

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2010/C 76/17)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**“JAMBON DE L'ARDÈCHE”****EK Nr.: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007****AĢIN (X) ACVN ()****1. Nosaukums:**

“Jambon de l'Ardèche”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. Produkta veids:**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.).

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Vispārīgs apraksts

“Jambon de l'Ardèche” (Ardešas šķiņķis) ir žāvēts produkts. Tā ir pirmšķirīga gaļa, ko iegūst no cūkas gurna, kura svars neapstrādātā stāvoklī ir vismaz 8,5 kg, kurš ir sagatavots un izveidots noapaļotā formā, tad iesālīts, ar rokām ierīvējot tajā sausu sāli kopā ar salpetri, pipariem un garšvielām un ļaujot tām ievilkties, pēc tam nostāvināts un nogatavināts vismaz septiņus mēnešus.

Ardešas šķiņķis pie pamatnes ir noapaļots un pakāpeniski sašaurinās pēdas virzienā, kas ir iepriekš atdalīta (nogriezta locītavas daļā). Mīkstuma kauls ir taisni nogriezts paralēli šķiņķa asij un 2 cm attālumā no ciskas kaula galviņai, kas ir atdalīta. Šķiņķa iekšējā virsma ir atsegta līdz pat šķiņķa apakšdaļai.

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Žāvēšana un nogatavināšana

Ardešas šķiņķi žāvē vairākos posmos. Nogatavināšanas laikā to panē. Tās laikā šķiņķa atsegto liesumu ieziež ar kausētu cūku tauku, garšvielu un Ardešas kastaņu miltu maisījumu (panējumu).

Ardešas šķiņķa vecumu aprēķina no pirmās sāļšanas dienas līdz izņemšanai no žāvētavas. Tas ir vismaz 7 mēneši, 9 mēneši vai 12 mēneši. Žāvēta šķiņķa svars kopā ar kaulu nevar būt mazāks par sešiem kilogramiem.

Jo vecāks ir šķiņķis, jo vairāk uzlabojas tā organoleptiskās īpašības, jo īpaši smarža. Līdztekus palielinās atūdeņošānās, un gaļa kļūst stingrāka. Lai panāktu optimālu žāvēta šķiņķa garšas un konsistences līdzsvaru, ir jānosaka minimālais žāvētas gaļas svars atkarībā no vecuma.

Žāvēta šķiņķa vecums	Žāvētā šķiņķa svars
7 mēneši	≥ 6 kg
9 mēneši	≥ 6,7 kg
12 mēneši	≥ 7,3 kg

Nogatavināšanas termiņš patērētājam ir norādīts Ardešas šķiņķa marķējumā.

Kūpināšana (izvēles posms)

Pēc apstrādes žāvētu šķiņķi var arī nedaudz kūpināt. Tā ir izvēles iespēja, un žāvētu gaļu kūpina kūpinātavā, izmantojot tikai kastaņas malku. Tas pastiprina šķiņķa atbilstību tradicionālajam izskatam.

Šādā gadījumā marķējumu papildina ar norādi "Fumé à sec au bois de châtaignier" ("Kūpināts kastaņas malkas dūmos").

Organoleptiskās īpašības

Ardešas šķiņķim ir raksturīga maiga un patīkama konsistence ar nedaudz cietu virsmu.

Griezuma vietā produktam ir redzams tumšas purpursarkanas krāsas liesums, kas var būt nedaudz cauraudzis, kā arī baltas krāsas tauku slānis (viena līdz divu centimetru biezumā), kura biezums var atšķirties atkarībā no šķiņķa lieluma.

Ardešas šķiņķim piemīt izteikta gaļas garša ar nedaudz sāļu un asu piegaršu. Tā garša un smarža nostiprinās ilgas nogatavināšanas laikā. Tai ir viegls kastaņu aromāts, ar ko viss šķiņķis tiek piesūcināts panēšanas laikā. Tam ir bagātīga smaržu buķete, kas raksturīga žāvētam kalnu šķiņķim.

Fizikāli ķīmiskās īpašības

Realizācijai gatava produkta fizikāli ķīmiskajām īpašībām ir jāatbilst noteiktām prasībām.

