

V

(Adviezen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 76/17)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽¹⁾ van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„JAMBON DE L'ARDÈCHE”****EG-nummer: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Jambon de l'Ardèche”

2. Lidstaat of derde land:

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz...)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Algemene beschrijving:

„Jambon de l'Ardèche” is een gedroogd product. Het is een hoogstaand, rondgemaakt stuk dat wordt bereid door een varkensbil die vers minstens 8,5 kg weegt met de hand in te wrijven met droog zout, kaliumnitraat, peper en kruiden, en deze na een rustperiode minstens 7 maanden te laten drogen en rijpen.

„Jambon de l'Ardèche” heeft een rond uiteinde en versmalt geleidelijk tot aan de poot, die vooraf is verwijderd (ontbeend ter hoogte van het gewricht). Het bot in de bout is recht, loopt gelijk met de as van de ham en reikt tot op twee centimeter van het uiteinde van het verwijderde dijbeen. Onderaan is het binnenste van de ham zichtbaar.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Droging en rijping:

„Jambon de l'Ardèche” wordt in verschillende fasen gedroogd. Tijdens de rijping wordt de ham ingewreven. Dit gebeurt door de onbedekte dunne kant van de ham in te smeren met een mengsel van reuzel (bladvet), kruiden en kastanjemeel uit de Ardèche.

De ouderdom van de ham wordt berekend vanaf de eerste dag van het zouten tot de dag dat hij de droogkamer verlaat. Hij is minimum 7 maanden oud, maar kan ook 9 of 12 maanden oud zijn. Het minimale gewicht van de gedroogde ham, met been, bedraagt 6 kg.

Des te langer de ham rijpt, des te meer zijn organoleptische kenmerken, en met name zijn smaak, tot ontwikkeling komen. Daarnaast verliest hij naarmate de tijd vordert meer en meer water en wordt het vlees steviger. Om een goede balans te vinden tussen de smaak en de textuur van de gedroogde ham, moet bij het vaststellen van het minimale drooggewicht rekening worden gehouden met de ouderdom.

Ouderdom van de gedroogde ham	Gewicht van de gedroogde ham
7 maanden	≥ 6 kg
9 maanden	≥ 6,7 kg
12 maanden	≥ 7,3 kg

De rijpingsduur wordt via het etiket van de „Jambon de l'Ardèche” meegedeeld aan de consument.

Het roken: een niet-verplichte fase:

Na de bereiding kan de gedroogde ham licht gerookt worden. Deze optionele behandeling na het drogen gebeurt in een rookoven met uitsluitend kastanjehout. Door het roken wordt het traditionele aspect van de ham versterkt.

Het etiket wordt in dit geval aangevuld met de vermelding „gerookt op kastanjehout”

Organoleptische kenmerken:

„Jambon de l'Ardèche” wordt gekenmerkt door een soepele en aangename textuur, die aan het oppervlak iets vaster is.

Een afgesneden plak van het product heeft een donkere, bordeauxrode kleur, is soms licht doorregen en heeft een witte vetrand waarvan de dikte (een à twee centimeter) kan variëren naargelang van de omvang van de ham.

Typisch voor „Jambon de l'Ardèche” is de uitgesproken licht zoute, enigszins kruidige vleessmaak. Tijdens het langdurige rijpingsproces worden de smaak en de geur gevormd. Deze hebben een lichte kastanjetoes, die door het inwrijven tot diep in de kern van de ham doordringt. De smaak en de geur geven blijk van de rijke aroma's die eigen zijn aan gedroogde bergham.

Fysisch-chemische kenmerken:

Het product is klaar om in de handel te worden gebracht als de fysisch-chemische kenmerken aan de voorgeschreven waarden voldoen.

De Aw-waarde van het gedroogde product mag overigens niet meer dan 0,91 bedragen.

Presentatie van het product:

„Jambon de l'Ardèche” wordt na de rijping aangeboden:

Als een hele ham met been: zonder de poot, die bij de verse ham werd verwijderd.

Als een hele ham zonder been: opengesneden, ontbeend, weer dichtgenaaid en ten slotte in een vorm geperst (het vormpersen van de ham).

Het product kan in verschillende vormen in de handel worden gebracht:

- Als een hele ham met been, onverpakt of in een zak uit katoenweefsel (een soort mousseline);
- Als een hele ham zonder been, geperst en vacuümverpakt;

- ½ of ¼ ham zonder been, vacuümverpakt;
- Als een hele ham zonder been, zonder zwoerd, ontvet, geperst en vacuümverpakt;
- ½ of ¼ ham zonder been, zonder zwoerd, ontvet, geperst en vacuümverpakt;
- Plakken ham in een bakje, in een geschikte vacuüm- of CA-verpakking.

