

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**
(2010/C 76/17)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„JAMBON DE L'ARDÈCHE“

ES č.: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Jambon de l'Ardèche“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. **Druh výrobku:**

Trieda 1.2. – Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. **Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:**

Všeobecný opis:

Šunka z Ardèche s označením „Jambon de l'Ardèche“ je sušený výrobok. Ide o ušľachtilú časť z bravčového stehna s hmotnosťou v čerstvom stave najmenej 8,5 kg, upravenú a rezanú do okrúhla, následne ručne potieranú suchou soľou s prímiesou dusitanovej soliacej zmesi, čierneho korenia a ostatných korenín a dozrievajúcu najmenej 7 mesiacov.

Šunka s označením „Jambon de l'Ardèche“ je na spodnej strane zaoblená, s postupným predlžovaním smerom k nožičke, ktorá bola vopred oddelená na úrovni kĺbu. Rez stehennej kosti je rovný, súbežný s osou stehna a vzdialený 2 cm od hlavy stehennej kosti, ktorá bola oddelená. Vnútorňa strana je nepokrytá až po spodok šunky.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Sušenie a konečné dozrievanie:

Sušenie šunky z Ardèche prebieha v niekoľkých etapách. Počas dozrievania sa vykonáva tzv. „panage“. „Panage“ spočíva v potieraní chudej nepokrytej strany šunky zmesou bravčovej masti („la pane“), korenín a múky z gaštanov z Ardèche.

Vek šunky z Ardèche sa počíta od prvého dňa solenia až po opustenie sušiarne. Môže byť najmenej 7, 9 alebo 12 mesiacov. Minimálna hmotnosť sušenej šunky s kosťou je 6 kg.

S vekom šunky sa zlepšujú jej organoleptické vlastnosti a najmä aróma. Súčasne dochádza k väčšej strate vody a tým k spevňovaniu mäsa. Na optimalizáciu kompromisu medzi chuťovými vlastnosťami a textúrou sušenej šunky je nutné stanoviť minimálnu suchú hmotnosť podľa veku.

Vek sušenej šunky	Hmotnosť sušenej šunky
7 mesiacov	≥ 6 kg
9 mesiacov	≥ 6,7 kg
12 mesiacov	≥ 7,3 kg

Doba dozrievania je pre spotrebiteľa uvedená na etikete šunky z Ardèche.

Údenie: – nepovinná etapa:

Sušená šunka môže prejsť po výrobe miernym údením. Táto nepovinná operácia sa vykonáva za sucha v generátore dymu výlučne s gaštanovým drevom. Šunke dodáva tradičný vzhľad.

Etiketa sa v tomto prípade doplní označením „Údené dymom z gaštanového dreva“.

Organoleptické vlastnosti:

Šunka „Jambon de l'Ardèche“ sa vyznačuje vláchnou a príjemnou, na povrchu mierne pevnejšou textúrou.

Po reze sa objaví chudé červené až tmavočervené mäso, ktoré môže byť mierne prerastené, a biely povrchový tuk, ktorého hrúbka (1 až 2 centimetre) sa môže meniť v závislosti od veľkosti šunky.

Šunka z Ardèche sa vyznačuje výraznou, mierne slanou a korenistou chuťou mäsa. Jej chuť a vôňa sú výraznejšie pri dlhom dozrievaní. Spája sa v nich ľahká vôňa gaštanu, ktorá vďaka „panage“ preniká až do srdca šunky. Chuť a vôňa sú svedectvom bohatosti typických aróm sušenej horskej šunky.

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku pripraveného na predaj musia spĺňať predpísané hodnoty.

Hodnota aw sušeného výrobku nesmie byť vyššia ako 0,91.

Prezentácia výrobku:

Šunka s označením „Jambon de l'Ardèche“ môže byť po konečnom dozretí:

Celá s kosťou: bez nožičky, ktorá bola oddelená z čerstvého stehna.

Celá bez kosti: rozrezaná, vykostená, následne zošitá a nakoniec stlačená do formy (formovanie šunky).

Výrobok sa môže predávať v rôznych formách:

- Celá šunka s kosťou, nebalená alebo zabalená v jemnej bavlnenej tkanine.
- Celá šunka vykostená, formovaná a vákuovo balená.