Tāpat arī žāvēta produkta Aw (ūdens aktivitāte) nevar būt lielāka par 0,91.

Produkta ārējais izskats

Nogatavinātu Ardešas šķiņķi var realizēt turpmāk izklāstītajos veidos.

Vesels kopā ar kaulu: bez pēdas, kuru atdala no svaiga šķiņķa.

Vesels bez kaula: sagrieztu, atkaulotu, sašūtu un pēc tam sapresētu noteiktā formā (šķiņķa presēšana).

Tirdzniecībā produktu var piedāvāt šādos veidos:

— vesels šķiņķis ar kaulu, neiekavots vai iekavots kokvilnas audumā (muslīnā),

— vesels atkaulots šķiņķis, ievaidots un iesaiņots vakuumpakojumā,

- ½ vai ¼ daļa atkaulota šķiņķa, iesaiņots vakuumpakojumā,
- vesels atkaulots šķiņķis, bez ādas, attaukots, ieveidots un iesaiņots vakuumpakojumā,
- ½ vai ¼ daļa atkaulota šķiņķa, bez ādas, attaukots, ieveidots un iesaiņots vakuumpakojumā,
- šķiņķa šķēlītes kārbīnās vakuumpakojumā vai piemērotā kontrolētas atmosfēras iepakojumā.

Neatkarīgi no ārējā noformējuma Ardešas šķiņķim piemīt vienas un tās pašas atšķirīgās iezīmes, un attiecībā uz to ievēro vienus un tos pašus atlases kritērijus.

3.3. Izejvielas:

Izejvielu iegūst no gaļas ieguvei audzētām cūkām un/vai cūkām ar lielu liemeņa svaru, ievērojot turpmāk izklāstītos nosacījumus.

“Jambon de l’Ardèche” ražošanai izmantojami tikai šķiņķi, kas iegūti no svaigu ES audzētu dzīvnieku gaļas (dzīvnieki ir dzimuši, audzēti un kauti Eiropas Savienībā).

Gaļai ir jāatbilst turpmāk izklāstītajām minimālajām prasībām:

- gaļas cūkas:
 - liemeņa svars kaušanas brīdī ir no 72 līdz 89 kg,
 - vecums kaušanas brīdī ir vismaz 172 dienas,
 - muskuļaudu daļa gaļā ir vismaz no 53 % līdz 63 %,
- cūkas ar lielu liemeņa svaru:
 - liemeņa svars kaušanas brīdī ir 90 kg vai vairāk,
 - vidējais kaušanas vecums ir vismaz 182 dienas,
 - muskuļaudu daļa gaļā ir vismaz no 53 % līdz 63 %.

Cūkām (gaļas cūkām un cūkām ar lielu liemeņa svaru) ir jāatbilst arī citām noteiktajām prasībām:

- ģenētiskās prasības:
 - dzīvnieki ir selekcionēti cūkkopības selekcijas saimniecībā vai arī apstiprinātā mākslīgās apseklšanas centrā,
 - visos citos gadījumos gaļas cūku daļa ar gēnu, kas nosaka pastiprinātu jutīgumu pret halotānu, nedrīkst būt lielāka par 3 %, un nevienam dzīvniekam nedrīkst būt Rn- alēles (rādītājs – nulle).

Šķiņķa izgatavošanai izmantojamā svaigas gaļas gabala svars nedrīkst būt mazāks par 8,5 kg pēc atdalīšanas un notīrīšanas.

Nav atļauts izmantot gaļu ar defektiem (sastrutojumi, mīksti vai eļļaini tauki, gaļa ar eksudātu, svešķermeņi, lūzumi u. c.). Turklāt taukiem obligāti ir jābūt baltā krāsā. Šķiņķim nedrīkst būt apmatojuma palieku, apsvilusi āda vai āda ar ieplēsumiem, asins plankumi vai izplūdumi, hematomas vai ekhimozes, lūzumi vai sastrutojumi. Gaļas daļa, kurā ir viens vai vairāki minēto veidu defekti, nedrīkst būt lielāka par 5 %.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Cūkām (gaļas cūkām un cūkām ar lielu liemeņa svaru) ir jānodrošina arī šādi barošanas apstākļi:

