

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 153/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel⁽²⁾

”JAMBON DE VENDÉE”

EG nr: FR-PGI-0005-01135 – 30.7.2013

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning

”Jambon de Vendée”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

”Jambon de Vendée” framställs uteslutande av kött från färsk skinka av gris, utan lägg.

När den presenteras hel är ”Jambon de Vendée” benfri med en regelbunden parallelepipedisk form med ovala konturer. Ytan är ljusbrun eftersom den är täckt med en kryddblandning.

Den skivade skinkan är röd inuti, med stråk av vitt fett. Det är en klar färg som påminner om rått kött. Runt skivorna finns en brun kant som beror på kryddorna.

”Jambon de Vendée” har en len, mjäll och saftig struktur.

Aromatiskt kännetecknas ”Jambon de Vendée” av den fruktiga doften av eau-de-vie och av de kryddor som den gnids in med (kanel, peppar, timjan, lagerblad ...). ”Jambon de Vendée” har en lätt salt smak. Produkten har en viss aromatisk komplexitet och en påtaglig finess, eftersom de proteolytiska aromerna och fettoxideringen inte är särskilt uttalade.

”Jambon de Vendée” har när fettet avlägsnats från produkten en vattenhalt på mindre än 76 %.

Produktens totala sockerhalt (laktos, dextros, sackaros och glukos) är lägre än 1 %.

Den färdiga hela skinkan väger mellan 4,5 och 7,5 kg.

”Jambon de Vendée” presenteras och saluförs hel, halv, i kvarts- och portionsbitar samt i skivor, tärningar och strimlor.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Köttråvaran kommer uteslutande från färskt, ofrost kött från slaktsvin, med en kall slaktvikt på mellan 80 och 95 kg.

Tiden mellan slakt, styckning och urbening av skinkorna ska vara så kort som möjligt och får inte överstiga 6 dygn.

De färska skinkor som används i framställningen av "Jambon de Vendée" har följande typiska egenskaper:

- En färskvikt på mellan 8 och 12 kg.
- En fettjocklek på mindre än 25 mm.
- Ett vitt och fast fett och ett rosafärgat kött.
- Ett pH på mellan 5,5 och 6,2.
- En inre temperatur hos skinkan på mellan 0 °C och + 5 °C.

De övriga råvaror som används i framställningen av "Jambon de Vendée" är följande:

- Torrt, kornigt havssalt.
- Vinsprit med en alkoholhalt högre eller lika med 40°.
- Kryddor och aromatiska ämnen, varav minst 60 % kanel, peppar, timjan och lagerblad.
- Tillåtna tillsatser: socker (dextros, sackaros, laktos och glukos), salpeter (E252), natriumnitrat (E 251), nitritsalt, kaliumnitrat och jäsämnen.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga steg i framställningen av "Jambon de Vendée", från mottagandet av de färska skinkorna fram till slutprodukternas avsändande före tillskärning och förpackning, måste äga rum i det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

"Jambon de Vendée" får saluföras hel, halv, i kvarts- och portionsbitar samt i skivor av olika tjocklek, tärningar och strimlor.

Produkten får vakuumpförpackas eller i modifierad atmosfär.

Temperaturen i lokalen för tillskärning och/eller förpackning ska vara lägre än eller lika med 12 °C.

3.7 Särskilda regler för märkning

Oberoende av tillämpliga regler för märkning av charkuteriprodukter ska produkternas märkning innehålla följande uppgifter:

- Namnet på den skyddade geografiska beteckningen: "Jambon de Vendée".
- Bearbetarens kontaktuppgifter.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för "Jambon de Vendée" utgör en sammanhängande geografisk helhet som uppfyller de kriterier som avser den naturliga omgivningen, tillverkarnas kunnande, produktionsmetoderna och dess geografiska betecknings goda rykte.

