

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 76/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „JAMBON DE L'ARDÈCHE”

NR WE: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Jambon de l'Ardèche”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Opis ogólny:

Szynka „Jambon de l'Ardèche” jest produktem suszonym. Jest to szlachetny kawałek pochodzący z udźca wieprzowego, o masie co najmniej 8,5 kg w stanie surowym, przygotowany i oczyszczany w taki sposób, aby miał zaokrąglony kształt, następnie solony przez ręczne nacieranie suchą solą peklową, pieprzem i przyprawami, poddawany leżakowaniu, następnie dojrzewający i sezonowany przez co najmniej 7 miesięcy.

„Jambon de l'Ardèche” ma zaokrąglony kształt u podstawy i wydłuża się stopniowo aż do racycy, którą wcześniej oddzielono (na poziomie stawu). Cięcie kości dyszka jest proste, równoległe do osi szynki i oddalone o 2 centymetry od głowy kości udowej, którą usunięto. Wewnętrzna strona szynki jest nieosłonięta aż do dołu szynki.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

#### Suszenie i sezonowanie:

Szynkę „Jambon de l'Ardèche” poddaje się wieloetapowemu suszeniu. Podczas sezonowania przeprowadza się panierowanie. Polega ono na powleczeniu chudej nieosłoniętej strony szynki mieszanką smalcu, przypraw i mąki kasztanowej z Ardèche.

Wiek szynki „Jambon de l'Ardèche” liczy się od pierwszego dnia solenia do wyjęcia z suszarni. Wynosi on co najmniej 7 miesięcy, 9 miesięcy lub 12 miesięcy. Minimalna masa suszonej szynki z kością wynosi 6 kg.

Im szynka jest starsza, tym bardziej rozwinięte są jej właściwości organoleptyczne, w szczególności smak. Równolegle wzrasta utrata wody i mięso twardnieje. W celu zoptymalizowania kompromisu między smakiem i teksturą suszonej szynki konieczne jest ustalenie minimalnej masy suchej w zależności od wieku.

Wiek suszonej szynki	Masa suszonej szynki
7 miesięcy	≥ 6 kg
9 miesięcy	≥ 6,7 kg
12 miesięcy	≥ 7,3 kg

O okresie sezonowania informuje się konsumenta na etykiecie szynki „Jambon de l'Ardèche”.

#### Wędzenie: etap nieobowiązkowy:

Lekkie wędzenie można również przeprowadzić po produkcji, już na suszonej szynce. Tę nieobowiązkową czynność przeprowadza się na sucho w generatorze dymu, wyłącznie z wykorzystaniem drewna kasztanowego. Wędzenie wzmacnia tradycyjny charakter szynki.

Oznakowanie uzupełnia się wówczas informacją „Fumé à sec au bois de châtaignier” (wędzone na sucho na drewnie kasztanowym).

#### Cechy organoleptyczne:

Szynka „Jambon de l'Ardèche” charakteryzuje się sprężystą i przyjemną teksturą, nieco jędrniejszą na powierzchni.

W przekroju produktu widoczne jest chude mięso barwy ciemnoczerwonej lub bordowej, które może być nieco marmurkowane, i wierzchnia biała słonina, której grubość (1–2 centymetry) może różnić się w zależności od wielkości szynki.

Szynka „Jambon de l'Ardèche” charakteryzuje się wyraźnie wyczuwalnym smakiem mięsa, lekko słonym i korzennym. Jej smak i zamach utrwalają się przy długim sezonowaniu. Lekki zapach kasztana wnika aż do wnętrza szynki wiąże się z panierowaniem. Zapach i smak świadczą o bogactwie typowych aromatów suszonej szynki górskiej.

#### Cechy fizykochemiczne:

Cechy fizykochemiczne produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu muszą odpowiadać wartościom określonym w przepisach.

Ponadto wartość „Aw” produktu suchego nie może przekraczać 0,91.

#### Prezentacja produktu:

Szynka „Jambon de l'Ardèche” po sezonowaniu może mieć następujące formy:

szynka cała z kością: bez racycy, którą oddzielono od surowej szynki;

szynka cała bez kości: rozcięta, bez kości, następnie zszyta i włożona do formy (formowanie szynki).

Produkt można wprowadzać do obrotu w różnych postaciach:

- szynka cała z kością, bez opakowania lub opakowana w torebkę z bawełnianej tkaniny (gaza),
- szynka cała bez kości, kształtowana w formie, pakowana próżniowo,

- ½ lub ¼ szynki bez kości, kształtowanej w formie, pakowanej próżniowo,
- szynka cała bez kości, bez skóry, odtłuszczona, kształtowana w formie i pakowana próżniowo,
- ½ lub ¼ szynki bez kości, bez skóry, odtłuszczonej, kształtowanej w formie i pakowanej próżniowo,
- plastry szynki na tackach pakowanych, próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej, w odpowiedni materiał do pakowania.