- vismaz 60 % cūku barības veido graudaugi un graudaugu produkti,
- augšanu veicinošo zootehnisko piedevu izmantošana ir aizliegta visas dzīvnieka dzīves laikā.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Ražošanas posmiem, sākot ar sālišanu un beidzot ar šķiņķa nogatavināšanu (sālišana, tīrīšana, mazgāšana, atpūtināšana jeb nobriedināšana, atūdeņošana, nogatavināšana), kā arī galīgajai kūpināšanai ražošanas beigās ir jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kur iegūst produktu ar šo AĢIN, jo šiem posmiem ir izšķirīga nozīme produkta specifiskuma nodrošināšanā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai utt.:*

Nepiemēro.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

- Tirdzniecības nosaukums: "Jambon de l'Ardèche".
- Nogatavināšanas termiņš: 7, 9 vai 12 mēneši.
- Vajadzības gadījumā arī norāde: "Fumé à sec au bois de châtaignier".
- AĢIN logotips.
- Norāde "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes vieta".

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Ģeogrāfiskais apgabals aptver Francijas dienvidaustrumus – Ronas-Alpu (*Rhône-Alpes*) reģionu.

Tajā ietilpst 212 Ardešas departamenta pašvaldību teritorijas, kas atrodas 1985. gada 9. janvāra Likumā Nr. 8530 (papildināts ar 1997. gada 28. maija lēmumu) noteiktajā kalnu apgabalā.

Austrumos to norobežo Centrālā masīva austrumu robeža, pēc tam tas plešas tālāk uz rietumiem līdz Vivarē (*Vivarais*), Butjēras (*Boutières*) un Ardešas kalniem ar Koironas (*Coiron*) masīvu (izņemot tā dienvidu pusi) centrā, savukārt tālāk dienvidos atrodas Tanargas (*Tanargue*) masīvs un Vivarē kalnu Sevēnu (*Cévennes*) kore līdz pat tās dienvidu atzaram: *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, Chalencon, 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 Graillose, 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, Pranles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessaube, 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 Cirgues de Prades, Saint Cirgues 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 Luezon, 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, Touloud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevaut, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance un Vocance.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ģeogrāfisko apgabalu veido kalni un pauguraini augstieņu plato līdzenumi, kur bieži pūš vējš.

Austrumos to norobežo Centrālā masīva austrumu robeža, pēc tam tas plešas tālāk uz rietumiem līdz Vivarē, Butjēras un Ardešas kalniem ar Koironas masīvu (izņemot tā dienvidu pusi) centrā, savukārt tālāk dienvidos atrodas Tanargas masīvs un Vivarē kalnu Sevēnu kore līdz pat tās Vansas (*Vans*) un Malboskas (*Malbosc*) dienvidu atzaram.

Vidējais apgabala augstums virs jūras līmeņa ir apmēram no 500 līdz 1 700 metriem. Apgabala ziemeļu un centrālā daļa ir apaugusi ar balteglu un kastaņu mežiem, savukārt dienvidu daļai vairāk raksturīgi krūmi. Klimats ir kontinentāls–puskontinentāls: augstienēs klimats ir auksts un sauss, raksturīgas bargas ziemas, īsas un saulainas vasaras.

Lai nodrošinātu pietiekami ilgu nogatavināšanu atbilstošos gaisa un temperatūras apstākļos, žāvētā šķiņķa ražošana agrāk bija koncentrēta kalnu apgabalā, kur lielāko gada daļu pastāv visu nepieciešamo apstākļu kopums.

Nogatavināšana kalnu apgabalā notiek arī mūsdienās un joprojām ir neatņemama ražošanas iezīme, tāpat kā Ardešas kastaņu miltu izmantošana panēšanai, kā arī ekskluzīva līdzekļa – šajā apgabalā plaši izplatīto kastaņu (Ardeša ir lielākais kastaņu ražotājs Francijā, kas nodrošina 50 % valsts ražošanas apjoma) malkas – izmantošana kūpināšanā.

