V

(Opinjonijiet)

ATTI OĦRAJN

KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 76/17)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt li wieħed joġġezzjona skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ([1]). Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"JAMBON DE L'ARDÈCHE"

Nru tal-KE: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem:**

"Jambon de l'Ardèche"

2. **Stat membru jew pajjiż terz:**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 1.2: Prodotti tal-laħam (imsajrin, affumikati, immellħin, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1:*

Deskrizzjoni ġenerali:

Ix-"jambon de l'Ardèche" huwa prodott niexef. Huwa prodott nobbli li ġej mill-koxxa ta' wara tal-ħanżir, b'piż minimu ta' 8,5 kg fl-istat frisk tiegħu. Jiġi ppreparat u maqtugħ f'għamla ta' spirall, imbagħad jingħorok bl-idejn b'melħ imħallat mas-salnitru, mal-bżar u mal-ħwawar. Wara li jitħalla joqgħod, jitħalla jimmatura għal tal-anqas seba' xhur.

Ix-"jambon de l'Ardèche" għandu qiegħ ittondjat, u jirqaq progressivament sas-sieq, li tkun inqalgħet minn qabel (maqtugħa mill-għaksa). L-għadma l-baxxa tal-koxxa tinqata' dritt, parallelament mal-assi tal-perżuta, f'distanza ta' 2 ċm minn ras il-wirk, li tkun inqalgħet ukoll. Il-wiċċ ta' ġewwa tal-perżut ikun mikxuf sa isfel nett.

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Tnixxif u maturazzjoni:

Ix-"jambon de l'Ardèche" jitnixxef f'diversi stadji. Waqt il-maturazzjoni, l-perżut jingħadda mill-panura, billi l-wiċċ bla xaħam u mikxuf tal-perżut jinkesa b'taħlita ta' xaħam (li jservi ta' panura), ħwawar u dqiq tal-qastan mill-Ardèche.

L-età tax-"jambon de l'Ardèche" tingħadd mill-ewwel ġurnata tat-tmellih hekk kif joħroġ mill-kamra tat-tnixxif. L-età tista' tkun ta' seba' xhur (bħala minimu), ta' disa' xhur jew ta' tnax-il xahar. Il-piż minimu tal-perżuta niexfa, bil-għadma, huwa ta' 6 kg.

Iktar ma tkun l-età tal-perżut, iktar joħorġu l-kwalitajiet organolettiċi tiegħu, b'mod partikulari togħmitu. Fl-istess ħin, jintilef iktar ilma u l-laħam isir aktar sod. Biex jintlaħaq bilanċ ottimu bejn it-togħma u l-konsistenza tal-perżut niexef, jeħtieġ li jiġi stabbilit piż niexef minimu skont l-età.

Età tal-perżuta niexfa	Piż tal-perżuta niexfa
7 xhur	≥ 6 kg
9 xhur	≥ 6,7 kg
12-il xahar	≥ 7,3 kg

Il-perjodu ta' maturazzjoni jiġi indikat fuq it-tikketta tax-"jambon de l'Ardèche" għall-konsumatur.

L-affumikar (stadju mhux obbligatorju):

Jista' jsir affumikar ħafif tal-perżut wara li jkun tlesta. Dan il-proċess mhux obbligatorju jsir fin-niexef, ġo ġeneratur tad-duħħan, esklussivament b'injam tal-qastan. Dan il-proċess isaħħaħ id-dehra tradizzjonali tal-perżut.

F'dan il-każ, it-tikketta għandha tinkludi l-kliem "Fumé à sec au bois de châtaignier" (Affumikat fin-niexef b'injam tal-qastan).

Karatteristiċi organolettiċi:

Ix-"jambon de l'Ardèche" huwa kkaratterizzat minn konsistenza ratba u pjaċevoli, kemm kemm iktar soda fil-wiċċ.

