

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 330/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„JAMBON DE L'ARDÈCHE”**

**Nr UE: FR-PGI-0105-01248 – 4.8.2014**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Grupa składająca wniosek to *Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche* (ADPPCA) [Stowarzyszenie Ochrony i Promocji Produktów Wędliniarskich z Ardèche]. Grupa ta ma prawo wnioskować o przedmiotową zmianę. Dane kontaktowe grupy są następujące: *Chambre de Commerce et de l'Industrie, Parc des Platanes, 07104 Annonay, +33 475692727*.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [zmiana organu kontrolnego]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Obszar geograficzny

Do wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego produkcji ChOG „Jambon de l'Ardèche” dodano gminę Saint Julien le Roux. W ten sposób skorygowano jej pominięcie. Gmina ta jest bowiem położona w centrum wyznaczonego obszaru geograficznego i znajduje się na dołączonej do specyfikacji mapie obszaru geograficznego.

Skorygowano również zapis ortograficzny pewnej liczby gmin, tak aby uspołnić go nomenklaturą INSEE (Krajowego Instytutu Statystyki i Badań Ekonomicznych)

##### 5.2. Metoda produkcji

Informacje dotyczące surowców uległy zmianie w odniesieniu do wieku świń, masy poubojowej tuszy ciepłej, zawartości procentowej tkanki mięśniowej w kawałkach, pH szynek i dozowania saletry:

###### – Wiek świń

Wiek świń przy uboju (minimum 172 dni dla tuczników; średni wiek dla tuczników ciężkich 182 dni) zniesiono, gdyż kryteria te nie są spójne z obecną praktyką hodowców trzody chlewnej.

Postępy w genetyce i żywieniu pozwoliły przyspieszyć tucz świń, które ubija się wcześniej przy masie tuszy często większej niż w przeszłości. Średnia masa tusz zwiększyła się bowiem o 5 kg na przestrzeni 10 lat.

Obecnie jakość mięsa nie jest związana z wiekiem zwierzęcia, ale raczej z zawartością procentową tkanki mięśniowej i tłuszczu w tuszach. Taką samą jakość tuszy można odnotować dla zwierząt różniących się wiekiem o co najmniej 10 dni. Zatem monitorowanie wieku zwierząt w procedurze certyfikacji zastąpiono wartością TMP (zawartością procentową tkanki mięśniowej w kawałkach). Monitorowanie wieku przestało być adekwatne.

###### – Masa poubojowa tuszy ciepłej

W odniesieniu do tuczników przedział masy tuszy zwiększono o 3 kg (z 72–89 kg do 75–92 kg). W odniesieniu do tuczników ciężkich masę tuszy zwiększono do 92 kg (koniecznie większa od) zamiast 90 kg (większa lub równa).

Minimalną wartość masy tuszy dla tuczników podniesiono, aby była ona zgodna z minimalną masą świeżej szynki poddawanej obróbce, jak określono w specyfikacji. Zgodnie bowiem ze specyfikacją masa świeżej szynki po wytrybowaniu musi wynosić minimum 8,5 kg. Masa szynki nieoczyszczonej wynosi 1/8 masy tuszy, a czyszczenie odpowiada utracie masy wynoszącej średnio 0,800 kg. Minimalna masa tuszy musi wynosić zatem 74,4 kg. Przedział masy tuszy zwiększono wobec tego o 3 kg.

Ponadto zwiększono minimalną masę tusz tuczników ciężkich i maksymalną masę tuczników. Jest to uzasadnione postęпами w genetyce i żywieniu, w wyniku których średnia masa świń zwiększyła się w latach 1997–2009 o 4 kg. Obecnie średnia masa tuszy wynosi ok. 91,5 kg.

###### – Zawartość procentowa tkanki mięśniowej w kawałkach (TMP)

Górny pułap TMP podniesiono o jeden punkt procentowy i wynosi on obecnie 64 %.