Tāpat arī mūsdienās ģeogrāfiskajā apgabalā atrodas daudzi mazi un vidēji sāļšanas uzņēmumi, kas nereti darbojas jau vairākus simtus gadu un gadsimtu gaitā un spējuši nodot nākamajām paaudzēm savu vēsturisko pieredzi un uzkrātās zināšanas šajā apgabalā, kurā šādu uzņēmumu darbībai pastāvēja labvēlīgi ģeogrāfiskie un klimatiskie apstākļi.

5.2. Produkta specifika:

Ardešas šķiņķa specifika ir saistīta vienlaikus gan ar seno produkta un Ardešas sāļjumu reputāciju kopumā, kā arī īpašo zinātību, kas garantē vislabākās produkta smaržas un garšas īpašības.

Ardešas šķiņķa reputācija

Ardešas šķiņķa reputācija ir veidojusies gadsimtiem. Sākot ar XVI gadsimtu, var atrast norādes par “cūku kaušanu” – savdabīgām svētku tradīcijām, kas “ļauj pārdzīvot ziemas, pārtiekot no cūkgaļas un tās subproduktiem”. Pēc tam, ievērojot reģionālās tradīcijas, tika gatavotas “asinsdesas, speķis, desas, cīsiņi”, un šajā “kastaņām pārpilnajā zemē speķi un šķiņķi pakāra un žāvēja kastaņu malkas dūmos, līdz tas piesūcās ar kastaņu smaržu un kļuva balts”. Lauku saimniecības apgabalā bija īstas pārtikas krātuves. Mazons (*Mazon*) savās ceļojumu piezīmēs par Augšvivarē (*Haut Vivarais*) sajūsminājās par “griestiem, kurus pilnībā aizņem piekārti speķa gabali, stilbiņi, cūkas kājas un desiņu virtenes”.

Šis pagātnes mantojums ir saglabājies, un ikviena paaudze ir sniegusi tajā savu ieguldījumu, nodevusi savas prasības un zināšanas.

Ardešas šķiņķa reputācija ir veidojusies tieši šajā kalnu zemē, kura bagāta vēsturiskiem notikumiem, tradīcijām un zinātību un kura aptuveni atbilda kādreizējai Vivarē provincei, ko savos darbos, aprakstot arī šķiņķa izgatavošanu, minējis XVI gadsimtā dzīvojošais Francijas zemkopības pamatlicējs Olivjē de Serrs (*Olivier de Serres*), kam šī province bijusi dzimtā puse; šo apgabalu aprakstījis arī slavenais Ardešas dzejnieks Šarls Foro (*Charles Forot*) un Kurnonskis (*Curronsky*), kas slavināja Ardešu kā “gardēžu paradīzi”, bet mazo Ardešas ciematu nodēvēja par “gaļas kulinārijas Meku”.

Tiklīdz XX gadsimtā sāka attīstīties gastronomiskais tūrisms, Ardešas šķiņķi atzina par nacionālo produktu, kas ir Francijas kulinārijas mantojuma daļa. To pazīst Francijā, Eiropā un ārpus tās robežām.

Šķiņķa izgatavošanā izmantotās zināšanas

Ardešā pastāv savdabīga cūkkopības kultūra, kuras pamatā ir tradīcijas, kas veidojušās kopš XVI gadsimta. Receptē ir izmantotas senas zināšanas, kas ļauj panākt to, ka nogatavināšanas beigās Ardešas šķiņķis fizikāli ķīmisko īpašību ziņā ir pilnīgi gatavs patēriņam, un tam ir vislabākās garšas īpašības.

Šī recepte ietver stingru izejvielu atlasīšanu, sālišanu ar rokām, izmantojot sausu sāli, panēšanu vietējo kastaņu miltos un nogatavināšanu vismaz septiņus mēnešus atkarībā no šķiņķa svara.

Ardešas šķiņķa izgatavošanai izmanto tikai svaigas cūkgaļas gurnu daļu. Svaigas gaļas kvalitāti, jo īpaši liesuma un tauku kvalitāti, garantē stingra šķiņķa daļu šķirošana, kā arī kritēriji, kuriem izejvielai ir jāatbilst (tradicionālā barošana, izmantojot graudaugus, ģenētiskie kritēriji, kaušanas vecums un liemeņa svars, liesās gaļas saturs). Tiklīdz gaļa ir sašķīrota, šķiņķi sāla, ar rokām ieberžot to ar sausu sāli līdz ar salpetri, pipariem un garšvielām. Vienīgā atļautā piedeva ir salpetris. Pēc tam šķiņķi obligāti nobriedina (atpūtina) un atūdeņo.