Elke „Jambon de l'Ardèche” heeft ongeacht zijn aanbiedingsvorm dezelfde keuring doorlopen en draagt hetzelfde merkteken.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

De grondstof voor de productie van deze ham is, afhankelijk van de volgende voorwaarden, afkomstig van vleesvarkens en/of zware varkens:

Bij de bereiding van „Jambon de l'Ardèche” mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van verse stukken ham die van oorsprong zijn uit de Europese Unie (de dieren moeten in de Europese Unie zijn geboren, opgefokt en geslacht).

Het vlees voldoet ten minste aan de volgende criteria:

- voor de lichtere vleesvarkens:
 - het warm geslacht gewicht bedraagt tussen 72 en 89 kg;
 - de varkens zijn ten minste 172 dagen oud wanneer ze worden geslacht;
 - het percentage mager vlees bedraagt tussen 53 % en 63 %;
- voor de zware varkens:
 - het warm geslacht gewicht bedraagt ten minste 90 kg;
 - de varkens zijn ten minste 182 dagen oud wanneer ze worden geslacht;
 - het percentage mager vlees bedraagt tussen 53 % en 63 %;

Alle varkens (lichtere vleesvarkens en zware varkens) moeten aan bepaalde specificaties beantwoorden:

- met betrekking tot de afkomst:
 - de varkens moeten afstammen van voorouders uit officieel erkende varkenshouderijen of officieel erkende centra voor kunstmatige inseminatie;
 - In de overige gevallen bedraagt het aantal vleesvarkens dat gevoelig is voor halothaan minder dan 3 % en zijn de dieren geen drager van het Rn-allel.

Het gebruikte stuk verse ham mag na het uitsnijden en uitbenen vers niet minder dan 8,5 kg wegen.

Stukken met uiterlijke gebreken (abcessen, week en olieachtig vet, veel dripverlies, lichaamsvreemde stoffen, breuken ...) komen niet in aanmerking. Voorts moet het vet wit zijn. De hammen mogen geen niet of slecht onthaarde delen, gescheurd of verbrand zwoerd, petechieën (puntbloedingen), hematomen (bloeduitstortingen), breuken of abcessen vertonen. Bij stukken die een of meer van deze uiterlijke gebreken vertonen, mogen die gebreken niet meer dan vijf procent van het stuk beslaan.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Alle varkens (zowel vleesvarkens als zware varkens) moeten aan de volgende voedingsvoorwaarden beantwoorden:

- de varkens worden gevoed met ten minste zestig procent granen en zemelen;
- aan de dieren mogen op geen enkel moment zoötechnische toevoegingsmiddelen met groeibevorderaars zijn toegediend.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De onderdelen van het productieproces tussen het zouten en het rijpen van de ham (zouten, afborstelen, wassen, rusten, drogen, rijpen) en het eventuele roken aan het einde van het proces, dienen plaats te vinden in het geografische gebied van de beschermde geografische aanduiding (BGA), omdat deze onderdelen bepalend zijn voor de specificiteit van het product.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

Niet van toepassing.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

- Verkoopbenaming: „Jambon de l'Ardèche”;
- Rijpsduur (zeven, negen, of twaalf maanden);
- Indien van toepassing: „Fumé à sec au bois de châtaignier” („drooggerookt op kastanjehout”);
- logo BGA;
- Vermelding „Indication Géographique Protégée” („Beschermde geografische aanduiding”).

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het geografische gebied bevindt zich in het zuidoosten van Frankrijk, in de regio Rhône-Alpes.

Het is beperkt tot 212 gemeenten van het departement Ardèche die liggen in wat bij wet 8530 van 9 januari 1985, herzien bij het besluit van 28 mei 1997, is gedefinieerd als berggebied.

Het gebied wordt in het oosten begrensd door de oostkant van het Centraal Massief en strekt zich in het westen uit over „Monts du Vivarais”, „Les Boutières” en „Montagne Ardéchoise” met in het centrum „le massif du Coiron” (uitgezonderd de zuidkant), meer naar het zuiden „le massif du Tanargue” en in de zuidelijkste punt la corniche du Vivarais Cévénol: 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, Chalenccon, 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, Faugetes, 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, Planzollès, Plats, Pont de la beaume, Pourcheres, Prades, Pranes, 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 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, Scautres, 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. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het geografische gebied wordt gevormd door bergen en hoogplateaus met een grillig reliëf waar het vaak hard waait.