Meta jinqata', il-prodott jikxef laħam dgħif, li jkun lewn l-inbid aħmar skur tad-distrett ta' Bordeaux fi Franza, li jista' jkun fih ftit strixxi ta' dgħif u grass u li jkun miksi bix-xaħam abjad. Il-ħxuna ta' din il-kisja tvarja bejn 1 u 2 ċentimetri, skont id-daqs tal-perżuta.

Ix-"jambon de l'Ardèche" huwa kkaratterizzat minn togħma qawwija tal-laħam, kemm kemm mielħa u mħawra. It-togħma u r-riħa tiegħu jissaħħu permezz ta' maturazzjoni twila. Meta jinkesa bil-panura, riħa ħafifa tal-qastan tinfirex sal-qalba tal-perżuta. Dawn il-karatteristiċi juru r-rikkezza tal-aromi tipiċi tal-perżut niexef tal-muntanji.

Karatteristiċi fiżikokimiċi:

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-prodott lest għall-bejgħ għandhom jirrispettaw il-valuri legali.

Barra minn hekk, l-attività tal-ilma (l-"A_w") tal-prodott m'għandhiex taqbeż iż-0,91.

Preżentazzjoni tal-prodott:

Wara l-maturazzjoni tiegħu, ix-"jambon de l'Ardèche" jista' jiġi ppreżentat:

sħiħ bil-għadma: mingħajr is-sieq li tkun inqalgħet minn mal-perżuta friska;

sħiħ mingħajr għadma: maqsum, bil-għadma mneħħija, imbagħad meħjut u ppressat ġo forma (l-operazzjoni tal-iffurmar tal-perżuta);

Il-prodott jista' jinbiegħ f'forom differenti:

— bħala perżuta sħiħa bil-għadma, għarwiena jew imġeżwra fi drapp tal-qoton (tal-musulina),

— bħala perżuta sħiħa mingħajr għadma, mogħtija l-forma u ppakkjata f'vakwu,

— bhala nofs jew kwart ta' perżuta mingħajr għadma, ippakkjata f'vakwu,

— bhala perżuta sħiħa mingħajr għadma, mingħajr qoxra, mingħajr xaħam, mogħtija l-forma u ppakkjata f'vakwu,

— bhala nofs jew kwart ta' perżuta mingħajr għadma, mingħajr qoxra, mingħajr xaħam, mogħtija l-forma u ppakkjata f'vakwu,

— bhala perżut imqatta' fuq trej ippakkjat f'vakwu jew f'pakkett b'ambjent ikkontrollat kif xieraq.

Tkun xi tkun il-preżentazzjoni tiegħu, ix-"jambon de l'Ardèche" juri l-istess sinjali distintivi, u jkun intgħażel bl-istess kriterji.

3.3. *Materja prima:*

Il-materja prima ġejja minn ħnieżer domestiċi ta' piż standard u/jew kbir, skont il-kundizzjonijiet li ġejjin:

L-uniċi prieżet awtorizzati biex iġibu d-denominazzjoni "Jambon de l'Ardèche" huma dawk fl-istat frisk li joriġinaw fl-UE (annimali mwielda, imrobbija u maqtula fl-Unjoni Ewropea).

Il-laħam għandu jilħaq mill-inqas il-kriterji li ġejjin:

— għall-ħnieżer ta' piż standard:

  — piż tal-karkassa sħuna mal-qatla ta' bejn it-72 u d-89 kg

  — età minima biex imorru għall-qatla ta' 172 jum

  — proporzjon tal-muskoli ta' bejn it-53 % u t-63 %

— għall-ħnieżer ta' piż kbir:

  — piż tal-karkassa sħuna ta' 90 kg jew iktar

  — età medja biex imorru għall-qatla ta' 182 jum

  — proporzjon tal-muskoli ta' bejn it-53 % u t-63 %

Il-ħnieżer kollha (ta' piż standard kif ukoll ta' piż kbir) għandu jkollhom ukoll l-ispeċifikazzjonijiet li ġejjin:

— speċifikazzjonijiet ġenetiċi:

  — il-ħnieżer huma mnissla minn ħnieżer magħżula mill-korpi ta' selezzjoni tal-ħnieżer, jew minn ċentri ċċertifikati tal-inseminazzjoni artifiċjali

  — fil-każijiet l-oħra, il-proporzjon tal-ħnieżer ta' piż standard li huma sensittivi għall-"halothane" għandu jkun ta' < 3 %, u l-annimali m'għandhomx ikunu milqutin mill-allel RN- (l-ebda każ).