Nogatavināšanas posmā šķiņķi panē ar kausētu cūku tauku, garšvielu un Ardešas kastaņu miltu maisījumu. Pēc nogatavināšanas žāvētam šķiņķim ar kaulu ir jābūt vismaz minimālajam svaram, kas atbilst tā vecumam – 7, 9 vai 12 mēnešiem.

Pēc izvēles šķiņķi var arī kūpināt. To dara kūpinātavā kastaņu dūmos, izmantojot kastaņu malku. Ir aizliegts izmantot kūpinājuma aromatizētāju.

Kvalitāti noteicošie faktori: vizuālās, smaržas un garšas īpašības.

Ardešas šķiņķi iegūst, rūpīgi atlasot izejvielu un izmantojot tradicionālu īpašu izgatavošanas recepti, kas piešķir tam raksturīgās īpašības.

Ardešas šķiņķim ir raksturīga maiga un patīkama konsistence, kas pie virsmas ir nedaudz stingrāka. Panēšanas rezultātā šķiņķis kļūst mīkstāks.

Griezuma vietā produktam ir redzams purpursarkans liesums, kas var būt nedaudz cauraudzis, kā arī baltas krāsas tauku slānis (viena līdz divu centimetru biezumā), kura biezums var atšķirties atkarībā no šķiņķa lieluma. Tā aromāts apvieno žāvētam kalnu šķiņķim un ilgstošai nogatavināšanai raksturīgu bagātīgu smaržu buķeti.

Panēšanas laikā šķiņķis piesūcinās ar vieglu kastaņu aromātu, piešķirot īstas gaļas garšu, kas ir nedaudz iesāļa un asa ar lazdu riekstu piegaršu.

Ja šķiņķi kūpina, izmantojot kastaņu malku, pastiprinās tā atbilstība tradicionālajam izskatam.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN), vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):*

Ardeša jau daudzus gadsimtus ir slavēta ar dažādiem sālītas cūkgaļas produktiem un jo īpaši ar žāvētajiem šķiņķiem. Ardešas kalnu zonā ir visi dabiskie apstākļi (temperatūra, gaisa mitrums, vēji), kas ir labvēlīgi sālījumu izgatavošanai un nogatavināšanai dabiskā vidē.

Seno ražošanas tradīciju ilgstoša izmantošana ļāvusi iegūt prasmes žāvētu šķiņķu izgatavošanai. Mūsdienās tām ir liela nozīme gaļas atlasē un kvalitātes nodrošināšanā, kā arī tradicionālo ražošanas paņēmienu ievērošanā, kas liecina, ka konkrētās zināšanas ir raksturīgas tikai šim reģionam: sālīšana, sausu sāli ieberžot ar rokām, un panēšana ar rokām Ardešas kastaņu miltos. Ardešas šķiņķa izgatavošanai ir nepieciešams īpaši ilgs žāvēšanas laiks, kas vienmēr bijis cieši saistīts ar vides apstākļiem. Nogatavināšana joprojām notiek kalnu apvidū, un mūsdienās tā ir neatņemama Ardešas šķiņķa ražošanas īpatnība.

Sālīšanas meistari tradicionāli ir izmantojuši kalnu apvidū plaši izplatīto kastaņu koksni. Kastaņas, kas Ardešas kalnu apgabalā joprojām aug plašās platībās, ir ražojoši augļi koki, un Ardeša ir lielākais kastaņu ražotājs Francijā, nodrošinot gandrīz 50 % kopējā valsts ražošanas apjoma. Kastaņu milti ir dabiska izejviela, kuru sālīšanas meistari izmanto kā galveno sastāvdaļu šķiņķa liesuma daļu panēšanai.

Lai pastiprinātu šķiņķa atbilstību tā tradicionālajam izskatam, žāvēto šķiņķi kūpina, izmantojot tikai kastaņu malku.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

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