- ½ alebo ¼ vykostenej, vákuovo balenej šunky,
- Celá šunka vykostená, zbavená kože a tuku, formovaná a vákuovo balená,
- ½ alebo ¼ vykostenej šunky zbavenej kože a tuku, formovanej a vákuovo balenej,
- Nakrájaná šunka vákuovo balená vo vaničke alebo zabalená v kontrolovanej atmosfére vo vhodnom obale.

Každá prezentácia šunky z Ardèche sa vyznačuje tými istými rozlišovacími znakmi a podlieha rovnakému výberu.

3.3. Suroviny:

Suroviny pochádzajú z výkrmových ošípaných a/alebo ťažkých jatočných ošípaných, ktoré spĺňajú tieto podmienky:

Jediné časti stehna, ktoré povoľuje receptúra na výrobu šunky s označením „Jambon de l'Ardèche“, sú čerstvé časti pôvodom z EÚ (zvieratá narodené, chované a zabitú v Európskej únii).

Mäso musí spĺňať tieto minimálne kritériá:

- u výkrmových ošípaných:
 - hmotnosť teplého jatočného tela medzi 72 a 89 kg,
 - minimálny jatočný vek 172 dní,
 - podiel svaloviny 53 % až 63 %.
- u ťažkých jatočných ošípaných:
 - hmotnosť teplého jatočného tela 90 kg a viac,
 - priemerný jatočný vek 182 dní,
 - podiel svaloviny 53 % až 63 %.

Všetky ošípané (výkrmové ošípané a ťažké jatočné ošípané) musia súčasne vyhovovať určitým špecifikáciám:

- genetické špecifikácie:
 - ošípané sú potomkami jedincov pochádzajúcich z organizácií pre šľachtenie a plemenitbu ošípaných alebo zo schválených stredísk umelej inseminácie.
 - V ostatných prípadoch je podiel výkrmových ošípaných citlivých na halotan nižší ako 3 % a zvieratá nesmú mať alely Rn- (nulový výskyt).

Použitú kusy čerstvej šunky nesmú mať po odkrojení a zrezaní nižšiu hmotnosť ako 8,5 kg.

Kusy s chybami vzhľadu (vred, mäkký alebo olejovitý tuk, exsudatívne mäso, exogénne látky, zlomeniny atď.) sú vyradené. Tuk musí byť povinne biely. Šunky nesmú mať nedostatočne odstránené chlpy, roztrhnutú alebo opálenú kožu, krvavé bodky alebo petéchie, krvné výrony alebo podliatiny, zlomeniny alebo vredy. Tieto chyby vzhľadu sa nesmú vyskytovať na viac ako 5 % kusov s jednou alebo viacerými chybami.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Všetky ošípané (výkrmové ošípané a ťažké jatočné ošípané) musia súčasne vyhovovať týmto podmienkam kŕmenia:

- Krmivo ošípaných tvorí najmenej 60 % obilnín a vedľajších výrobkov z obilnín,
- Používanie zootechnických doplnkových látok na podporu rastu sa zakazuje počas celého života zvieratá.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Výrobné etapy, od solenia až po konečné dozrievanie šunky (solenie, čistenie od soli, umývanie, státie alebo zretie, sušenie, konečné dozrievanie), prípadne údenie na konci výroby, sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti CHZO, pretože tieto etapy sú určujúce pre špecifickosť výrobku.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Nevzťahuje sa.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

- Predajný názov: Jambon de l'Ardèche,
- Doba dozrievania (7, 9 alebo 12 mesiacov),
- V prípade údenia „Údené dymom z gaštanového dreva“,
- Logo CHZO,
- Označenie „Chránené zemepisné označenie“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť sa nachádza v juhovýchodnej časti Francúzska, v regióne Rhône-Alpes.

Oblasť zahŕňa 212 obcí departementu Ardèche, ktoré sa nachádzajú v horskej oblasti vymedzenej zákonom č. 8530 z 9. januára 1985, ktorý bol aktualizovaný výnosom z 28. mája 1997.

Na východe ju ohraničuje východný bok pohoria Massif Central, na západ sa tiahne k pohoriam Vivarais, Boutières a Montagne Ardéchoise, pričom v strede sa nachádza masív Coiron (s výnimkou južnej strany) a viac na juh masív Tanargue a horská cesta Vivarais Cévenol, ktorá sa tiahne až po južný okraj: 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, Issa-moulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, 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, Lentil-leres, 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 Bazile, 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 Chalencou, 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. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Zemepisnú oblasť tvoria hory a náhorné plošiny s členitým a často veterným terénom.

