

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2014/C 153/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

**DOCUMENTO UNICO**

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

**«JAMBON DE VENDEE»**

**N. CE: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013**

**IGP (X) DOP ( )**

**1. Denominazione**

«Jambon de Vendée»

**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 (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Jambon de Vendée» designa un prodotto elaborato esclusivamente a partire dalla coscia di maiale fresca, senza la zampa.

Quando è intero, il «Jambon de Vendée» si presenta senza osso ed ha forma regolare di parallelepipedo dai contorni ovoidali. La superficie è di colore marrone chiaro, in quanto è ricoperta da una mescolanza di spezie.

Quando è affettato, è di color rosso all'interno, con presenza di venature bianche di grasso. Si tratta di una colorazione chiara, che ricorda l'aspetto della carne cruda. Il contorno delle fette è marrone a causa delle spezie.

Il «Jambon de Vendée» presenta una consistenza morbida, tenera e succosa.

Sul piano aromatico, il «Jambon de Vendée» si contraddistingue per l'odore fruttato dell'acquavite e dalle spezie con le quali è strofinato (cannella, pepe, timo, alloro ecc.). Il gusto salato del «Jambon de Vendée» resta discreto. Presenta una indubbia complessità aromatica ed una finezza che si esprime pienamente, tanto più che gli aromi di proteolisi e di ossidazione dei grassi sono poco pronunciati.

Il «Jambon de Vendée» presenta un'umidità del prodotto sgrassato (HPD) inferiore al 76 %.

Il tenore in zuccheri totali del prodotto (lattosio, destrosio, saccarosio, glucosio) è inferiore all'1 %.

Il peso del prosciutto intero, alla fine del processo di elaborazione, è compreso fra 4,5 e 7,5 kg.

Il «Jambon de Vendée» è presentato e commercializzato intero, in metà, in quarti, in pezzi, a fette, dadi o strisce.

<sup>(1)</sup> GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93, del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

### 3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La materia prima carnea proviene esclusivamente da carni fresche, non congelate, di suini da carne, il cui peso della carcassa fredda è compreso fra 80 e 95 kg.

Il lasso di tempo che intercorre fra la macellazione dei suini, il taglio e il disossamento dei prosciutti deve essere il più breve possibile e non può essere superiore a sei giorni.

I prosciutti freschi adoperati per la produzione del «Jambon de Vendée» sono caratterizzati da:

- peso fresco compreso fra 8 e 12 kg;
- spessore di grasso inferiore a 25 mm;
- grasso bianco e sodo e carne rosea;
- pH compreso fra 5,5 e 6,2;
- temperatura interna del prosciutto compresa fra 0 °C e + 5 °C.

Le altre materie prime utilizzate nella produzione del «Jambon de Vendée» sono:

- sale marino secco grosso;
- acquavite di vino il cui titolo alcolometrico volumico è superiore o pari a 40°;
- spezie ed aromi composti nella misura minima del 60 % da: cannella, pepe, timo e alloro;
- additivi autorizzati: zuccheri (destrosio, saccarosio, lattosio, glucosio), salnitro (E252), nitrato di sodio (E 251), sale nitritato, nitrito di potassio, fermenti.

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

—

### 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Le fasi della produzione del «Jambon de Vendée», dal momento dell'arrivo dei prosciutti freschi sino alla spedizione dei prodotti finiti, prima dell'affettatura e del condizionamento, sono realizzate nella zona geografica.

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

Il «Jambon de Vendée» può essere venduto intero, tagliato a metà o in quarti, oppure presentato in fette di spessore variabile, dadi o strisce.

Può essere condizionato sotto vuoto o in atmosfera modificata.

La temperatura della cella di affettatura e/o di condizionamento è inferiore o pari a 12 °C.

### 3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura*

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili ai prodotti della salumeria, l'etichettatura dei prodotti comporta le seguenti diciture:

- il nome dell'indicazione geografica protetta: «Jambon de Vendée»;
- gli estremi del trasformatore.

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

La zona geografica del «Jambon de Vendée» costituisce un insieme geografico coerente, che risponde al tempo stesso a criteri legati all'ambiente naturale, alle competenze in materia di fabbricazione, agli usi di produzione e di consumo, nonché alla notorietà della sua denominazione geografica.

