

## V

(Mnenja)

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2010/C 76/17)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„JAMBON DE L'ARDÈCHE“****ES št.: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime:**

„Jambon de l'Ardèche“

**2. Država članica ali tretja država:**

Francija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:****3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:**

Splošni opis:

Pršut „Jambon de l'Ardèche“ je suh proizvod. To je plemenit kos svinjskega stegna z najmanj 8,5 kg mokre teže, ki se pripravi in obreže na okroglo, nato ročno natre s soljo skupaj s solitrom, poprom in začimbami, nato počiva ter zori in se stara najmanj 7 mesecev.

Pršut „Jambon de l'Ardèche“ je na spodnjem koncu zaobljen in se postopoma podaljšuje proti nogici, ki je odstranjena (ločena v višini sklepa). Stegenska kost je ravno odsekana, vzporedno z osjo pršuta, 2 cm od glave stegenice, ki je odstranjena. Notranja stran pršuta je razkrita do spodnjega dela.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Sušenje in zorenje:

Pršut „Jambon de l'Ardèche“ se suši v več fazah. Med zorenjem se opravi mazanje. Mazanje pomeni, da se pusta razkrita stran pršuta namaže z mešanico svinjske masti, začimb in kostanjeve moke iz departmaja Ardèche.

Starost pršuta „Jambon de l'Ardèche“ se šteje od prvega dne soljenja do izhoda iz sušilnice. Pršuti so stari najmanj 7 mesecev oziroma 9 ali 12 mesecev. Najmanjša teža suhega pršuta s kostjo je 6 kg.

Starejši kot je pršut, bolj so razvite njegove organoleptične lastnosti, zlasti aroma. Obenem pršut izgublja vodo in meso postaja čvrstješe. Za najboljše razmerje med okusom in teksturo suhega pršuta je torej treba določiti najmanjšo težo glede na starost.

Starost suhega pršuta	Teža suhega pršuta
7 mesecev	≥ 6 kg
9 mesecev	≥ 6,7 kg
12 mesecev	≥ 7,3 kg

Za potrošnike je čas zorenja naveden na etiketi pršuta „Jambon de l'Ardèche“.

Dimljenje: neobvezna faza:

Suh pršut se po proizvodnji lahko blago dimi. Ta neobvezni postopek poteka na suho v generatorju dima, izključno s kostanjevim lesom. Pršutu da bolj tradicionalen videz.

Etiketa se zato dopolni z navedbo „Fumé à sec au bois de châtaignier“ (suho dimljen s kostanjevim lesom).

Organoleptične lastnosti:

Pršut „Jambon de l'Ardèche“ ima gladko in prijetno teksturo, ki je na površini nekoliko čvrstješa.

Pri rezanju se pokažeta temno rdeče ali bordo rdeče pusto meso, lahko z redkimi nitkami slanine, in bela obroba slanine, katere debelina (1 do 2 centimetra) je odvisna od velikosti pršuta.

Za pršut „Jambon de l'Ardèche“ je značilen izrazit okus po mesu, rahlo slan in začinjen. Okus in vonj se uveljavita z dolgim zorenjem. Rahel vonj po kostanju vse do sredice pršuta povezujeta s postopkom mazanja. Pričata o bogastvu značilnih arom suhega gorskega pršuta.

Fizikalno-kemične lastnosti:

Fizikalno-kemične lastnosti proizvoda, pripravljenega za trženje, morajo biti v skladu s predpisanimi vrednostmi.

Poleg tega vrednost aw suhega proizvoda ne sme preseči 0,91.

Predstavitev proizvoda:

Po zorenju je pršut „Jambon de l'Ardèche“ lahko v več oblikah:

Cel s kostjo: brez nogice, ki je bila odstranjena iz svežega pršuta.

Cel brez kosti: prerezan, izkoščen in zašit ter prešan v modelu (postopek oblikovanja pršuta).

Proizvod se lahko trži v različnih oblikah:

— cel pršut s kostjo, nepakiran ali v vreči iz prosojnega bombažnega platna,

— cel izkoščen pršut, oblikovan v modelu, vakuumsko pakiran,

- polovica ali četrtinka izkoščenega pršuta, oblikovana v modelu, vakuumsko pakirana,
- cel izkoščen pršut, brez kože in slanine, oblikovan v modelu, vakuumsko pakiran,
- polovica ali četrtinka izkoščenega pršuta, brez kože in slanine, oblikovana v modelu, vakuumsko pakirana,
- rezine pršuta na pladnju, pakirane vakuumsko ali v kontrolirani atmosferi v ustrezno embalažo.

