

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 153/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«JAMBON DE VENDEE»

N.º CE: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«Jambon de Vendée»

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*

«Jambon de Vendée» designa um produto elaborado exclusivamente a partir de perna (membros posteriores) de suíno fresca, sem o pé.

O «Jambon de Vendée» inteiro apresenta-se sem osso e de forma regular, de paralelepípedo, de contorno ovalado. A superfície apresenta cor castanho-clara, resultante da cobertura de especiarias.

A cor da secção é vermelha, com a presença de veios brancos. A coloração aproxima-se da carne crua. O contorno das fatias é castanho, devido às especiarias.

O «Jambon de Vendée» possui textura macia, tenra e succulenta.

No plano aromático, o «Jambon de Vendée» distingue-se pelo sabor frutado da aguardente e as especiarias com que é esfregado (canela, pimenta, tomilho, louro, etc.). O sabor salgado do «Jambon de Vendée» é discreto. Apresenta complexidade aromática e requinte que se exprimem plenamente, tanto mais que os aromas de proteólise e de oxidação da gordura se mantêm pouco pronunciados.

A humidade do «Jambon de Vendée» magro (HPD) é inferior a 76 %.

O teor de açúcares totais (lactose, dextrose, sacarose, glicose) é inferior a 1 %.

O peso do presunto inteiro acabado está compreendido entre 4,5 kg e 7,5 kg.

O «Jambon de Vendée» é comercializado inteiro, em metades, quartos, pedaços, fatias, dados ou lascas.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima cárnea provém exclusivamente de carne fresca, não congelada, de suínos para carne, cujo peso da carcaça fria está compreendido entre 80 kg e 95 kg.

O prazo entre o abate, a desmancha e o desossamento do presunto deve ser o mínimo possível, não excedendo seis dias.

Características do presunto fresco utilizado no fabrico do «Jambon de Vendée»:

- Peso fresco entre 8 kg e 12 kg;
- Gordura de espessura inferior a 25 mm;
- Gordura branca e firme e carne rosada;
- pH compreendido entre 5,5 e 6,2.
- Temperatura interna do presunto compreendida entre 0 °C e + 5 °C.

Outras matérias-primas utilizadas no fabrico do «Jambon de Vendée»:

- Sal marinho seco grosso;
- Aguardente de vinho de volume superior ou igual a 40°;
- Especiarias e ervas aromáticas, 60 % das quais, no mínimo, deve ser constituído por canela, pimenta, tomilho e louro;
- Aditivos autorizados: açúcares (dextrose, sacarose, lactose, glicose), salmoura (E252), nitrato de sódio (E 251), sal nitrificado, nitrito de potássio, fermentos.

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

—

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

As etapas de fabrico do «Jambon de Vendée», desde a receção do presunto fresco até à expedição do produto acabado, antes da fatiagem e do acondicionamento, realizam-se na área geográfica.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O «Jambon de Vendée» é comercializado inteiro, em metades ou em quartos, ou apresentado em fatias de espessura variável, dados ou lascas.

Pode ser acondicionado em vácuo ou em atmosfera modificada.

A temperatura da câmara de fatiagem e/ou de acondicionamento é inferior ou igual a 12 °C.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis aos produtos de charcutaria, a rotulagem dos produtos inclui as seguintes menções:

- Nome da Indicação Geográfica Protegida: «Jambon de Vendée»;
- Coordenadas do transformador.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «Jambon de Vendée» constitui um conjunto geográfico coerente, que responde simultaneamente a critérios ligados ao meio cultural, ao saber de fabrico, aos usos de produção e de consumo e à notoriedade da denominação geográfica.

Área geográfica da Indicação Geográfica Protegida «Jambon de Vendée»:

- Toda a divisão administrativa (departamento) de Vendée;
- No departamento de Loire-Atlantique, as seguintes subdivisões administrativas (cantões): Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (cantões: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- No departamento de Maine-et-Loire, os seguintes cantões: Cholet (cantões 1 e 3; parte do cantão 2), Montfaucon-Montigné.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores naturais

Implantada à beira do oceano Atlântico, a área geográfica do «Jambon de Vendée» está submetida ao clima oceânico. O outono e o inverno são geralmente amenos e húmidos, com apenas 40 dias de geada por ano, em média, e chuvas frequentes mas pouco intensas.

Os solos da área geográfica, ácidos, desenvolvidos sobre as rochas duras do Maciço Armoricano, estão na origem de uma paisagem agrícola arborizada, marcada por relevo ondulado, a omnipresença de sebes, agricultura orientada para a pecuária em todas as suas formas e um sem-número de pequenas explorações isoladas obrigadas a viver em semi-autarcia.

Fatores humanos

A área geográfica do «Jambon de Vendée» distingue-se dos territórios circundantes pelo número e a diversidade de empresas de conservas de carne, implantadas em todo o território e, nomeadamente, na zona rural, em contacto com um mundo agrícola tradicional em que sobrevive o domínio de um saber camponês. Dada a boa implantação da criação de suínos e a existência de prados salgados, a conserva de carne e o presunto há muito que ocupam um lugar importante na alimentação das populações locais.

