

V

(Pareceres)

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2010/C 76/17)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾ do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«JAMBON DE L'ARDÈCHE»****N.º CE: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007****IGP (X) DOP ()****1. Nome:**

«Jambon de l'Ardèche»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.2 — Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Generalidades:

O «Jambon de l'Ardèche» é um produto seco. São seleccionadas peças da perna (coxa) com 8,5 kg, no mínimo, de peso em fresco, as quais são preparadas e aparadas em redondo, salgadas por fricção manual com sal seco e solução salina, pimenta e condimentos, e seguidamente submetidas a repouso, cura e maturação durante 7 meses, no mínimo.

O «Jambon de l'Ardèche» possui forma arredondada na base, com alongamento progressivo até à mão, a qual foi previamente separada ao nível da articulação. O corte do osso do ganso é direito, paralelo ao eixo do presunto, distando 2 cm da cabeça do fémur que foi libertada. A face interior do presunto está descoberta até à base.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Secagem e maturação:

O «Jambon de l'Ardèche» é seco ao longo de várias etapas. Durante o envelhecimento procede-se a uma operação de cobertura que consiste em untar a face magra exposta de uma mistura de banha (designada por *pane*), especiarias e farinha de castanha de Ardèche.

A idade do «Jambon de l'Ardèche» conta-se a partir do primeiro dia de salga à saída da secadora. Pode ser de 7 meses ou menos, de 9 meses ou de 12 meses. O presunto seco, com osso, pesa, no mínimo, 6 kg.

Quanto mais velho é o presunto mais elevada é a qualidade organoléptica e, em especial, o seu aroma. Paralelamente, a perda de água aumenta e a carne torna-se firme. Por este motivo, para atingir o melhor compromisso entre o sabor e a textura do presunto seco, torna-se necessário fixar um peso seco mínimo em função da idade.

Tempo de envelhecimento do presunto seco	Peso do presunto seco
7 meses	≥ 6 kg
9 meses	≥ 6,7 kg
12 meses	≥ 7,3 kg

O tempo de envelhecimento é indicado ao consumidor no rótulo do «Jambon de l'Ardèche».

Fumagem (etapa facultativa):

O presunto seco pode ser submetido a fumagem ligeira após fabrico. A operação é facultativa, realizada a seco em gerador de fumo, exclusivamente com madeira de castanho. Quando efectuada, reforça o aspecto tradicional do presunto.

Em tais casos, o rótulo é completado com a menção «Fumé à sec au bois de châtaignier» (fumado a seco com madeira de castanho).

Características organolépticas:

O «Jambon de l'Ardèche» caracteriza-se pela textura macia e agradável, ligeiramente mais firme à superfície.

O produto apresenta secção magra de cor vermelho-escura ou púrpura, podendo ostentar gordura intramuscular ligeira e uma cobertura branca de gordura de espessura variável (1 cm a 2 cm).

O «Jambon de l'Ardèche» caracteriza-se por um acentuado sabor a carne ligeiramente salgado e condimentado. O cheiro e o sabor afirmam-se com o envelhecimento, associando um ligeiro perfume de castanha disseminado até ao âmago do presunto pela operação de cobertura. Ambos testemunham a riqueza dos aromas típicos do presunto seco de montanha.

Características físico-químicas:

As características físico-químicas do produto pronto para consumo têm de respeitar os valores regulamentares.

Além disso, o Aw do produto seco não pode ultrapassar 0,91.

Apresentação do produto:

O «Jambon de l'Ardèche», após maturação, pode ter a seguinte apresentação:

Inteiro com osso: sem mão, separada no presunto fresco.

Inteiro sem osso: aberto, desossado, cosido e prensado em forma (operação de moldagem do presunto).