Ne glede na obliko ponudbe se pršut „Jambon de l'Ardèche“ odlikuje po istih razpoznavnih znamenjih in je šel skozi isto izbiro.

### 3.3 Surovine:

Surovina se pridobiva iz prašičev za proizvodnjo mesa in/ali prašičev s težkim trupom glede na naslednje pogoje:

V receptu za proizvodnjo pršuta „Jambon de l'Ardèche“ so dovoljeni samo sveži kosi iz EU (živali, ki so skotene, rejene in zaklane v Evropski uniji).

Za meso veljajo naslednja minimalna merila:

- za prašiče za proizvodnjo mesa:
  - topla teža trupa ob zakolu od 72 kg do 89 kg,
  - najnižja starost ob zakolu 172 dni,
  - delež mišic v kosih mesa od 53 % do 63 %;
- za prašiče s težkim trupom:
  - topla teža trupa 90 kg ali več,
  - povprečna starost ob zakolu 182 dni,
  - delež mišic v kosih mesa od 53 % do 63 %.

Vsi prašiči (za proizvodnjo mesa in s težkim trupom) morajo tudi ustrezati določenim specifikacijam:

- v zvezi z genetiko:
  - biti morajo potomci prašičev, ki izvirajo iz pooblaščenih organizacij za vzrejo plemenskih prašičev ali centrov za umetno osemenitev,
  - v ostalih primerih je stopnja za prašiče, ki so občutljivi na halotan, < 3 %, prav tako so ti prosti alelov Rn- (frekvenca nič).

Uporabljeni sveži kos pršuta po razrezu in obrezovanju ne sme imeti manj kot 8,5 kg mokre teže.

Vidno poškodovani kosi (ognojki, mehka in mastna slanina, eksudativno meso, eksogene snovi, zlomi itd.) se izločijo. Poleg tega mora biti slanina bele barve. Pršuti ne smejo imeti pomanjkljivo odstranjene dlake, poškodovane ali opečene kože, krvavih madežev ali petehij, podpludb ali ehimotskih krvavitev, zlomov in ognojkov. Vidno poškodovanih kosov z eno ali več napakami mora biti manj kot 5 %.

#### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Vsi prašiči (za proizvodnjo mesa in s težkim trupom) morajo izpolnjevati tudi naslednje pogoje krmljenja:

- Prašiči se krmijo z najmanj 60 % žit in žitnih otrobov,
- uporaba zootehničnih dodatkov s pospeševalci rasti je prepovedana kadar koli v življenju živali.

#### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Proizvodne postopke od soljenja in zorenja pršuta (soljenje, ščetkanje, spiranje, počitek ali zorenje, sušenje, staranje) do morebitnega dimljenja po proizvodnji je treba izvajati na zaščitenem geografskem območju, ker so ti postopki odločilni za posebnost proizvoda.

#### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

Se ne uporablja.

#### 3.7 Posebna pravila za označevanje:

- prodajno ime: Jambon de l'Ardèche,
- čas zorenja (7, 9 ali 12 mesecev),
- če je smiselno „Fumé à sec au bois de châtaignier“ (suho dimljen s kostanjevim lesom),
- logotip ZGO,
- navedba „Zaščiten geografski označba“.

### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje se nahaja na jugovzhodu Francije, v regiji Rhône-Alpes.

Omejeno je na 212 občin v departmaju Ardèche na gorskem območju, opredeljenem z zakonom 8530 z dne 9. januarja 1985, ki je bil posodobljen z odlokom z dne 28. maja 1997.

Območje je na vzhodu omejeno z vzhodnim robom gorovja Centralni Masiv in se proti zahodu širi na gore Monts du Vivarais, Boutières in Montagne Ardéchoise, z masivom Coiron (razen južne strani) v sredini, ter južneje na masiv Tanargue in polico Vivarais Cévenol na skrajnem jugu: 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, Chateaneuf 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, Loubresse, 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 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 in Vocance.