Il-perżuta użata ma għandux ikollha piż frisk ta' inqas minn 8,5 kg wara l-qtugħ u l-qsim f'għamla ta' spirall.

Il-prieżet li jidhru difettużi (axxess, xaħam artab u żejtni, laħam jegħreq, sustanzi barranin, xquq, eċċ.) għandhom jitwarrbu. Barra minn hekk, ix-xaħam għandu jkun abjad. Il-prieżet ma għandux ikollhom difetti fit-tqaxxir, qxur maqtugħin jew maħruqin, tikek tad-demm jew kwalunkwe tip ta' dbabar, ematomi jew tbenġil, xquq jew axxess. Dawn id-difetti fid-dehra għandhom ikunu limitati għal 5 % tal-prieżet li juru difett wieħed jew iktar.

3.4. *Għalf għall-annimali (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

Il-ħnieżer kollha (ta' piż standard kif ukoll ta' piż kbir) għandu jkollhom il-kundizzjonijiet tal-għalf li ġejjin:

— Tal-inqas 60 % mill-għalf li jingħata lill-ħnieżer għandu jkun ċereali jew prodotti taċ-ċereali

— L-użu ta' addittivi artifiċjali li fihom fattur tat-tkabbir huwa pprojbit matul il-ħajja kollha tal-annimal.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:*

L-istadji tal-produzzjoni, mit-tmelliħ sal-maturazzjoni tal-perżut (it-tmellìħ, l-ixkupiljar, il-ħasil, il-fażi li fiha l-laħam jitħalla joqgħod jew jimmatura, it-tnixxif, il-maturazzjoni), kif ukoll l-affumikar wara l-produzzjoni fejn rilevanti, għandhom isiru fiż-żona ġeografika ta-IĠP, billi huma kollha stadji fundamentali li jiddeterminaw l-ispeċifiċità tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

Mhux applikabbli.

3.7. *Regoli speċifiki għat-tikkettar:*

— L-isem għall-bejgħ: Jambon de l'Ardèche

— Perjodu ta' maturazzjoni: 7 xhur, 9 xhur jew 12-il xahar

— "Fumé à sec au bois de châtaignier" (Affumikat fin-niexef b'injam tal-qastan) fejn xieraq

— Il-logo tal-IĠP

— Il-kliem "Indikazzjoni Ġeografika Protetta".

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika tinsab fix-Xlokk ta' Franza, fir-reġjun ta' Rhône-Alpes.

Hija limitata għall-212-il muniċipalità tad-*département* tal-Ardèche, li jinsabu f'żona muntanjuża definita mil-Liġi Nru 8530 tad-9 ta' Jannar 1985, aġġornata bid-digriet tat-28 ta' Mejju 1997.

Il-fruntiera tal-Lvant taż-żona ġeografika hija x-xifer tal-Lvant tal-Massif Central, u din testendi sal-Punent fuq il-muntanji tal-Vivarais, il-Boutières u l-Montagne Ardèchoise, bil-Massif du Coiron fiċ-ċentru (għajr il-wiċċ tiegħu tan-Nofsinhar). Il-Massif du Tanargue jinsab aktar 'l isfel, bix-xifer ta' Vivarais Cévénol fin-Nofsinhar nett. Il-muniċipalitajiet imsemmija huma dawn li ġejjin: 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 Graillouse, 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, 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 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 Lauezon, 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, Sceautres, Silhac, Souche, Tauriers, Thuets, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona ġeografika hija magħmula minn muntanji u pjanuri għoljin imħarbta, ta' sikwit imsawta mirriħ.