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen "Jambon de Vendée" består av:

- Hela departementet Vendée.
- I departementet Loire-Atlantique, följande kantoner: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1:a, 2:a, 3:e, 4:e, 5:e, 6:e, 7:e, 8:e, 9:e, 10:e och 11:e kantonen), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou och Vertou-Vignoble.
- I departementet Maine-et-Loire, följande kantoner: Cholet (1:a och 3:e kantonen, delar av 2:a kantonen) och Montfaucon-Montigné.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Det geografiska området för "Jambon de Vendée" har till följd av läget vid Atlanten ett kustklimat. Höstarna och vintrarna är vanligen milda och fuktiga, med i genomsnitt endast 40 dagar med frost och riklig men föga intensiv nederbörd.

Jordarterna i det geografiska området, som har utvecklats på det Armorikanska massivets hårda och sura klippor, har gett upphov till ett agrart skogslandskap som kännetecknas av ett kuperat landskap, en mycket rik förekomst av häckar, ett jordbruk inriktat på uppfödning i alla dess former och en mångfald av små isolerade lantbruk som tvingats överleva under närmast självhushållande former.

Mänskliga faktorer

Det geografiska området för "Jambon de Vendée" kännetecknas av mängden och mångfalden av salteriföretag, etablerade i hela området och särskilt på landsbygden, som står i kontakt med en traditionell jordbrukskultur där ett starkt lantbrukskunnande fortfarande lever kvar. Den väletablerade grisuppfödningen och regionen med sina saltdammar, salterier och skinkan har sedan lång tid en viktig plats i Vendéebornas kosthållning.

Ett särskilt kunnande

Den första specifika åtgärden i processen för att framställa "Jambon de Vendée", som kräver ett särskilt kunnande, är urbeningen, en föga spridd praktik när det gäller framställningen av rå skinka. För "Jambon de Vendée" görs denna urbening för hand, enligt en metod som kallas *de los coulé*, där man lossar benet från låret utan att skära upp skinkan. Efter putsningen gnider man för hand in skinkorna med torrt salt. Därefter sker ingnidningen med eau-de-vie och en blandning av kryddor och aromämnen. Skinkorna viras sedan omedelbart in i en duk för att alkoholen och kryddorna ska vara i kontakt med köttet under hela mogningen. Mogningssteget vid framställningen av "Jambon de Vendée" är också mycket specifikt, eftersom det består av en avrinning följd av en mekanisk pressning mellan två brädor. Dessa två steg varar i totalt minst 28 dygn. Därefter torkas skinkorna i minst 5 dygn. Eftersom torkningen inte är särskilt lång är framställningstidens totala längd begränsad till högst 80 dagar. Skinkan genomgår ingen rökningprocess.

Trots att den har varit inskriven i kodexen för charkuteriprodukter (*Code des Usages de la Charcuterie*) sedan slutet av 1980-talet tillämpas denna kunskap fortfarande endast i departementet Vendée och neyden kring städerna Nantes och Cholet. Det geografiska området omfattar i praktiken alla aktörer som kontinuerligt producerar "Jambon de Vendée" enligt etablerade framställningsmetoder.

5.2 Specifika uppgifter om produkter

Den parallelepipediska formen med ovala konturer hos "Jambon de Vendée", samt dess enhetliga bruna färg som beror på kryddorna, särskiljer den från andra torkade skinkor. När den skärs upp har den en ljusröd färg, medan en mörk kant runt skivorna påminner om att skinkan gnidits in med kryddor.

Organoleptiskt utvecklar "Jambon de Vendée" fruktiga dofter som hänger samman med användningen av eau-de-vie, samt en viss aromatisk komplexitet som har sin grund i den kryddblandning som den gnidits in med.

I munnen utmärker den sig genom sin lena och mjälla struktur. Smaken är påtagligt mindre präglad av de proteolytiska aromer och den fettoxidering som finns i de flesta råa skinkor. Den är inte rökt, till skillnad från de flesta råa skinkorna som genomgår kortvarig torkning. Skinkan har en lätt saltsmak.