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Jambon de Vendée» è costituita:

- dal dipartimento della Vendée nella sua integralità;
- nel dipartimento della Loire-Atlantique, dei seguenti cantoni: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottreau, Machecoul, Nantes (1°, 2°, 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°, 10° e 11° Cantone), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- nel dipartimento di Maine-et-Loire, dai seguenti cantoni: Cholet (1° e 3° Cantone, 2° Cantone in parte), Montfaucon-Montigné.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

#### Fattori naturali

Ubicata sulle rive dell'Oceano Atlantico, la zona geografica del «Jambon de Vendée» è soggetta al clima oceanico. Gli autunni e gli inverni sono generalmente miti e umidi, con appena 40 giorni di gelate all'anno in media e piogge frequenti ma di scarsa intensità.

I suoli della zona geografica, sviluppati sulle rocce dure e acide del Massiccio Armoricano, sono all'origine di un paesaggio rurale arboreo, caratterizzato da un rilievo irregolare, dall'onnipresenza di siepi, da un'agricoltura orientata verso l'allevamento in tutte le sue forme ed una miriade di piccole aziende isolate, costrette a vivere in regime di semi-autarchia.

#### Fattori umani

La zona geografica del «Jambon de Vendée» si contraddistingue dai territori circostanti per il numero e la diversità delle imprese di trasformazione della carne in tutto il territorio, segnatamente nelle zone rurali, a contatto con un mondo agricolo tradizionale nel quale continuano a prevalere competenze di tipo agricolo. Poiché l'allevamento suino è ben radicato e la regione dispone di saline, la trasformazione delle carni ed il prosciutto occupano da tempo un posto importante nell'alimentazione degli abitanti del luogo.

#### Competenze specifiche

La prima operazione specifica del processo di produzione del «Jambon de Vendée», che richiede competenze particolari, è il disossamento, pratica poco diffusa nell'universo dei prosciutti crudi. Per il «Jambon de Vendée», questo disossamento è effettuato a mano, secondo il metodo denominato «de l'os coulé», che consiste nello scollare l'osso dal femore senza aprire il prosciutto. Dopo la rifilatura, i prosciutti vengono strofinati a mano con sale secco, quindi con acquavite e con una mescolanza di spezie e di erbe aromatiche. I prosciutti sono poi avvolti immediatamente in un panno in modo che l'alcol e le spezie rimangano in contatto con la carne durante l'intero processo di stagionatura. La fase di stagionatura del «Jambon de Vendée» è anch'essa del tutto particolare in quanto consiste nello sgocciolamento seguito da una pressatura meccanica fra due tavole; la durata minima di queste due fasi è di 28 giorni. Segue un periodo di asciugatura della durata minima di cinque giorni. Questa asciugatura è abbastanza breve poiché la durata complessiva della produzione è limitata ad un massimo di 80 giorni. Il prosciutto non viene sottoposto ad affumicatura.

Queste competenze, nonostante l'iscrizione del prodotto nel *Code des Usages de la Charcuterie* alla fine degli anni ottanta, sono rimaste circoscritte al dipartimento della Vendée ed ai dintorni delle città di Nantes e Cholet. La zona geografica racchiude effettivamente tutti gli operatori conosciuti che continuano a produrre «Jambon de Vendée» nel rispetto delle regole di produzione stabilite.

### 5.2. Specificità del prodotto

La forma di parallelepipedo dai contorni ovoidali del «Jambon de Vendée» nonché la sua colorazione marrone omogenea dovuta alle spezie lo contraddistinguono dagli altri prosciutti secchi. Quando è affettato, è di colore rosso chiaro mentre un bordo scuro tutto intorno alle fette ricorda che è stato strofinato con delle spezie.

Sul piano organolettico, il «Jambon de Vendée» emana odori fruttati dovuti alla presenza dell'acquavite nonché una certa complessità aromatica dovuta alla mescolanza di spezie con le quali è stato strofinato.

Al palato, si distingue per la sua consistenza morbida e tenera. Il gusto è nettamente meno caratterizzato dagli aromi di proteolisi e di ossidazione dei grassi rispetto alla maggior parte dei prosciutti crudi. Non è affumicato, contrariamente alla maggioranza dei prosciutti crudi ad asciugatura breve.