Na východe ju ohraničuje východný bok pohoria Massif Central, na západ sa tiahne k pohoriam Vivarais, Boutières a Montagne Ardéchoise, pričom v strede sa nachádza masív Coiron (s výnimkou južnej strany) a viac na juh masív Tanargue, horská cesta Vivarais Cévérol, až po Vans a Malbosc na južnom okraji.

Nadmorská výška sa pohybuje od priemerných 500 metrov až po 1 700 metrov. Severnú až centrálnu časť pokrývajú jedľové a gaštanové lesy a smerom na juh sa vegetácia stáva viac krovinatou. Podnebie oblasti je kontinentálne až polokontinentálne: studené a suché vo vyššej nadmorskej výške, s drsnými zimami a krátkymi a slnečnými letami.

Výroba sušenej šunky sa v minulosti v záujme dodržania doby dozrievania pri vhodných vzdušných a teplotných podmienkach sústredila do horskej oblasti, kde takéto podmienky pretrvávajú väčšiu časť roka.

Dozrievanie v horskej oblasti pretrvalo a v súčasnosti je významným charakteristickým znakom tejto výroby, spoločne s používaním múky z gaštanov z Ardèche počas „panage“ a, v prípade údenia, používaním dreva výlučne z gaštanu, ktorý má v oblasti silné zastúpenie, keďže región Ardèche je najväčším producentom gaštanov vo Francúzsku (50 % celkovej produkcie Francúzska).

Aj v súčasnosti sa zemepisná oblasť vyznačuje početným zastúpením malých a stredných, často stáročných soliarní, ktoré stáročia z generácie na generáciu odovzdávali svoju históriu a svoje know-how v oblasti s priaznivými geografickými a klimatickými podmienkami.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Špecifickosť šunky s označením „Jambon de l'Ardèche“ tkvie na jednej strane v starobylej povesti tohto výrobku a všeobecne soliarní z Ardèche a súčasne v špecifickom know-how, ktoré zaručuje ten najlepší prejav aromatických a chuťových vlastností výrobku.

Povešť šunky z Ardèche

Šunky z Ardèche si budovali svoju povest' dlhé stáročia. Od 16. storočia sa objavujú zmienky o zabíjačkách „les tuades“, skutočných sviatočných tradíciách, ktoré umožňovali „prežiť zimu vďaka trupom a zvyškom“. Podľa regionálnych tradícií sa vyrábali „jaternice, slanina, mäsové droby „andouilles, klobásy“, „...v krajine bohatej na gaštany visela slanina a šunky pri gaštanoch, keď sa pri čistení sušili dymom“. Z fariem sa stávali skutočné zdroje obživy. Mazon vo svojich cestopisoch z ciest po Haut Vivarais žasol nad „plafónmi čalúnenými slaninou, šunkou, bravčovými nôžkami a reťazami klobás“.

Toto dedičstvo minulosti pretrvalo, pričom každá generácia k nemu pridala niečo svoje a odovzdala ďalej svoje nároky a svoje know-how.

Práve v srdci tohto územia a týchto hôr bohatých na históriu, tradície a vedomosti sa budovala povest šunky z Ardèche, ktorú rozvinul vo svojom rodnom Vivarais Olivier de Serres, otec francúzskeho poľnohospodárstva zo 16. storočia, ktorý opisoval vo svojich dielach spôsob výroby šunky, Charles Forot, slávny básnik regiónu Ardèche a Curnonsky, ktorý pokrstil Ardèche na „Raj labužníkov“ a súčasne malú dedinku z Ardèche na „mekku údenárstva“.

V 20. storočí sa s rozvojom gastronomického cestovného ruchu šunky z Ardèche uznali za výrobky danej oblasti, ktoré sú súčasťou francúzskeho gastronomického dedičstva. Sú známe vo Francúzsku, v Európe a aj za jej hranicami.

Výrobné know-how:

V regióne Ardèche existuje skutočná „bravčová kultúra“, ktorá je od 16. storočia súčasťou miestnych tradícií. Používaný recept je v súlade so starobylým know-how a šunka z Ardèche vďaka nemu dosahuje na konci dozrievania svoju plnú fyziologickú zrelosť a ten najlepší chuťový výraz.