Il-fruntiera tal-Lvant taż-żona ġeografika hija x-xifer tal-Lvant tal-Massif Central, u din testendi sal-Punent fuq il-muntanji tal-Vivarais, il-Boutières u l-Montagne Ardèchoise, bil-Massif du Coiron fiċ-ċentru (għajr il-wiċċ tiegħu tan-Nofsinhar). Il-Massif du Tanargue jinsab aktar 'l isfel, bix-xifer ta' Vivarais Cévénol, Vans u Malbosc fin-Nofsinhar nett.

L-altitudni taż-żona tvarja bejn medja ta' 500 m u 1 700 m. Din iż-żona fiha ħafna boskijiet taż-żnuber u tal-qastan, mit-Tramuntana saċ-Ċentru, filwaqt li lejn in-Nofsinhar il-veġetazzjoni tikkonsisti aktar f'arbuxxelli. Il-klima hija bejn dik kontinentali u semi-kontinentali: kiesħa u niexfa fil-għoli bi xtiewi ħorox, u sjuf qosra u xemxija.

Biex jiġi rrispettat it-tul tal-proċess tal-maturazzjoni f'kundizzjonijiet xierqa tal-arja u tat-temperatura, dari l-produzzjoni tal-perżut niexef kienet issir fiż-żoni tal-muntanji, fejn il-kundizzjonijiet imsemmija kienu preżenti matul il-biċċa l-kbira tas-sena.

Il-maturazzjoni baqgħet issir fiż-żoni tal-muntanji, u llum għadha karatteristika importanti ħafna tal-produzzjoni tal-perżut. L-istess jgħodd għall-użu tad-dqiq tal-qastan mill-Ardèche matul il-proċess tal-kisi, u għall-użu tal-injam tal-qastan biss, f'każ li l-perżut jiġi affumikat wara l-produzzjoni. Din is-siġra hija preżenti ħafna fir-reġjun: tant hu hekk li l-Ardèche huwa l-ikbar produttur tal-qastan fi Franza, b'50 % tal-produzzjoni nazzjonali.

Sal-lum, iż-żona ġeografika għadha kkaratterizzata mill-preżenza qawwija ta' impriżi żgħar u ta' daqs medju fil-qasam tal-maturazzjoni. Ħafna minnhom ilhom jeżistu aktar minn mitt sena, u għaddew l-istorja u l-għarfien tagħhom matul is-snin minn ġidd għal ġidd, f'żona li fiha l-kundizzjonijiet ġeografiċi u klimatiċi kienu favorevoli għal ħidmiethom.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

L-ispeċifiċità tax-"Jambon de l'Ardèche" tissejjes fuq ir-reputazzjoni antika kemm ta' dan il-prodott stess kif ukoll tal-laħam immellaħ tal-Ardèche b'mod ġenerali, u fuq l-għarfien prattiku speċifiku li jiggarantixxi l-aqwa espressjoni tal-ispeċifiċitajiet tal-aroma u tat-togħma tal-prodott.

Ir-reputazzjoni tax-"jambon de l'Ardèche":

Ix-"jambon de l'Ardèche" sawwar ir-reputazzjoni tiegħu matul is-sekli. Jeżistu referenzi, li jmorru lura għas-seklu 16, għat-"tuades", riti tradizzjonali li fihom kienu verament jiċċelebraw il-qtil tal-ħnieżer, li bis-saħħa tagħhom in-nies setgħu "jgħixu x-xitwa mill-polpa u d-dgħif tal-laħam". Dak iż-żmien, kienu jsiru l-mazzit, il-bejkin, il-kirxa u z-zlazet skont it-tradizzjonijiet reġjonali: "f'artijiet b'abbondanza ta' qastan, il-bejkin u l-prieżet kienu jiddendlu mis-siġar tal-qastan, fejn kienu jitħallew jinxfu fid-duħħan sa ma jsiru bojod". B'hekk l-irziezet evolvew f'dispensi tal-ikel - tant hu hekk li l-awtur Albin Mazon, fi ktieb dwar il-vjaġġi tiegħu fil-Haut Vivarais, jistagħġeb "bis-soqfa mżejna bil-bejkin, bil-koxox, bis-saqajn, u bi sriebet ta' zlazet imdendlin".