Niezależnie od prezentacji szynka „Jambon de l'Ardèche” posiada takie same znaki wyróżniające i podlega takiej samej selekcji.

### 3.3. Surowce:

Surowiec pochodzi od tuczników lub tuczników ciężkich i spełnia poniższe warunki:

Receptura szynki „Jambon de l'Ardèche” dopuszcza jedynie świeże kawałki pochodzące z UE (zwierzęta urodzone, utrzymywane i poddane ubojowi w Unii Europejskiej).

Mięso spełnia co najmniej następujące kryteria:

- w przypadku tuczników:
  - masa poubojowa tuszy ciepłej w przedziale 72–89 kg,
  - wiek przy uboju co najmniej 172 dni,
  - zawartość procentowa tkanki mięśniowej w kawałkach w przedziale 53–63 %,
- w przypadku tuczników ciężkich:
  - masa poubojowa tuszy ciepłej co najmniej 90 kg,
  - wiek przy uboju co najmniej 182 dni,
  - zawartość procentowa tkanki mięśniowej w elementach w przedziale 53–63 %.

Cała trzoda chlewna (tuczniaki i tuczniaki ciężkie) musi również spełniać pewne wymogi specyfikacji:

- dotyczące genetyki:
  - trzoda chlewna pochodzi z materiału produkcyjnego z zatwierdzonych organizacji zajmujących się selekcją trzody chlewnej lub ze stacji sztucznego unasienniania,
  - w pozostałych przypadkach tuczniaki wrażliwe na halotan stanowią mniej niż 3 % i są wolne od allele RN- (częstotliwość zerowa).

Masa wykorzystanego kawałka surowej szynki nie może być mniejsza niż 8,5 kg surowego mięsa po rozbiorze i oczyszczeniu.

Odrzuca się kawałki wykazujące wady wyglądu (ropnie, miękką i oleistą słoninę, ciekące mięso, substancje zewnątrzpochodne, złamania, itp.). Ponadto słonina musi mieć koniecznie białą barwę. Szynki nie mogą mieć nieusuniętej szczeciny, rozerwanej lub przypalanej skóry, wybroczyn krwi, krwiaków ani sińców, złamań ani ropni. Opisane wady wyglądu mogą występować maksymalnie w 5 % kawałków, przy czym uwzględnia się występowanie przynajmniej jednej wady.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Cała trzoda chlewna (tuczniki i tuczniki ciężkie) musi również spełniać następujące warunki żywienia:

- pasza trzody chlewnej składa się w co najmniej 60 % ze zbóż i odpadów młynarskich,
- zabrania się stosowania dodatków zootechnicznych ze stymulatorem wzrostu w trakcie całego życia zwierzęcia.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Etapy produkcji, począwszy od solenia do sezonowania szynki (solenie, szczotkowanie, mycie, leżakowanie lub dojrzewanie, suszenie, sezonowanie) oraz ewentualne wędzenie po zakończeniu produkcji należy przeprowadzić na obszarze geograficznym ChOG, gdyż etapy te mają decydujące znaczenie dla specyfiki produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy

3.7. *Szczegółowe zasady etykietowania:*

- Nazwa handlowa: Jambon de l'Ardèche
- Okres sezonowania (7, 9 lub 12 miesięcy)
- W stosownych przypadkach „Fumé à sec au bois de châtaignier”
- Logo ChOG
- Określenie „Indication Géographique Protégée” (chronione oznaczenie geograficzne)

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny znajduje się w południowo-wschodniej Francji w regionie Rhône-Alpes.

Ogranicza się do 212 gmin departamentu Ardèche położonych na obszarze górskim określonym w ustawie 8530 z dnia 9 stycznia 1985 r., zaktualizowanej rozporządzeniem z dnia 28 maja 1997 r.

Granicę obszaru na wschodzie wyznacza wschodni kraniec Masywu Centralnego, na zachodzie rozciąga się on po góry Vivarais, Boutières i Montagne Ardéchoise z masywem Coiron w centrum (oprócz jego południowej fasady), a na południu dochodzi do masywu Tanargue i drogi Corniche du Vivarais w Sewennach aż do południowego krańca: 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, Freysenet, Genestelle, Gilhac et Bauzac, Gilhoc sur Ormèze, Gluiras, Gourdot, Gravières, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujuc, 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, Loubarette, 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 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, 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. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Na obszar geograficzny składają się góry i wysokie płaskowyże o nierównym ukształtowaniu, często smagane wiatrem.