Tradizionalmente, a causa della sua consistenza poco soda, poco adatta ad un'affettatura sottile, il «Jambon de Vendée» era consumato soprattutto in spesse fette che venivano cotte alla griglia. Questo tipo di consumo è largamente praticato ancor oggi nella maggior parte della zona geografica, malgrado il diffondersi della commercializzazione a fette sottili.

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

Il legame del «Jambon de Vendée» con la zona geografica si basa al tempo stesso sulle caratteristiche specifiche del prodotto legate alle competenze dei produttori della zona geografica e sulla sua solida reputazione.

Caratteristiche specifiche legate a competenze ereditate da un tipo di fabbricazione adattato al contesto.

Le competenze dei produttori si sono andate sviluppando in un contesto nel quale le restrizioni inerenti alla zona geografica hanno avuto un impatto essenziale sulla produzione di questo prosciutto, caratterizzata da un ciclo di fabbricazione breve per evitare problemi connessi all'asciugatura e alla conservazione. Gli inverni miti e la frequenza delle piogge hanno costretto gli operatori a mettere a punto strategie alternative per garantirne la conservazione.

In tal modo gli allevatori della zona geografica hanno fatto ricorso alla pratica del disossamento in quanto l'osso costituisce una potenziale fonte di infezione del prosciutto causata da microorganismi, ed all'utilizzo generalizzato di una mescolanza di acquavite e di spezie per strofinare il prosciutto. Il disossamento del prosciutto consente inoltre la penetrazione del sale fino al cuore del prosciutto.

La necessità di fabbricare il prosciutto in un breve periodo ha indotto così i produttori di prosciutto a mettere a punto la tecnica di pressatura del prosciutto fra due tavole di legno per accelerare la fuoriuscita di liquido e abbreviare i tempi di asciugatura.

Attualmente, il «Jambon de Vendée» conserva un carattere morbido e un colore rosso chiaro, entrambi dovuti alla brevità dell'essiccazione, derivante dal metodo tradizionale di produzione. Il suo gusto caratteristico, derivante dallo strofinamento con l'acquavite e con le spezie, costituisce un vero e proprio elemento distintivo rispetto agli altri prosciutti crudi.

Il gusto salato del «Jambon de Vendée» è poco pronunciato grazie alla salatura manuale, dosata con accuratezza e precisione, cui il prosciutto viene sottoposto.

La domanda dei consumatori si è sviluppata a partire dagli anni 1960—1970. Avida di tradizione ma più esigente, questa domanda ha suscitato un forte incremento delle imprese artigianali specializzate in prodotti agroalimentari e, in particolare, nei prodotti della salumeria, ed ha contribuito a definire le caratteristiche del prodotto attuale, segnatamente la finezza aromatica e il basso tenore di sale.

Reputazione legata alla denominazione «Jambon de Vendée»

La denominazione «Jambon de Vendée» è comparsa per designare il prodotto verso la metà degli anni settanta e si è moltiplicata nel corso dei decenni successivi.

Una volta si trattava di un prodotto artigianale, destinato al consumo familiare oppure ai mercati locali. Per questo motivo i primi riferimenti scritti al «Jambon de Vendée» compaiono soltanto nella seconda metà del XIX secolo. Numerose sono le opere che fanno riferimento al prosciutto crudo di Vendée, salato con sale marino, aromatizzato alle erbe e con acquavite, e soggetto ad asciugatura di breve durata.

Negli anni 1970—1980, si diffuse la commercializzazione su ampia scala del prodotto, con la denominazione commerciale «Jambon de Vendée». Oltre a diverse opere consacrate alla gastronomia della Vendée, si trova una definizione del prodotto nel 1982, nella prima edizione dell'*Encyclopédie de la Charcuterie*, pubblicata da Soussana sotto la direzione di Jean-Claude Frenzt.

Nel 1989, l'organizzazione a Pouzauges del primo concorso del vero «Jambon de Vendée» ebbe un notevole impatto mediatico. Da allora in poi, la reputazione del «Jambon de Vendée» incominciò a valicare rapidamente le frontiere regionali ed ottenne importanza nazionale.

Studi del panel AC Nielsen, risalenti al 2003, lo classificano in terza posizione fra i prosciutti stagionati in vendita nei supermercati in Francia, sia dal punto di vista del volume che del valore.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2 a piè di pagina.