O produto pode ser comercializado de diferentes formas:

- Presunto inteiro com osso, nu ou acondicionado em saco de tela de algodão (*singalette*)
- Presunto inteiro desossado, enformado e acondicionado em vácuo

- ½ ou ¼ de presunto desossado, acondicionado em vácuo
- Presunto inteiro desossado, sem courato, sem gordura, enformado e acondicionado em vácuo
- ½ ou ¼ de presunto desossado, sem courato, sem gordura, enformado e acondicionado em vácuo
- Fatias de presunto em tabuleiro, embaladas em vácuo ou atmosfera controlada em embalagem adequada

Independentemente da apresentação, o «Jambon de l'Ardèche» possui os mesmos sinais distintivos e foi sujeito a idêntica selecção.

3.3. Matérias-primas:

A matéria-prima provém de suínos de carne e/ou de suínos de carcaças pesadas com as seguintes características:

As únicas peças de suíno autorizadas para a preparação do «Jambon de l'Ardèche» são as que se apresentem no estado fresco, originárias da UE (animais nascidos, criados e abatidos na União Europeia).

A carne respeita na íntegra os seguintes critérios:

- Suínos de carne:
 - Peso da carcaça quente após o abate: entre 72 kg e 89 kg
 - Idade mínima de abate: 172 dias
 - Teor de músculo das peças (TMP): entre 53 % e 63 %
- Suínos de carcaça pesada:
 - Peso da carcaça quente: igual ou superior a 90 kg
 - Idade média de abate: 182 dias
 - Teor de músculo das peças (TMP): entre 53 % e 63 %

Todos os suínos (de carne e de carcaça pesada) têm obrigatoriamente de responder a determinadas especificações:

- Genética:
 - Suínos descendentes de progenitores originários de organismos de selecção porcina ou de centros de inseminação artificial acreditados,
 - Nos restantes casos, o teor de suínos de carne sensíveis ao halotano é < 3 %, estando os animais indemnes do alelo RN- (frequência nula).

A peça de presunto fresco utilizada não pode pesar menos de 8,5 kg frescos depois de cortada e aparada.

As peças que apresentem defeitos visíveis (abscessos, gordura mole e untuosa, carne exsudada, substâncias exógenas, fracturas, etc.) são eliminadas. Além disso, exige-se que a gordura seja de cor branca. O presunto não pode apresentar defeitos de depilação, o courato não pode apresentar rasgões nem queimaduras, pontos de sangue, manchas de derrames, hematomas, equimoses, fracturas nem abscessos. Estes defeitos de aspecto estão limitados a 5 % de peças com um ou vários defeitos.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

Todos os suínos (de carne e de carcaça pesada) têm igualmente de responder às seguintes exigências em matéria de alimentação:

- Rações compostas, no mínimo, por 60 % de cereais e derivados
- Proibição de utilização de aditivos zootécnicos de factor de crescimento durante toda a vida dos animais

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

As etapas de fabrico, desde a salga ao envelhecimento (salga, fricção, lavagem, repouso ou maturação, secagem, envelhecimento), bem como a fumagem eventual na fase final de fabrico, têm de ser obrigatoriamente realizadas na área geográfica da IGP, visto serem determinantes para a especificidade do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.:*

Sem objecto

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

- Denominação de venda: «Jambon de l'Ardèche»
- Período de envelhecimento (7, 9, ou 12 meses)
- Quando aplicável: «Fumé à sec au bois de châtaignier» (fumado a seco com madeira de castanho)
- Logótipo IGP
- Menção «Indication Géographique Protégée»

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica está situada no Sueste de França, na região Rhône-Alpes.

Limita-se às 212 comunas do departamento de Ardèche, situadas na zona montanhosa definida na Lei 8530, de 9 de Janeiro de 1985, com a nova redacção que lhe foi dada pelo diploma de 28 de Maio de 1997.

Encontra-se delimitada a Leste pelo extremo oriental do Maciço Central e estende-se a Oeste para a serra de Vivarais, Boutières e Ardèche, com o maciço de Coiron (excepto a fachada meridional) no centro e, mais a Sul, pelo maciço de Tanargue e o pico de Vivarais Cévenol, até à extremidade sul.: 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, Chalenc, 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, Gillac 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, Planzolle, Plats, Pont de la beaume, Pourcheres, Prades, Prandles, 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 Cirques de Prades, Saint Cirques 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 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, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A área geográfica é composta por montanhas e planaltos elevados de relevo acidentado e batidos pelo vento.