Zmiana ta ma również na celu uwzględnienie postępow genetyki, które doprowadziły do zwiększenia TMC średnio o jeden punkt procentowy na przestrzeni 10 lat.

###### – pH szynek

PH świeżych szynek musi wynosić od 5,5 do 6,2.

Przepis ten ma na celu zapewnienie świeżości szynek.

– Dozwolona ilość saletry

Skreśla się odniesienie do maksymalnej dozwolonej ilości resztkowej w produkcie końcowym, gdyż jest ono zgodne z przepisami ogólnymi (dyrektywa 2006/52/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 lipca 2006 r.).

5.3. *Etykietowanie*

Znosi się obowiązek umieszczania zapisu „Indication Géographique Protégée” (Chronione Oznaczenie Geograficzne), gdyż zapis ten znajduje się już w unijnym logo ChOG, które należy umieścić na etykiecie.

Termin „Logo IGP” zastępuje się terminem „Logo IGP de l’Union européenne” (logo ChOG Unii Europejskiej), zgodnie z utrwaloną terminologią.

5.4. *Inne*

Zmieniono akapit dotyczący danych referencyjnych struktury kontrolnej.

JEDNOLITY DOKUMENT

„JAMBON DE L’ARDÈCHE”

Nr UE: FR-PGI-0105-01248 – 4.8.2014

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa**

„Jambon de l’Ardèche”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Opis ogólny:

Szynka „Jambon de l’Ardèche” jest produktem suszonym. Jest to szlachetny kawałek pochodzący z udźca wieprzowego, o masie co najmniej 8,5 kg w stanie surowym, przygotowany i oczyszczany w taki sposób, aby miał zaokrąglony kształt, następnie solony przez ręczne nacieranie suchą solą peklową, pieprzem i saletrą, poddawany leżakowaniu, następnie dojrzewający i sezonowany przez co najmniej 7 miesięcy.

„Jambon de l’Ardèche” ma zaokrąglony kształt u podstawy i wydłuża się stopniowo aż do racy, którą wcześniej oddzielono (na poziomie stawu). Cięcie kości dyszka jest proste, równoległe do osi szynki i oddalone o 2 centymetry od głowy kości udowej, którą usunięto. Wewnętrzna strona szynki jest nieosłonięta aż do dołu szynki.

Suszenie i sezonowanie:

Szynkę „Jambon de l’Ardèche” poddaje się wieloetapowemu suszeniu. Podczas sezonowania przeprowadza się panierowanie. Polega ono na powleczeniu chudej nieosłoniętej strony szynki mieszanką smalcu, przypraw i mąki kasztanowej z Ardèche.

Wiek szynki „Jambon de l’Ardèche” liczy się od pierwszego dnia solenia do wyjęcia z suszarni. Wynosi on co najmniej 7 miesięcy, 9 miesięcy lub 12 miesięcy. Minimalna masa suszonej szynki z kością wynosi 6 kg.

Im szynka jest starsza, tym bardziej rozwinięte są jej właściwości organoleptyczne, w szczególności smak. Równolegle wzrasta utrata wody i mięso twardnieje. W celu zoptymalizowania kompromisu między smakiem a konsystencją suszonej szynki konieczne jest ustalenie minimalnej masy suchej, w zależności od wieku.

Wiek suszonej szynki	Masa suszonej szynki
7 miesięcy	≥ 6 kg
9 miesięcy	≥ 6,7 kg
12 miesięcy	≥ 7,3 kg

O długości okresu sezonowania informuje się konsumenta na etykiecie szynki „Jambon de l’Ardèche”.

Wędzenie: etap nieobowiązkowy:

Lekkie wędzenie można również przeprowadzić po wytworzeniu, już na suszonej szynce. Tę nieobowiązkową czynność przeprowadza się na sucho w generatorze dymu, wyłącznie z wykorzystaniem drewna kasztanowego. Wędzenie wzmacnia tradycyjny charakter szynki.