Dan il-wirt storiku għadu ħaj, b'kull ġenerazzjoni tagħti l-kontribut tagħha u tgħaddi l-esiġenzi u l-għarfien tagħha lil dawk ta' warajha.

B'hekk, kien fil-qalba ta' dan ir-reġjun tal-Vivarais, bil-muntanji tiegħu mogħnija bl-istorja, bit-tradizzjoni u bis-sengħa, li x-"jambon de l'Ardèche" sawwar ir-reputazzjoni tiegħu. Din it-tradizzjoni baqgħet tiżviluppa matul is-snin: Olivier de Serres, missier l-agrikultura Franċiża sa mis-seklu 16, fil-kitbiet tiegħu kien jispjega kif għandu jsir il-perżut; Charles Forot, poeta magħruf tal-Ardèche, iċċelebra fi vrusu x-"jambon de l'Ardèche"; u Curnonsky irrefera għall-Ardèche bħala l-"Ġenna ta' min jaf jiekol", u għal irħajjel tar-reġjun bħala "l-Mekka tas-salumerija".

Mis-seklu għoxrin 'il hawn, bl-iżvilupp tat-turiżmu gastronomiku, ix-"jambon de l'Ardèche" ġie rikonoxxut bħala prodott reġjonali li jifforma parti mill-wirt kulinarju Franċiż. Huwa magħruf fi Franza, fl-Ewropa u lil hinn minnha.

L-għarfien applikat fil-produzzjoni tax-"jambon de l'Ardèche":

Fl-Ardèche teżisti kultura awtentika tal-ħnieżer, b'għeruq fondi fit-tradizzjoni li tmur lura għas-seklu 16. Ir-riċetta użata tissejjes fuq għarfien antik, u tippermetti lix-"jambon de l'Ardèche" jilħaq il-maturità fiżjoloġika sħiħa tiegħu, kif ukoll l-aqwa espressjoni tat-togħma wara l-maturazzjoni.

Din ir-riċetta tikkonsisti f'għażla bir-reqqa tal-materja prima, it-tmelliħ b'melħ niexef li jsir bl-idejn, panura li ssir bid-dqiq tal-qastan lokali, u maturazzjoni ta' mill-inqas 7 xhur, skont il-piż tal-perżut.

L-unika parti tal-ħanżir użata għall-produzzjoni tax-"jambon de l'Ardèche" hija l-koxxa friska. Il-kwalità tal-koxxa friska, partikularment dik tad-dgħif u tax-xaħam, hija ggarantita mit-tgħarbil bir-reqqa tal-biċċiet tal-perżut, kif ukoll mill-kriterji marbutin mal-materja prima (l-għalf tradizzjonali abbażi taċ-ċereali, il-kriterji ġenetiċi, l-età biex imorru għall-qatla u l-piż tal-karkassi, il-perċentwal ta' dgħif). Ladarba tkun intgħażlet, il-perżuta titmellaħ billi tingħorok bl-idejn bil-melħ niexef, imħallat mas-salnitru, mal-bżar u mal-ħwawar. L-uniku addittiv awtorizzat huwa s-salnitru. Wara dan, il-perżuta tingħadda minn fażi ta' maturazzjoni obbligatorja, imbagħad minn fażi ta' tnixxif.

Matul il-perjodu ta' maturazzjoni, il-perżut jingħadda mill-panura, b'taħlita ta' xaħam, ħwawar u dqiq tal-qastan tal-Ardèche. Il-prieżet nixfin bil-għadma wara l-maturazzjoni jkollhom piż minimu adattat għall-età tagħhom, ta' 7 xhur, 9 xhur jew 12-il xahar.

Jista' jsir ukoll proċess ta' affumikar, li mhux obbligatorju. Dan isir f'midħna b'injam tal-qastan, li jiddaħħal ġo ġeneratur tad-duħħan. L-użu ta' sustanzi aromatiċi tad-duħħan huwa pprojbit.