## 5. Povezava z geografskim območjem:

### 5.1 Posebnost geografskega območja:

Geografsko območje sestavljajo gore in visoke planote z razgibanim površjem, ki jih pogosto biča veter.

Območje je na vzhodu omejeno z vzhodnim robom gorovja Centralni Masiv in se proti zahodu širi na gore Monts du Vivarais, Boutières in Montagne Ardèche, z masivom Coiron (razen južne strani) v sredini, ter južneje na masiv Tanargue in polico Vivarais Cévenol do občin Les Vans in Malbosc na skrajnem jugu.

Nadmorska višina območja se v povprečju spreminja od približno 500 do 1 700 metrov. Območje je poraslo z gozdom, na severu in proti osrednjemu delu z jelkami in kostanji, proti jugu bolj z grmovjem. Podnebje je celinsko ali polcelinsko: hladno in suho v visokih legah, z mrzlimi zimami in kratkimi sončnimi poletji.

Zaradi dolgega zorenja v ustreznih zračnih in temperaturnih razmerah se je v preteklosti proizvodnja pršuta omejila na gorsko območje, kjer so take razmere večji del leta.

Zorenje na gorskem območju se je ohranilo in je danes pomembna značilnost te proizvodnje skupaj z uporabo kostanjeve moke iz departmaja Ardèche za postopek mazanja in, kadar je pršut dimljen, z izključno uporabo kostanjevega lesa, ki ga je na tem območju v izobilju, saj je departma Ardèche največji pridelovalec užitnega kostanja v Franciji (50 % nacionalne pridelave).

Še danes so za geografsko območje značilna številna mala in srednja podjetja za soljenje, pogosto s stoletno tradicijo, ki so znala skozi stoletja in iz generacije v generacijo prenašati zgodovino in znanje na območju, kjer so jim bile podnebne in geografske razmere naklonjene.

### 5.2 Posebnost proizvoda:

Posebnost pršuta „Jambon de l'Ardèche“ je hkrati zgodovinski sloves tega proizvoda in nasoljenega mesa iz departmaja Ardèche na splošno ter posebno praktično znanje, ki zagotavlja, da se posebnosti arome in okusa najbolje izrazijo.

Sloves pršuta „Jambon de l'Ardèche“:

Pršut „Jambon de l'Ardèche“ si je stoletja pridobival sloves. Tradicionalni rituali zakola prašičev („les tuades“), ki so omogočali, da so se ljudje pozimi „prehranili s trupom in z ostanki drobovja“ („vivre pour l'hiver des dépouilles et menuisailles“), so bili omenjeni že v 16. stoletju. Takrat so delali „krvavice, slanino, klobase in pečenice“ po običajih „dežele, kjer je bilo kostanjev na pretek in kjer so slanino in pršute obesili blizu kostanjev, ko so jih sušili in čistili v dimu“. Kmetije so se spremenile v prave shrambe; Mazon je v zapisih s potovanja po pokrajini Haut Vivarais občudoval „strobe, okrašene s slanino, kračami in venci klobas“.

Ta dediščina se je ohranila in vsaka generacija je znala dodati svoj prispevek ter svoje zahteve in znanje prenesti na nove rodove.

V osrčju te regije in teh gora z bogato zgodovino, tradicijo in znanjem se je ustvarjal sloves pršuta „Jambon de l'Ardèche“, ki so ga v svoji rojstni pokrajini Vivarais slavili Olivier de Serres, oče francoskega kmetijstva, ki je v 16. stoletju v svojih knjigah opisal, kako narediti pršut, Charles Forot, znani pesnik iz pokrajine Ardèche, in Curnonsky, ki je pokrajino Ardèche imenoval „raj za sladokusce“, majhno vas v tej pokrajini pa „meka prekajenih izdelkov“.

V 20. stoletju je pršut „Jambon de l'Ardèche“ z razvojem gastronomskega turizma postal priznan kot regionalni proizvod, ki je del francoske kulinarčne dediščine. Poznajo ga v Franciji, Evropi in širše.

Praktično znanje, potrebno za njegovo proizvodnjo:

V departmaju Ardeche obstaja prava kultura priprave svinjskega mesa, katere tradicija sega v 16. stoletje. Uporabljeni recept se ujema s starodavnim praktičnim znanjem in omogoča pršutu „Jambon de l'Ardèche“, da na koncu zorenja doseže polno fiziološko zrelost in najboljši okus.