Het gebied wordt in het oosten begrensd door de oostkant van het Centraal Massief en strekt zich in het westen uit over „Monts du Vivarais”, „Les Boutières” en „Montagne Ardéchoise”, in het centrum over „le massif du Coiron” (uitgezonderd de zuidkant), meer naar het zuiden „over le massif du Tanargue” en „la corniche du Vivarais Cévénol” en over het uiterste zuiden van „Les Vans” en „Malbosc”.

De hoogte in het gebied varieert tussen 500 en 1 700 meter. Het gebied is van het noorden tot het centrum bezaaid met dennen- en kastanjabossen en naar het zuiden met een meer struikgewasachtige vegetatie. Het klimaat is continentaal tot semicontinentaal: koud en droog in het hooggebergte met strenge winters en korte, zonovergoten zomers.

Om een lange rijpingstijd in geschikte lucht- en temperatuursomstandigheden in acht te nemen, vond de productie van de ham vroeger plaats in berggebied, waar deze omstandigheden het grootste deel van het jaar voorkwamen.

Dit bleef zo en de rijping in berggebied blijft tot op vandaag een belangrijk kenmerk van de productiewijze, evenals het gebruik van kastanjemeel uit de Ardèche voor het inwrijven van de ham en van uitsluitend hout van de rijkelijk aanwezige kastanjaboom (de Ardèche is met vijftig procent van de Franse kastanjarahoutproductie de grootste producent van het land) voor het eventuele roken.

Tot op heden wordt het geografische gebied gekenmerkt door een sterke verankering van kleine en middelgrote vleesverwerkende bedrijven, die vaak al meer dan honderd jaar bestaan, en die, geholpen door de gunstige geografische en klimatologische omstandigheden van de streek, erin zijn geslaagd in de loop der eeuwen hun traditie en knowhow van generatie op generatie door te geven.

5.2. Specificiteit van het product:

„Jambon de l'Ardèche” dankt zijn specificiteit evenzeer aan de aloude faam die hij en de andere gezouten vleeswaren uit de Ardèche genieten, als aan de specifieke vakkennis om de geur- en de smaakkenmerken van het product optimaal naar boven te brengen.

De faam van de „Jambon de l'Ardèche”

„Jambon de l'Ardèche” heeft zijn faam in de loop der eeuwen verworven. De oudste vermeldingen van „les tuades”, authentieke traditionele festiviteiten die het mogelijk maakten „de winter door te komen op varkenshuid en slachtresten” gaan terug tot in de zestiende eeuw. Tijdens de feestelijkheden werden volgens de plaatselijke traditie „bloedworsten, spek, andouilles en worsten” gemaakt en „werden in de kastanjerijke oorden spek en hammen bij de kastanjabomen opgehangen wanneer ze ter conservering werden drooggerookt.” De boerderijen werden dan echte provisiekamers; in een van zijn reisverslagen over de Haut Vivarais verbaast Mazon zich over „met spek, hammetjes, varkenspoten en aan snoeren geregen saucijsjes behangen zolderingen”.

Die erfenis van het verleden leefde voort en elke generatie droeg haar steentje bij en leverde haar hoge eisen en haar vakkundigheid over aan de volgende.

De in deze bergstreek overvloedig aanwezige geschiedenis, tradities en knowhow vormden de basis voor de faam van de „Jambon de l'Ardèche”, die werd uitgedragen door Olivier de Serres, de in Vivarais geboren zestiende-eeuwse Franse landbouwpionier die in zijn werken het productieproces van de ham beschrijft, door Charles Forot, de beroemde dichter uit de Ardèche en door Curnonsky, die de Ardèche omdoopte tot „het fijnproeversparadijs” en een dorpje in de Ardèche tot „het mekka der vleeswaren”.

Met het ontstaan van het gastronomisch toerisme in de twintigste eeuw kregen de hammen van de Ardèche erkenning als een streekproduct dat deel uitmaakt van het Franse culinaire erfgoed. Ze zijn bekend in Frankrijk, in Europa en daarbuiten.

De knowhow die nodig is voor de productie

Het varken speelt sinds de zestiende eeuw een belangrijke rol in de culturele tradities van de Ardèche. Dankzij het traditionele recept van de „Jambon de l'Ardèche” krijgt de ham aan het einde van de rijpingsperiode zijn beste smaak.

