosso scuro tendente al bordeaux, che può presentare leggere venature, e una bordatura di grasso bianco il cui spessore (da 1 a 2 centimetri) può variare a seconda della dimensione del prosciutto.

Lo Jambon de l'Ardèche è caratterizzato da un gusto di carne pronunciato, leggermente salato e speziato. Il gusto e l'aroma si intensificano grazie alla lunga stagionatura, e con l'operazione di «panage» assumono un leggero profumo di castagna, che si diffonde fino al cuore del prosciutto, testimoniando la ricchezza degli aromi tipici del prosciutto stagionato di montagna.

#### Caratteristiche fisico-chimiche

Le caratteristiche fisico chimiche del prodotto pronto per la commercializzazione devono rispettare i valori prescritti dalla regolamentazione.

Il valore aw del prodotto stagionato, inoltre, non deve essere superiore a 0,91.

#### Presentazione del prodotto

Dopo la stagionatura, lo Jambon de l'Ardèche può essere presentato nei seguenti modi:

intero con l'osso: enza la zampa, staccata fresca

intero senza osso: sezionato, disossato, ricucito e infine pressato in una forma (operazione di formatura del prosciutto).

Il prodotto può essere commercializzato sotto diverse forme:

- prosciutto intero con osso, a nudo o confezionato in una sacca di tela di cotone («singalette»),
- prosciutto intero disossato, pressato in forma e confezionato sotto vuoto,

- $\frac{1}{2}$  o  $\frac{1}{4}$  di prosciutto disossato, confezionato sotto vuoto,
- prosciutto intero disossato, scotennato, sgrassato, pressato in forma e confezionato sotto vuoto,
- $\frac{1}{2}$  o  $\frac{1}{4}$  di prosciutto disossato, scotennato, sgrassato, pressato in forma e confezionato sotto vuoto,
- fette di prosciutto in vassoietti confezionati sotto vuoto o in atmosfera controllata in un imballaggio adeguato.

A prescindere dalla presentazione, lo Jambon de l'Ardèche è sempre contraddistinto da caratteristiche distintive ben precise e subisce sempre la medesima procedura di selezione.

### 3.3. Materie prime:

La materia prima deriva da suini da carne e/o da suini a carcasse pesanti, nel rispetto delle condizioni sotto descritte.

Le uniche carni da prosciutto che possono essere usate per la produzione dello Jambon de l'Ardèche sono pezzi freschi e di origine UE (animali nati, allevati e abbattuti nell'Unione europea).

Le carni devono essere conformi ai seguenti criteri minimi:

- per i suini da carne:
  - peso a caldo della carcassa alla macellazione compreso tra 72 e 89 kg,
  - età minima di macellazione: 172 giorni,
  - percentuale di muscolo dei pezzi utilizzati (TMP) compresa tra il 53 e il 63 %,
- per i suini a carcassa pesante:
  - peso a caldo della carcassa superiore o uguale a 90 kg,
  - età media di macellazione: 182 giorni,
  - percentuale di muscolo dei pezzi utilizzati (TMP) compresa tra il 53 e il 63 %.

Tutti i suini (quelli da carne e quelli a carcassa pesante) dovranno anche rispondere a una serie di prescrizioni:

- in materia di genetica:
  - gli ascendenti dei suini devono provenire da organismi di selezione porcina o da centri di inseminazione artificiale autorizzati,
  - negli altri casi, la percentuale di suini da carne sensibili all'alotano deve essere inferiore al 3 %, e gli animali devono essere indenni dall'allele RN- (frequenza zero).

Il pezzo di carne utilizzato non può avere un peso a fresco inferiore a 8,5 kg dopo il taglio e la rifilatura.

I pezzi che presentano un difetto di aspetto (ascessi, grasso molle e oleoso, carne essudativa, sostanze esogene, fratture ecc.) saranno eliminati. Il grasso, inoltre, dovrà obbligatoriamente essere di colore bianco. I prosciutti non devono presentare difetti di depilazione, cotenne lacerate o bruciate, punti di sangue, petecchie, ematomi, ecchimosi, fratture o ascessi. Questi difetti di aspetto devono essere limitati al 5 % dei pezzi che presentano uno o più difetti.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

Tutti i suini (sia quelli da carne che quelli a carcassa pesante) dovranno anche rispondere alle seguenti condizioni di alimentazione:

- i suini devono essere alimentati con un minimo di 60 % di cereali e derivati dei cereali,
- l'uso di additivi zootecnici come fattori di crescita è vietato durante tutta la vita dell'animale.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata:*

La fasi della produzione che vanno dalla salatura alla stagionatura del prosciutto (salatura, spazzolatura, lavaggio, riposo o maturazione, essiccazione, stagionatura) o all'eventuale affumicatura finale, devono essere realizzate nell'area geografica dell'IGP, dato che si tratta di fasi determinanti per la specificità del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

Non pertinente.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

- denominazione di vendita: Jambon de l'Ardèche,
- durata della stagionatura (7,9 o 12 mesi),
- se del caso, «Fumé à sec au bois de châtaignier»,
- logo IGP,
- dicitura «Indication Géographique Protégée».