Encontra-se delimitada a Leste pelo extremo oriental do Maciço Central e estende-se a Oeste para a serra de Vivarais, Boutières e Ardèche, com o maciço de Coiron (excepto a fachada meridional) no centro e, mais a Sul, pelo maciço de Tanargue e o pico de Vivarais Cévénol, até à extremidade sul de Vans e de Malbosc.

A altitude varia entre 500 e 1 700 metros, em média. A área é arborizada, de Norte para o Centro, por abetos e castanheiros, com vegetação mais arbustiva para Sul. O clima é continental/semi-continental: frio e seco em altitude, com invernos rigorosos e verões curtos e soalheiros.

Para respeitar o período longo de envelhecimento com as devidas condições de aeração e temperatura, o fabrico do presunto seco processava-se antigamente em zona montanhosa, por aí estarem reunidas as condições necessárias durante a maior parte do ano.

O envelhecimento em zona de montanha perpetuou-se, mantendo-se hoje uma característica forte da produção, tal como a utilização, na operação de cobertura, de farinha de castanha de Ardèche, e o recurso exclusivo, em caso de fumagem, a madeira de castanho, de predominância local (a região de Ardèche é o maior produtor de castanha de França, detendo 50 % da produção nacional).

A área geográfica caracteriza-se, ainda hoje, por uma forte implantação de pequenas e médias empresas de charcutaria, muitas vezes centenárias, que, ao longo dos séculos e das gerações, souberam transmitir a sua história e o seu saber na zona onde as condições geográficas e climáticas eram propícias.

5.2. Especificidade do produto:

A especificidade do «Jambon de l'Ardèche» passa simultaneamente pela reputação ancestral do produto e da charcutaria de Ardèche em geral e pelo saber específico que garante a melhor expressão do seu aroma e paladar.

Reputação do «Jambon de l'Ardèche»

O «Jambon de l'Ardèche» construiu a sua reputação ao longo dos séculos. No século XVI começam a surgir menções a «tuades», verdadeiras tradições festivas que permitiam «viver no Inverno de restos e raspas». Preparavam-se então «morcelas, toucinho, chouriço, salsichas» de acordo com as tradições regionais «em terra onde abundava a castanha, suspendendo-se o toucinho e o presunto junto das castanhas que se secavam ao fumeiro». As casas de campo transformavam-se então em verdadeiras despensas. Mazon, nos seus escritos de viagem no Haut Vivarais, maravilhava-se com os «tectos forrados de toucinho, presuntos, mão de porco e fiadas de salsichas».

Esta herança do passado perpetuou-se com a contribuição de cada geração, que soube transmitir exigências e saber.

É, pois, no coração desta terra e destas montanhas ricas em história, tradições e saber que o «Jambon de l'Ardèche» ganhou a reputação que granjeia, transmitida desde o século XVI, primeiro por Olivier de Serres, pai da agricultura francesa, que explicava, nas suas obras, como fabricar o presunto, depois por Charles Forot, célebre poeta local, e por Curnonsky, que baptizou Ardèche como «Paraíso dos apreciadores de comida» e uma pequena aldeia da região como «a Meca da charcutaria».

A partir do século XX, com o desenvolvimento do turismo gastronómico, o presunto de Ardèche passou a ser reconhecido como um dos produtos tradicionais que fazem parte do património culinário francês. É famoso em França, na Europa e além-Europa.

Saber aplicado na elaboração do presunto:

Impera em Ardèche uma verdadeira cultura do porco, enraizada nas tradições do século XVI. A receita utilizada respeita o saber ancestral e permite que o presunto atinja, no final do envelhecimento, plena maturidade fisiológica e expressão gustativa ideal.