Ta recept zahteva strog izbor surovin, ročno suho soljenje, mazanje z lokalno kostanjevo moko in glede na težo pršuta najmanj 7 mesecev zorenja.

Kos mesa, ki se uporabi za proizvodnjo pršuta „Jambon de l'Ardèche“, je lahko samo sveže svinjsko stegno. Kakovost svežega mesa, zlasti kakovost pustega mesa in slanine, je zagotovljena s strogim izborom kosov pršuta in merili za surovine (tradicionalna krma na podlagi žit, genetska merila, starost ob zakolu in teža trupa, delež pustega mesa). Izbrani kos mesa se ročno natre s suho soljo in solitrom, poprom in začimbami. Soliter je edini dovoljeni dodatek. Sledi faza obveznega zorenja pršuta, ki gre nato v sušilnico.

Med zorenjem se pršut namaže z mešanico svinjske masti, začimb in kostanjeve moke iz departmaja Ardèche. Dozorjen suh pršut s kostjo ima glede na čas zorenja, ki je 7, 9 ali 12 mesecev, določeno najmanjšo težo.

Postopek dimljenja pršuta je neobvezen. Dimljenje poteka v prekajevalnici s kostanjevim lesom, ki se uporablja v generatorju dima. Uporaba arome dima je prepovedana.

Določena kakovost: poseben videz, aroma in okus.

Pršut „Jambon de l'Ardèche“ je rezultat izbora surovin in posebnega tradicionalnega recepta za proizvodnjo, ki mu dajeta posebne značilnosti.

Za pršut „Jambon de l'Ardèche“ je značilna gladka in prijetna tekstura, ki je na površini nekoliko čvrstejša, čeprav jo učinek mazanja ublaži.

Pri rezanju se pokažeta bordo rdeče pusto meso, lahko z redkimi nitkami slanine, in bela obroba slanine, debela 1 do 2 centimetra, odvisno od velikosti pršuta. V vonju se čuti bogastvo tipične arome suhega gorskega pršuta in dolgega zorenja.

Mazanje povezuje rahel vonj po kostanju, ki ga ima maščoba v sredici pršuta, z izrazitim okusom po mesu, ki je rahlo slan in začinjen, z lešnikovo noto.

Dimljenje s kostanjevim lesom, kadar se izvaja, mu da bolj tradicionalen videz.

5.3 *Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):*

Departma Ardèche je že več stoletij znan po različnih soljenih proizvodih iz svinjskega mesa in zlasti po pršutih. Gorska območja departmaja Ardèche imajo ugodne naravne razmere (temperatura, vlažnost, vetrovi) za proizvodnjo nasoljenega mesa in zorenje v naravnem okolju.

Dolga zgodovina proizvodnje je omogočila razvoj praktičnega znanja za proizvodnjo pršutov. To se danes kaže v močnem vplivu na izbor in kakovost uporabljenega mesa ter v tradicionalnih metodah proizvodnje, ki pričajo o lastnem praktičnem znanju v tej regiji: ročnem natiranju s suho soljo, ročnem mazanju s kostanjevo moko iz departmaja Ardèche. Proizvodnja pršuta „Jambon de l'Ardèche“ zahteva posebno dolgo sušenje in je bila vedno močno povezana s svojim okoljem. Zorenje v gorskem območju se je ohranilo in je danes pomembna značilnost proizvodnje pršuta „Jambon de l'Ardèche“.

Proizvajalci nasoljenega mesa so tradicionalno uporabljali les kostanja, razširjenega na gorskem območju. Kostanjev les se pridobiva iz kostanja, ki že od nekdaj pokriva velike površine gorskega območja departmaja Ardèche, ki je s 50 % nacionalne pridelave največji pridelovalec kostanja v Franciji. Za proizvajalce nasoljenega mesa je samoumevno, da uporabljajo kostanjevo moko kot glavno sestavino za mazanje pustih delov pršuta.

Za bolj tradicionalen videz pršuta se za suho dimljenje lahko uporablja izključno kostanjev les.

**Sklic na objavo specifikacije:**

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

---