Saber específico

A primeira operação específica do processo de fabrico do «Jambon de Vendée», que requer saber especial, é o desossamento, que constitui uma prática pouco generalizada no universo do presunto curado. No caso do «Jambon de Vendée», o desossamento é efetuado à mão, de acordo com o método designado por «de l'os coulé», que consiste em descolar o osso do fémur sem abrir o presunto. Depois de preparado, o presunto é esfregado manualmente com sal seco. É também nesse momento que é esfregado com aguardente e uma mistura de especiarias e ervas aromáticas. O presunto é imediatamente embalado num pano para que o álcool e as especiarias se mantenham em contacto com a carne durante todo o processo de cura. A fase de cura do «Jambon de Vendée» é igualmente especial, pois consiste em esgotamento seguido de prensagem mecânica entre duas pranchas (estas duas etapas requerem um período de 28 dias, no mínimo). Segue-se um período de secagem, de cinco dias, no mínimo. Esta secagem é pouco prolongada, limitando-se o período de fabrico a 80 dias, no máximo. O presunto não é submetido a fumagem.

Muito embora o produto tenha sido registado no Código de Usos de Charcutaria, no final da década de 80 do século passado, continuou confinado ao departamento de Vendée e na proximidade de Nantes e de Cholet. Efetivamente, a área geográfica engloba todos os operadores conhecidos que continuam a fabricar «Jambon de Vendée» no respeito das regras estabelecidas.

5.2. Especificidade do produto

A forma de paralelepípedo de contornos ovalados do «Jambon de Vendée», bem como a sua cor castanha homogénea resultante das especiarias, distinguem-no de outro presunto seco. A secção fatiada apresenta cor vermelho-clara, de contornos escuros devidos às especiarias.

No plano organoléptico, o «Jambon de Vendée» desenvolve cheiro frutado derivado da presença da aguardente, aliado a uma certa complexidade aromática, decorrente da mistura de especiarias com que é esfregado.

No palato distingue-se pela textura macia e tenra. O sabor é bastante menos marcado por aromas de proteólise e de oxidação da gordura do que a maioria do presunto. Não é fumado, contrariamente à maioria do presunto de secagem curta. O sabor a sal é pouco acentuado.

Tradicionalmente, devido à sua textura pouco firme, pouco propícia a fatiagem fina, o «Jambon de Vendée» era consumido sobretudo em fatias grossas grelhadas. Este modo de consumo continua a ser praticado ainda hoje de forma significativa na maioria da área geográfica, apesar da evolução para a comercialização em fatias finas.

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 relação do «Jambon de Vendée» com a área geográfica assenta simultaneamente nas características específicas do produto ligado ao saber dos fabricantes da área geográfica e na sua reputação sólida.

Características específicas aliadas ao saber herdado do fabrico adaptado ao contexto

O saber dos fabricantes desenvolveu-se num contexto de impacto essencial das limitações da área geográfica no fabrico do presunto, caracterizado por um ciclo curto, para evitar problemas de secagem e conservação. Os invernos amenos e a frequência das chuvas levaram os operadores a desenvolver estratégias alternativas para garantir a sua conservação.

Deste modo, os criadores da área geográfica recorreram à prática de desossamento, pois o osso era uma fonte potencial de infeção do presunto por microrganismos, e à utilização generalizada de uma mistura de aguardente e especiarias para esfregar o presunto. Além disso, o desossamento do presunto permite a penetração do sal até ao coração da peça.

A necessidade de fabricar o presunto num período curto levou os fabricantes a aperfeiçoarem a prensagem do presunto entre duas pranchas de madeira, para acelerar o esgotamento de líquido e diminuir assim o tempo de secagem.

Atualmente, o «Jambon de Vendée» conserva um carácter tenro e macio e cor vermelho-clara devido à secagem curta, herdada do método tradicional de fabrico. O seu sabor característico, resultante de ser esfregado com aguardente e especiarias, constitui um elemento verdadeiramente distintivo relativamente a outro presunto.

O sabor salgado do «Jambon de Vendée» é pouco acentuado devido à salga manual, doseada com cuidado e precisão, a que é submetido.

A procura por parte do consumidor desenvolveu-se a partir de 1960-1970. Ávida de tradição mas mais exigente, esta procura suscitou um grande desenvolvimento das empresas artesanais especializadas em produtos agroalimentares, nomeadamente de charcutaria, e contribuiu para definir as características do produto atual, nomeadamente o seu requinte aromático e o seu baixo teor de sal.

Reputação aliada à denominação «Jambon de Vendée»

A denominação «Jambon de Vendée» surgiu para designar o produto em meados da década de 70 do século passado e desenvolveu-se nas décadas seguintes.

Antigamente, tratava-se de um produto artesanal, destinado ao consumo familiar ou a mercados locais. É por estes motivos que as primeiras referências escritas sobre o «Jambon de Vendée» só surgem na segunda metade do século XIX. Várias são as obras que então fazem referência ao presunto de Vendée, salgado com sal marinho, aromatizado com ervas e aguardente, submetido a secagem curta.

Em 1970-1980, desenvolveu-se a comercialização do produto em grande escala, sob a designação comercial «Jambon de Vendée». Para além das obras consagradas à gastronomia da Vendée, o produto foi definido em 1982, na primeira edição da Enciclopédia da Charcutaria, publicada por Soussana sob a direção Jean-Claude Frentz.

Em 1989, a organização do primeiro concurso sobre o verdadeiro «Jambon de Vendée», em Pouzauges, teve grande impacto mediático. A partir de então, a reputação do «Jambon de Vendée» ultrapassou rapidamente as fronteiras regionais e granjeou importância nacional.

Estudos do painel AC Nielsen, datados de 2003, classificam-no em terceiro lugar entre o presunto curado comercializado nas grandes superfícies em França, quer em volume quer em valor.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Ver nota de rodapé 2.