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona geografica di interesse è localizzata nel sud-est della Francia, nella regione Rodano-Alpi (Rhône-Alpes).

E comprende i 212 comuni del dipartimento dell'Ardèche situati in zona di montagna quale definita dalla legge 8530 del 9 gennaio 1985 e aggiornata dal decreto del 28 maggio 1997.

Tale area è delimitata verso est dal versante orientale del Massiccio centrale, verso ovest si estende sui Monti del Vivarais, sulle Boutières e sulla Montagne Ardéchoise, al centro comprende il massiccio del Coiron (escluso il versante meridionale) e — più a sud — il massiccio del Tanargue e la Corniche du Vivarais Cévénol fino all'estremità meridionale. La zona comprende i seguenti comuni: Accons, Aizac, Ajoux, Albon, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues sur Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Aset, 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 Graillouse, La chapelle sous chanéac, Lafarre, Lalevade d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval d'Aurette, 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, Pralles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, Rochette, Rocles, 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 Lauazon, Saint Maurice en Chalencon, Saint Melany, Saint Michel d'Aurance, Saint Michel de Boulogne, Saint Michel de Chabrilanoux, 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, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica è composta di montagne e elevati altopiani di rilievi accidentati spesso battuti dai venti.

Verso est è delimitata dal versante orientale del Massiccio centrale, verso ovest si estende sui monti del Vivarais, sulle Boutières e sulla Montagne Ardèchoise, al centro comprende il massiccio del Coiron (escluso il versante meridionale), e, più a sud, il massiccio del Tanargue e la Corniche du Vivarais Cévenol, fino all'estremità meridionale di Les Vans e di Malbosc.

L'altitudine della zona varia da circa 500 a circa 1 700 metri. Si tratta di una zona boschiva, coperta di abeti e castagni dal nord verso il centro, e da una vegetazione più cespugliosa verso il sud. Il clima è di tipo continentale-semicontinentale: freddo e secco nelle zone di altitudini più elevate, con inverni rigidi ed estati brevi e soleggiate.

Per consentire una lunga stagionatura con condizioni di aria e temperatura adeguate, la produzione del prosciutto stagionato si è localizzata in zone di montagna dove tutte queste condizioni sono presenti per la maggior parte dell'anno.

La stagionatura in zona di montagna ha una lunga tradizione, e resta oggi una caratteristica distintiva di questo prodotto, accanto all'uso della farina di castagne dell'Ardèche nel corso dell'operazione di «panage» e al ricorso esclusivo — in caso di affumicatura — alla legna di castagno, fortemente presente nella regione (la regione dell'Ardèche è infatti il primo produttore di castagne in Francia, e vanta il 50 % della produzione nazionale).

Ancora oggi la zona geografica si caratterizza per una forte presenza di piccole e medie imprese di salumeria, spesso centenarie, che nel corso dei secoli e delle generazioni hanno saputo tramandare la loro storia e la loro esperienza, radicandosi in una zona loro favorevole sotto il profilo geografico e climatico.

### 5.2. Specificità del prodotto:

La specificità dello Jambon de l'Ardèche è legata all'antica reputazione di questo prodotto e dei salumi dell'Ardèche in generale, e, allo stesso tempo, ad un'esperienza specifica, che garantisce la migliore espressione delle caratteristiche aromatiche e gustative del prodotto.

La reputazione dello Jambon de l'Ardèche

La reputazione dei prosciutti dell'Ardèche si è costruita nel corso dei secoli. Già nel XVI secolo si ritrovano riferimenti alle «tuades», macellazioni vissute come vere e proprie tradizioni rituali che consentivano di sopravvivere all'inverno nutrendosi di «dépouilles et menuisailles». All'epoca «nei paesi dove le castagne abbondano, e dove il lardo e i prosciutti venivano appesi vicino alle castagne ed essiccati e sbiancati al fumo» si producevano «insaccati, lardo, salsicciotti di trippa e salsicce» secondo le tradizioni regionali. Le fattorie si trasformarono in vere e proprie dispense. Nei suoi scritti di viaggio sullo Haut Vivarais, Albin Mazon osserva ammirato i «soffitti tappezzati di lardo, di prosciutti, di zampe di maiale e di filze di salsicce».

Questa eredità del passato è stata trasmessa di generazione in generazione, ciascuna delle quali ha saputo apportare il proprio contributo e tramandare le proprie capacità e le proprie conoscenze.

È dunque nel cuore di questo territorio e di queste montagne ricche di storia, di tradizione e di esperienza che si è costruita la reputazione dello Jambon de l'Ardèche, rivalorizzata nel natio Vivarais grazie a Olivier de Serres, padre dell'agricoltura francese, che già nelle sue opere del XVI spiegava come produrre il prosciutto, a Charles Forot, celebre poeta dell'Ardèche, e a Curnonsky, che battezzò l'Ardèche «Paradiso dei gourmet», e un suo minuscolo villaggio «la Mecca della salumeria».