Granicę obszaru na wschodzie wyznacza wschodni kraniec Masywu Centralnego, na zachodzie rozciąga się on po góry Vivarais, Boutières i Montagne Ardèchoise z masywem Coiron w centrum (oprócz jego południowej fasady), a na południu dochodzi do masywu Tanargue i drogi Corniche du Vivarais w Sewennach aż do południowego krańca Vans i Malbosc.

Wysokość obszaru waha się średnio od około 500 do 1 700 metrów. Od północy w kierunku centrum obszar ten porastają jodły i kasztanowce, a na południu roślinność krzewiasta. Występuje na nim klimat kontynentalny i półkontynentalny: zimny i suchy w wyższych partiach z ostrymi zimami i krótkimi, słonecznymi latami.

W celu przestrzegania wymogu długiego okresu sezonowania w odpowiednich warunkach powietrza i temperatury miejscem produkcji suszonej szynki był dawniej obszar górski, gdzie przez większą część roku występowały wszystkie te warunki łącznie.

Sezonowanie na obszarze górskim utrwaliło się i pozostaje dziś ważną cechą tej produkcji, tak jak stosowanie mąki kasztanowej z Ardèche podczas panierowania i wykorzystywanie w przypadku wędzenia wyłącznie drewna kasztanowego występującego w tym miejscu w dużej ilości. Ardèche jest bowiem największym producentem kasztanów we Francji (50 % produkcji krajowej).

Jeszcze dziś obszar geograficzny charakteryzuje się silną obecnością małych i średnich, często stuletnich przedsiębiorstw peklowniczych, które z biegiem wieków i pokoleń potrafiły przekazać swoją historię i umiejętności na obszarze o korzystnych warunkach geograficznych i klimatycznych.

### 5.2. Specyfika produktu:

Specyfika szynki „Jambon de l'Ardèche” wiąże się jednocześnie z istniejącą od dawna renomą tego produktu i produktów peklowanych z Ardèche w ogóle oraz ze szczególnymi umiejętnościami gwarantującymi najlepsze uwypuklenie specyficznego aromatu i smaku produktu.

Renoma szynki „Jambon de l'Ardèche”:

Renoma szynki z Ardèche tworzyła się przez stulecia. Już od XVI w. spotykamy wzmianki na temat „święta uboju” (fr. *tuades*), prawdziwej uroczystej tradycji, która pozwalała na „przetrwanie zimy na tuszach i podrobach zwierzęcych”. Produkowano zatem „kaszanki, słoniny, *andouilles* (kielbasy z podrobów), kielbasy” według regionalnych tradycji „w krainie obfitującej w kasztany słoniny i szynki wisały obok kasztanów, kiedy suszono je dymem i blanszowano”. Gospodarstwa przekształcały się wtedy w prawdziwe spiżarnie. Mazon w swoich opowiadaniach z podróży po Haut Vivarais zachwycał się „pułapami utkanymi słoniną, szynkami, golonkami i pętami kielbas”.

To dziedzictwo przeszłości utrwaliło się, a każde pokolenie wносиło swój wkład i przekazywało swoje wymagania i umiejętności.

Właśnie w centrum tego rejonu i tych bogatych w historię, tradycje i umiejętności gór narodziła się renoma szynki „Jambon de l'Ardèche”, propagowana w rodzimym Vivarais przez Oliviera de Serres, ojca francuskiego rolnictwa od XVI w., który w swoich pracach wyjaśniał, w jaki sposób należy produkować szynkę; przez słynnego poetę z Ardèche Charlesa Forot i przez Curnonsky'ego, który nazwał Ardèche „rajem smakoszy”, a jedną z wsi tego regionu „Mekką wędlin”.

Od XX w., wraz z rozwojem turystyki gastronomicznej, szynki produkowane w Ardèche uznaje się za produkt lokalny stanowiący część francuskiego dziedzictwa kulinarnego. Szynka ta jest znana we Francji, w Europie i poza jej granicami.

Umiejętności wykorzystywane przy produkcji:

W Ardèche istnieje prawdziwa, zakorzeniona w tradycji od XVI w., kultura hodowli świń. Stosowana receptura jest zgodna z dawnymi umiejętnościami i pozwala szynce „Jambon de l'Ardèche” osiągnąć na koniec sezonowania pełną dojrzałość fizjologiczną i najlepszy smak.