Het geheim van dit recept schuilt in de strenge selectie van de grondstoffen, het droogzouten met de hand, het inwrijven met plaatselijk kastanjemeel en de in verhouding tot het gewicht van de ham bepaalde rijpingsduur van ten minste zeven maanden.

Voor de productie van „Jambon de l'Ardèche” wordt uitsluitend vers vlees van de achterbout gebruikt. De kwaliteit van het verse vlees wordt verzekerd door de strenge selectie van de hammen, maar evenzeer door de criteria voor de grondstoffen (traditioneel voer op basis van granen, genetische criteria, slachtleeftijd, slachtgewicht, percentage mager vlees). Na de selectie wordt de ham met de hand ingewreven met droog zout, kaliumnitraat, peper en kruiden. Het kaliumnitraat is het enige toegestane toevoegingsmiddel. Vervolgens krijgt de ham een verplichte rustfase en daarna gaat hij de droogkamer in.

Tijdens de rijpingsfase wordt de ham ingesmeerd met een mengsel van reuzel, kruiden en kastanjemeel uit de Ardèche. De gedroogde ham met been moet na afloop van de rijpingsfase naargelang van zijn ouderdom (zeven, negen of twaalf maanden) een bepaald minimumgewicht hebben.

Het roken van de ham is optioneel. Het gebeurt in een rookkamer door middel van een rookoven met kastanjehout. Het gebruik van een rookaroma is verboden.

Een bepaalde hoedanigheid: bijzondere visuele, aromatische en smaakkenmerken.

Ardècham dankt zijn bijzondere kenmerken aan de selectie van de grondstoffen en de specifieke traditionele productiemethode.

„Jambon de l'Ardèche” wordt gekenmerkt door een soepele en aangename textuur die, ondanks het verzachtende effect van het inwrijven, aan het oppervlak iets vaster is.

Een afgesneden plak van het product heeft een bordeauxrode kleur, is soms licht doorregen en heeft een witte vetrand waarvan de dikte naargelang van de omvang van de ham kan variëren van circa een tot twee centimeter. In de geur komen de rijke aroma's tot uiting die eigen zijn aan een gedroogde bergham met een lange rijpingsperiode.

Door het inwrijven combineert de ham een met de reuzel tot in de kern van de ham doorgedrongen zachte kastanjegeur met een uitgesproken, licht zoute en enigszins kruidige vleessmaak en een toets van hazelnoten.

Het eventuele roken op kastanjehout zet het traditionele karakter van de ham kracht bij.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De Ardèche is al eeuwenlang befaamd voor zijn verscheidene gezouten varkensvleesproducten, met name voor zijn gedroogde hammen. Alle natuurlijke omstandigheden (temperatuur, luchtvochtigheid, winden) die de bereiding van zoute vleeswaren en de rijping in een natuurlijke omgeving ten goede komen, heersten in de Ardèche.

Dankzij de lange productietraditie werd de knowhow voor de bereiding van gedroogde hammen opgebouwd. De invloed daarvan is vandaag de dag nog sterk aanwezig in de keuze en de kwaliteit van het gebruikte vlees en ook uit de traditionele productiemethoden blijkt die streekgebonden vak-kennis: de ham wordt nog steeds met de hand ingewreven met droog zout en met kanstanjemeel uit de Ardèche. De productie van „Jambon de l'Ardèche” vergt een uitzonderlijk lange rijpingstijd en werd van oudsher sterk beïnvloed door omgevingsfactoren. Het gebruik om de ham in berggebied te laten rijpen werd voortgezet en karakteriseert nog steeds de productiewijze van de „Jambon de l'Ardèche”.

De vleeswarenproducenten maken vanouds gebruik van het hout van de kastanje, een veel voorkomende soort in berggebieden. De kastanje, die sinds mensenheugenis uitgestrekte delen van het berggebied van de Ardèche inneemt, is een boomsoort die wordt gekweekt voor productiedoeleinden en de Ardèche is met bijna vijftig procent van de nationale productie de grootste kastanjeproducent van Frankrijk. Het hoeft dan ook geen verbazing te wekken dat de vleesproducenten kanstanjemeel als hoofdingrediënt gebruiken voor het inwrijven van de korstloze delen van de ham.

Om het traditionele karakter van de ham kracht bij te zetten, kan kastanjehout worden gebruikt voor het droogroken van de ham; andere houtsoorten zijn uitgesloten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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