Dal XX secolo, con lo sviluppo del turismo gastronomico, i prosciutti dell'Ardèche sono stati riconosciuti come prodotti tipici locali appartenenti al patrimonio culinario francese, conosciuti in Francia, in Europa e in tutto il mondo.

L'esperienza necessaria alla produzione:

Nella regione dell'Ardèche esiste una vera e propria cultura della carne suina, presente nella tradizione fin dal XVI secolo. Il metodo di produzione utilizzato rispetta l'esperienza antica, e fa sì che il prosciutto dell'Ardèche, a fine stagionatura, raggiunga la piena maturità fisiologica e l'espressione gustativa ottimale.

Questo metodo di produzione si traduce in una scelta rigorosa delle materie prime, nella salatura manuale a secco, nell'uso di un «panage» realizzato con la farina di castagne locale e in una stagionatura di almeno 7 mesi, a seconda del peso del prosciutto.

Il taglio utilizzato per la produzione dello Jambon de l'Ardèche è esclusivamente la coscia suina fresca. La qualità della carne fresca, in particolare delle parti magre e delle parti grasse, è garantita dalla rigorosa selezione dei pezzi di carne, ma anche dai criteri relativi alla materia prima (alimentazione tradizionale e base di cereali, criteri genetici, età di macellazione e peso delle carcasse, percentuale di carne magra). Una volta selezionato, il pezzo viene salato per sfregamento manuale con sale secco miscelato a nitrato di potassio, pepe e spezie. Il solo additivo consentito è il nitrato di potassio. Dopo una fase di maturazione obbligatoria, il prosciutto passa all'essiccazione.

Durante la stagionatura, il prosciutto viene sottoposto al cosiddetto «panage», spalmato cioè di un misto di strutto, spezie e farina di castagne dell'Ardèche. Al termine della stagionatura, il prosciutto stagionato (con l'osso) presenta un peso minimo in funzione dell'età, che può essere di 7,9 o 12 mesi.

Alla stagionatura può seguire (in via facoltativa) l'affumicatura, realizzata in un affumicatoio, il cui generatore di fumo è alimentato esclusivamente con legno di castagno. È vietato l'uso dell'aroma di fumo.

Qualità specifica: particolari caratteristiche visive, aromatiche e gustative.

Lo Jambon de l'Ardèche è il risultato di una selezione realizzata sulla materia prima e di un metodo di produzione tradizionale e specifico, che gli conferisce le sue caratteristiche peculiari.

Lo Jambon de l'Ardèche è caratterizzato da una consistenza morbida e gradevole, leggermente più soda in superficie, benché ammorbidita dall'effetto del «panage».

Il taglio evidenzia una parte magra di colore rosso tendente al bordeaux, che può presentare leggere venature, e una bordatura di grasso bianco il cui spessore (da 1 a 2 centimetri) può variare a seconda della dimensione del prosciutto. L'odore testimonia la ricchezza di aromi tipica di un prosciutto di montagna a lunga stagionatura.

Il «panage» gli conferisce un leggero profumo di castagna, che si diffonde fino al cuore del prosciutto, dandogli un gusto pronunciato di carne, leggermente salato e speziato, con aromi di nocciola.

Quando praticata, l'affumicatura al legno di castagno rafforza l'aspetto tradizionale dello Jambon de l'Ardèche.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per IGP):*

La regione dell'Ardèche è nota da diversi secoli per i diversi prodotti di salumeria suina, in particolare per i suoi prosciutti stagionati. Le zone di montagna dell'Ardèche presentano tutte le condizioni naturali (temperatura, umidità, venti) favorevoli alla produzione di salumi e alla stagionatura in ambiente naturale.

Questa lunga tradizione ha consentito di sviluppare la maestria necessaria per la produzione di prosciutti stagionati. Oggi l'influenza di questa tradizione risulta evidente nella scelta e nella qualità delle carni utilizzate e nei metodi tradizionali di produzione, che testimoniano l'esperienza tipica della regione: la salatura manuale a secco e il «panage» realizzato a mano con la farina di castagne dell'Ardèche. La produzione dello Jambon de l'Ardèche richiede un tempo di essiccazione particolarmente lungo ed è sempre stata fortemente legata al suo ambiente naturale. La stagionatura in zona di montagna ha una lunga tradizione e resta oggi una caratteristica importante nella produzione dello Jambon de l'Ardèche.

Tradizionalmente, i salumieri si servivano di legna di castagno, molto frequente nelle zone di montagna. Il castagno è un albero da produzione che da sempre occupa ampie superfici delle montagne dell'Ardèche, che è infatti il primo produttore di castagne in Francia (circa il 50 % della produzione nazionale). La farina di castagne, naturalmente, viene utilizzata come ingrediente principale per il «panage» delle parti magre del prosciutto.

Per rafforzare l'aspetto tradizionale del prosciutto si può procedere all'affumicatura, effettuata esclusivamente con legna di castagno.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

---