Receptura ta przekłada się na rygorystyczny dobór surowców, ręczne solenie na sucho, panierowanie w miejscowej mące kasztanowej i sezonowanie przez co najmniej 7 miesięcy, w zależności od masy szynki.

Kawałek szynki stosowany do produkcji „Jambon de l'Ardèche” pochodzi wyłącznie ze świeżego udźca wieprzowego. Jakość świeżego mięsa, w szczególności jakość chudego mięsa i słoniny, gwarantuje rygorystyczna selekcja kawałków szynki, lecz także kryteria dotyczące surowców (tradycyjne żywienie na bazie zbóż, kryteria genetyczne, wiek przy uboju i masa tusz, zawartość chudego mięsa). Po przeprowadzeniu selekcji kawałek szynki poddaje się soleniu poprzez ręczne nacieranie suchą solą peklową, pieprzem i przyprawami. Jedynym dopuszczalnym dodatkiem jest saletra. Szynka przechodzi następnie obowiązkowy etap dojrzewania, a później umieszcza się ją w suszarni.

Podczas etapu sezonowania szynkę panieruje się w mieszance smalcu, przypraw i mąki kasztanowej z Ardèche. Masa suszonej szynki na kości po sezonowaniu odpowiada minimalnej masie dostosowanej do jej wieku, który może wynosić 7, 9 lub 12 miesięcy.

Wędzenie jest nieobowiązkowe. Przeprowadza się je w wędzarni z wykorzystaniem drewna kasztanowca w generatorze dymu. Zabrania się stosowania środków aromatyzujących dym wędzarniczy.

Określona jakość: szczególne właściwości wizualne, aromatyczne i smakowe.

Szynka „Jambon de l'Ardèche” powstaje w wyniku selekcji surowca oraz stosowania tradycyjnej i szczególnej receptury, które nadają jej szczególne właściwości.

Szynka „Jambon de l'Ardèche” charakteryzuje się sprężystą i przyjemną teksturą, nieco jędrniejszą na powierzchni, choć zmiękczoną panierowaniem.

W przekroju produktu widoczne jest chude mięso barwy ciemnoczerwonej lub bordowej, które może być nieco marmurkowane, i wierzchnia biała słonina o grubości około 1–2 centymetrów, która może różnić się w zależności od wielkości szynki. Jego zapach świadczy o bogactwie typowych aromatów suszonej szynki górskiej i o długim sezonowaniu.

Panierowanie łączy lekki zapach kasztana, który przenika ze smalcu do wnętrza szynki, z wyraźnym wyczuwalnym smakiem mięsa, lekko słonym i korzennym z akcentami orzecha laskowego.

Wędzenie na drewnie kasztanowym, jeżeli ma miejsce, wzmacnia tradycyjny charakter szynki.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Od wielu wieków Ardèche cieszy się renomą w związku z różnymi produktami peklowanymi z wieprzowiny, w szczególności swoimi szynkami, które należą do szynek suszonych. Na obszarach górskich Ardèche łączyły się wszystkie warunki naturalne (temperatura, wilgotność, wiatry) korzystne dla produkcji produktów peklowanych i sezonowania w otoczeniu naturalnym.

Wielowiekowy charakter produkcji pozwolił na wypracowanie umiejętności w dziedzinie produkcji suszonych szynek. Odnajdujemy obecnie jego silny wpływ w wyborze i jakości wykorzystywanego mięsa i w tradycyjnych metodach produkcji, które świadczą o właściwych temu regionowi umiejętnościach: solenie poprzez ręczne nacieranie suchą solą i ręczne panierowanie mąką kasztanową z Ardèche. Produkcja szynki „Jambon de l'Ardèche” wymaga szczególnie długiego czasu suszenia i zawsze była silnie związana z jej otoczeniem. Sezonowanie na obszarze górskim utrwaliło się i pozostaje dziś istotną cechą produkcji szynki „Jambon de l'Ardèche”.

Podmioty zajmujące się peklowaniem tradycyjnie wykorzystywały drewno kasztanowe powszechnie spotykane na obszarach górskich. Kasztanowiec, który zawsze porastał dużą część obszarów górskich Ardèche, jest drzewem produkcyjnym w związku z faktem, że Ardèche jest największym producentem kasztanów we Francji, osiągając blisko 50 % produkcji krajowej. Podmioty zajmujące się peklowaniem stosują naturalnie mąkę kasztanową jako główny składnik przy panierowaniu chudych części szynki.

W celu wzmocnienia tradycyjnego charakteru szynki do jej wędzenia, na sucho, można stosować wyłącznie drewno kasztanowe.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

---