På grund av sin mer lösa struktur, som inte lämpar sig för tunn skivning, har "Jambon de Vendée" framför allt konsumerats i tjockare skivor som steks eller grillas. Detta sätt att konsumera skinkan praktiserar än i dag i betydande omfattning i merparten av det geografiska området, trots att produkten numera allt oftare säljs skuren i tunna skivor.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Sambandet med det geografiska området grundar sig, för "Jambon de Vendée", på de specifika egenskaperna hos produkten som är knutna till kunnandet hos områdets salterier och på ett gediget rykte.

De specifika egenskaperna är knutna till ett nedärvt kunnande som anpassats till omständigheterna.

Salteriernas kunnande har utvecklats i ett sammanhang där det geografiska områdets specifika förutsättningar har haft en väsentlig inverkan på skinkans framställning, som kännetecknas av en kort framställningsprocess för att undvika problemet med torkning och bevarande. De milda vintrarna och nederbördsfrekvensen har tvingat producenterna att utveckla alternativa strategier för att garantera skinkornas hållbarhet.

Uppfödarna i det geografiska området har således kommit att förlita sig på metoden med urbening, eftersom benet är en potentiell infektkälla på grund av mikroorganismer, och på att gnida in skinkorna med en kryddblandning och eau-de-vie. I samma syfte gör urbeningen av skinkan det möjligt att låta saltet tränga in i skinkan.

Nödvändigheten av att framställa skinkan på kort tid har dessutom lett till att producenterna har utvecklat metoden att pressa skinkan mellan två träskivor, för att påskynda avrinningen av köttsaft och därigenom förkorta torkningstiden.

Än i dag bevarar "Jambon de Vendée" en mjäll och len struktur samt en ljusröd färg tack vare sin korta torkningstid och den traditionella framställningsmetoden. Skinkans karakteristiska smak från ingnidningen med eau-de-vie och kryddor är något som ger den en särprägel jämfört med andra råa skinkor.

Skinkan har sin föga uttalade salta smak tack vare den omsorgsfulla och välavvägda manuella saltningen.

Efterfrågan bland konsumenterna har ökat sedan 1960- och 1970-talen. Denna efterfrågan, som fäster vikt vid tradition men samtidigt ställer större krav, har lett till en snabb framväxt av hantverksföretag som är specialiserade på jordbrukslivsmedel, särskilt inom charkuterisektorn. Detta har bidragit till att definiera egenskaperna hos den aktuella produkten, bland annat dess aromatiska utsöktthet och låga salthalt.

Ett anseende knutet till beteckningen "Jambon de Vendée"

Beteckningen "Jambon de Vendée" uppträdde första gången i mitten av 1970-talet och blev sedan allt vanligare under efterkommande decennier.

Det rörde sig förr om en gårdsprodukt avsedd för eget bruk eller för en lokal marknad. De första texter där "Jambon de Vendée" beskrivs dyker därför inte upp förrän under den senare hälften av 1900-talet. I flera verk hänvisas då till den råa skinkan från Vendée som är saltad med havssalt, kryddad med örter och eau-de-vie, samt torkad under kort tid.

På 1970- och 1980-talen utvecklades saluföringen i stor skala av produkten, under försäljningsnamnet "Jambon de Vendée". Förutom olika verk som handlar om gastronomi i Vendée, dök en definition av produkten upp 1982 i den första utgåvan av den encyklopedi över charkuterikonsten - *Encyclopédie de la Charcuterie* - som gavs ut av Soussana under ledning av Jean-Claude Frentz.

I Pouzauges anordnades 1989 den första tävlingen för riktig "Jambon de Vendée", som fick stort genomslag i media. Sedan dess har produktens anseende snabbt nått utanför de regionala gränserna och blivit nationellt eftersökt.

I undersökningar genomförda av marknadsundersökningspanelen AC Nielsen från 2003 klassificeras "Jambon de Vendée" på tredje plats bland de torkade skinkor som säljs genom självbetjäning i Frankrike, räknat i såväl volym som värde.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

[Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Se fotnot 2.