Esta receita traduz-se pela selecção rigorosa de matérias-primas, salga manual com sal seco, cobertura com farinha de castanha local e envelhecimento durante, no mínimo, 7 meses, adaptado ao peso do presunto.

Cada unidade utilizada para o fabrico do «Jambon de l'Ardèche» constitui exclusivamente uma perna (coxa) de porco fresca. A qualidade da carne fresca, em especial a qualidade da carne magra e da gordura, é garantida pela selecção rigorosa das peças, bem como pelos critérios aplicados à matéria-prima (alimentação tradicional à base de cereais, critérios genéticos, idade de abate e peso das carcaças, teor de carne magra). Efectuada a selecção, as peças são salgadas por fricção manual com sal seco e solução salina, pimenta e especiarias. A solução salina (mistura natural de nitratos) é o único aditivo autorizado. O presunto é em seguida submetido a uma fase obrigatória de cura, após a qual decorre a secagem.

Durante a fase de envelhecimento, o presunto é coberto com uma mistura de banha, especiarias e farinha de castanha de Ardèche. Decorrido o envelhecimento, o presunto seco com osso apresenta 7, 9, ou o 12 kg, consoante a duração daquele.

Pode então ocorrer, opcionalmente, uma operação de fumagem, em fumeiro de madeira de castanho colocada em gerador de fumo. É proibida a utilização de aroma de fumo.

Qualidade determinada: características visuais, aromáticas e gustativas especiais.

O «Jambon de l'Ardèche» resulta de uma selecção da matéria-prima e de uma receita de fabrico tradicional e específico que lhe confere as suas características específicas.

O «Jambon de l'Ardèche» caracteriza-se pela textura macia e agradável, ligeiramente mais firme à superfície.

O produto apresenta secção magra de cor vermelho-escura, podendo ostentar gordura intramuscular ligeira e uma cobertura branca de gordura de espessura variável (1 cm a 2 cm). O cheiro que possui testemunha da riqueza de aromas típica do presunto seco de montanha, de envelhecimento longo.

A cobertura alia um ligeiro perfume de castanha, disseminado até ao âmago do presunto pela operação de cobertura, a um sabor acentuado a carne, ligeiramente salgado e condimentado, com notas de avelã.

A fumagem com madeira de castanho reforça o aspecto tradicional do presunto.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A região de Ardèche é famosa desde há muito pelos seus diversos produtos de charcutaria derivados da carne de porco e, em especial, pelo presunto, que é seco. As zonas de montanha de Ardèche reúnem todas as condições naturais (temperatura, higrometria, vento) propícias à produção de charcutaria e ao envelhecimento em ambiente natural.

A ancestralidade da produção contribuiu para o aperfeiçoamento do saber na produção de presunto seco, visível na grande influência que exerce ainda hoje na escolha da carne utilizada e nos métodos tradicionais de fabrico que atestam a experiência própria da região: a salga por fricção manual com sal seco e a cobertura, também manual, com farinha de castanha de Ardèche. O fabrico do «Jambon de l'Ardèche» exige tempo de secagem particularmente longo e esteve sempre intimamente ligado ao meio. O envelhecimento na zona de montanha perpetuou-se, mantendo-se hoje uma característica importante do fabrico deste presunto.

Tradicionalmente, a charcutaria sempre recorreu à madeira de castanho, abundante na zona de montanha. O castanheiro, que sempre ocupou vastas áreas da zona montanhosa de Ardèche, é uma árvore produtiva, sendo a região de Ardèche o maior produtor de castanha de França, com cerca de 50 % da produção nacional. A farinha de castanha é naturalmente utilizada pelos charcuteiros como ingrediente principal para a cobertura das partes magras do presunto.

Para reforçar o aspecto tradicional do presunto, este pode ser fumado a seco, autorizando-se para tal a utilização de madeira de castanho (e de nenhuma outra).

Referência à publicação do caderno de especificações:

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