Kwalità speċifika: karatteristiċi partikulari fid-dehra, fl-aroma u fit-togħma

Ix-"jambon de l'Ardèche" huwa r-riżultat ta' materja prima magħżula bir-reqqa, u ta' riċetta tradizzjonali u speċifika li jagħtuh il-karatteristiċi speċjali tiegħu.

Ix-"Jambon de l'Ardèche" huwa kkaratterizzat minn konsistenza ratba u pjaċevoli, kemm kemm iktar soda mal-wiċċ, iżda mrattba minħabba l-panura.

Meta jinqata', il-prodott jikxef laħam irqiq, lewn l-inbid aħmar ta' Bordeaux, li jista' jkun ftit imraħħam u miksi bix-xaħam abjad. Il-ħxuna ta' din il-kisja tvarja bejn 1 u 2 ċentimetri, skont id-daqs tal-perżut. Ir-riħa tiegħu tixhed ir-rikkezza tal-aromi tipiċi tal-prieżet nixfin tal-muntanja, u tixhed ukoll maturazzjoni twila.

Il-panura tagħti riħa ħafifa tal-qastan lill-perżuta, li tinfirex sal-qalba tagħha u tagħtiha togħma qawwija tal-laħam, kemm kemm mielaħ u mħawwar, b'laqta ta' ġellewż.

L-affumikar bl-injam tal-qastan, meta jsir, isaħħaħ id-dehra tradizzjonali tal-perżut.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew il-karatteristiċi l-oħra tal-prodott (għall-IĠP):*

Ir-reġjun tal-Ardèche ilu s-sekli magħruf għall-prodotti varji tiegħu tas-salumerija abbażi tal-laħam tal-ħanżir, u b'mod partikulari għall-priezet nixfin tiegħu. Iż-żoni tal-muntanji tal-Ardèche fihom il-kundizzjonijiet naturali kollha (it-temperatura, l-umdità, l-irjieħ) li huma favorevoli għall-produzzjoni tas-salumerija kif ukoll għall-maturazzjoni f'ambjent naturali.

Din il-produzzjoni antika u tradizzjonali, wasslet biex ikun hemm l-għarfien u s-sengħa li hemm bżonn għall-produzzjoni ta' priezet nixfin. Illum dawn għad għandhom influwenza kbira fil-għażla u fil-kwalità tal-laħam użat kif ukoll fil-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni li jixhdu dan l-għarfien karatteristiku tar-reġjun: it-tmelliħ tal-perżut billi jingħorok bl-idejn bil-melħ niexef, u l-panura bl-idejn bid-dqiq tal-qastan tal-Ardèche. Il-produzzjoni tax-"jambon de l'Ardèche" titlob perjodu partikularment twil tat-tnixxif, u minn dejjem kienet marbuta mill-qrib mal-ambjent tagħha. Il-maturazzjoni baqgħet issir fiż-żoni tal-muntanji, u tibqa' karatteristika fundamentali tax-"jambon de l'Ardèche".

Tradizzjonalment, dawk li jieħdu ħsieb il-maturazzjoni tal-laħam fin-niexef dejjem inqdew bl-injam tal-qastan, li huwa abbondanti sew fiż-żoni tal-muntanji. Is-siġar tal-qastan ilhom minn żmien żemżem jgħattu meded wiesgħa ħafna taż-żona muntanjuża tal-Ardèche. Din is-siġra hija waħda ta' produzzjoni, u l-Ardèche huwa l-ikbar produttur tal-qastan fi Franza, b'madwar 50 % tal-produzzjoni nazzjonali. M'hemmx xi ngħidu, id-dqiq tal-qastan jintuża minn dawk li jieħdu ħsieb il-maturazzjoni bħala ingredjent ewlieni għall-panura tal-partijiet dgħif tal-perżut.

Sabiex tissaħħaħ id-dehra tradizzjonali tal-perżut, l-injam tal-qastan biss għandu jintuża għall-affumikar fin-niexef tal-perżut – u l-ebda injam ieħor.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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