Tento recept sa vyznačuje starostlivým výberom surovín, ručným solením suchou soľou, potieraním šunky múkou z miestnych gaštanov „panage“ a najmenej 7 mesačné dozrievanie prispôbené podľa hmotnosti šunky.

Na výrobu šunky z Ardèche sa používa výlučne čerstvé bravčové stehno. Kvalitu čerstvého mäsa, najmä kvalitu chudého mäsa a tukov, zabezpečuje starostlivé triedenie stehien určených na výrobu šunky, ale tiež kritériá týkajúce sa surovín (tradičné krmivo na báze obilnín, genetické kritériá, jatočný vek a hmotnosť jatočných tiel, podiel chudého mäsa). Vhodné stehno sa po výbere ručne potiera suchou soľou s prímiesou dusitanovej soliacej zmesi, čierneho korenia a ostatných korenín. Jedinou povolenou prídavnou látkou je dusitanová soliaca zmes. Šunka ďalej prechádza povinnou fázou zrenia, po ktorej nasleduje sušiareň.

Vo fáze konečného dozrievania sa šunka potiera zmesou bravčovej masti, korenín a múky z gaštanov z Ardèche. Sušená šunka s kosťou má po konečnom dozrievaní hmotnosť prispôbenú svojmu veku, t. j. 7, 9 alebo 12 mesiacov.

Po konečnom dozrievaní môže nasledovať nepovinná fáza údenia. Údenie prebieha v udiarni s generátorom dymu, pri ktorom sa používa drevo z gaštanu. Použitie dymovej arómy je zakázané.

Stanovená kvalita – špecifické vizuálne, aromatické a chuťové vlastnosti:

Šunka z Ardèche je výsledkom výberu surovín a tradičného a špecifického výrobného receptu, vďaka ktorým má šunka svoje špecifické vlastnosti.

Šunka z Ardèche sa vyznačuje vláčnou a príjemnou, na povrchu mierne pevnejšou, hoci pôsobením „panage“ zjemnenou textúrou.

Po reze sa objaví chudé červené až tmavočervené mäso, ktoré môže byť mierne prerastené, a biely povrchový tuk, ktorého hrúbka 1 až 2 centimetre sa môže meniť v závislosti od veľkosti šunky. Jej vôňa je svedectvom bohatosti typických aróm sušenej horskej šunky a dlhého dozrievania.

„Panage“ vytvára ľahkú vôňu gaštanu, ktorá preniká až do srdca šunky s výraznou, mierne slanou a korenistou chuťou mäsa s nádychom lieskových orechov.

Údenie gaštanovým drevom, ak sa vykonáva, dodáva šunke tradičný vzhľad.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):*

Región Ardèche je už niekoľko storočí známy svojimi rozmanitými solenými bravčovými výrobkami a najmä svojimi sušenými šunkami. V horských oblastiach regiónu Ardèche sa stretávajú všetky priaznivé prírodné podmienky (teplota, vlhkosť, vietor) pre výrobu solených výrobkov a dozrievanie v prírodnom prostredí.

Starobylá výroba umožnila vznik rôznych know-how pri výrobe sušených šuniek. Jej vplyv je v súčasnosti prítomný vo výbere a kvalite používaného mäsa a v tradičných výrobných metódach, ktoré sú svedkami know-how, ktoré patrí k tomuto regiónu: ručné potieranie suchou soľou a „panage“, t. j. ručné potieranie múkou z gaštanov z Ardèche. Výroba šunky z Ardèche vyžaduje osobitne dlhý čas sušenia a vždy bola silne naviazaná na svoje prostredie. Dozrievanie v horskej oblasti pretrvalo a v súčasnosti je významným charakteristickým znakom výroby šunky s chráneným označením „Jambon de l'Ardèche“.

Nasoľovači tradične používali drevo gaštanu, ktorý je v horskej oblasti značne rozšírený. Gaštan, ktorý vždy pokrýval rozsiahle plochy horskej oblasti regiónu Ardèche, je hospodársky strom, keďže región Ardèche je najväčším producentom gaštanov vo Francúzsku s 50 % celkovej produkcie Francúzska. Nasoľovači prirodzene používajú gaštanovú múku ako hlavnú prísadu pre potieranie chudých častí šunky zmesou tzv. „panage“.

Tradičný vzhľad šunky môže byť zvýraznený údením výlučne gaštanovým drevom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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