Oznakowanie uzupełnia się wówczas informacją „Fumé à sec au bois de châtaignier” (wędzona na sucho na drewnie kasztanowym).

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Szynka „Jambon de l'Ardèche” charakteryzuje się sprężystą i przyjemną konsystencją, nieco twardszą na powierzchni.

W przekroju produktu widoczne jest chude mięso barwy ciemnoczerwonej lub bordowej, które może być nieco marmurkowate, i wierzchnia biała słonina, której grubość (1–2 centymetry) może różnić się w zależności od wielkości szynki.

Szynka „Jambon de l'Ardèche” charakteryzuje się wyraźnie wyczuwalnym smakiem mięsa, lekko słonym i korzennym. Jej smak i zamach utrwalają się przy długim sezonowaniu. Lekki zapach kasztana wnika aż do wnętrza szynki wiąże się z panierowaniem. Zapach i smak świadczą o bogactwie typowych aromatów suszonej szynki górskiej.

Właściwości fizyczno-chemiczne:

Właściwości fizykochemiczne produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu muszą odpowiadać wartościom określonym w przepisach.

Ponadto wartość „A<sub>w</sub>” produktu suchego nie może przekraczać 0,91.

Prezentacja produktu:

Szynka „Jambon de l'Ardèche” po sezonowaniu może mieć następujące formy:

- szynka cała z kością: bez racycy, którą oddzielono od surowej szynki,
- szynka cała bez kości: rozcięta, bez kości, następnie zszyta i włożona do formy (formowanie szynki).

Produkt można wprowadzać do obrotu w różnych postaciach:

- szynka cała z kością, bez opakowania lub opakowana w torebkę z bawełnianej tkaniny (gaza),
- szynka cała bez kości, kształtowana w formie, pakowana próżniowo,
- 0,5 lub 0,25 szynki bez kości, pakowanej próżniowo,
- szynka cała bez kości, bez skóry, odtłuszczona, kształtowana w formie i pakowana próżniowo,
- 0,5 lub 0,25 szynki bez kości, bez skóry, odtłuszczonej, kształtowanej w formie i pakowanej próżniowo,
- plastry szynki na tackach pakowanych, próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej, w odpowiedni materiał do pakowania.

Niezależnie od prezentacji szynka „Jambon de l'Ardèche” posiada takie same znaki wyróżniające i podlega takiej samej selekcji.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowiec pochodzi od tuczników lub tuczników ciężkich i spełnia poniższe warunki:

Receptura szynki „Jambon de l'Ardèche” dopuszcza jedynie świeże kawałki pochodzące z UE (zwierzęta urodzone, utrzymywane i poddane ubojowi w Unii Europejskiej).

Mięso spełnia co najmniej następujące kryteria:

- w przypadku tuczników:
  - masa poubojowa tuszy ciepłej w przedziale 75–92 kg,
  - zawartość procentowa tkanki mięśniowej w elementach w przedziale 53–64 %.
- w przypadku tuczników ciężkich:
  - masa poubojowa tuszy ciepłej co najmniej 92 kg,
  - zawartość procentowa tkanki mięśniowej w elementach w przedziale 53–64 %.

Cała trzoda chlewna (tuczniki i tuczniki ciężkie) musi również spełniać pewne wymogi specyfikacji:

— dotyczące genetyki:

- trzoda chlewna pochodzi z materiału produkcyjnego z zatwierdzonych organizacji zajmujących się selekcją trzody chlewnej lub ze stacji sztucznego unasienniania,
- w pozostałych przypadkach tuczniki wrażliwe na halotan stanowią mniej niż 3 % i są wolne od allela RN- (częstotliwość zerowa).

Masa wykorzystanego kawałka surowej szynki nie może być mniejsza niż 8,5 kg surowego mięsa po rozbiórce i oczyszczeniu. pH świeżych szynki musi wynosić od 5,5 do 6,2.

Nie więcej niż 5 % kawałków może wykazywać wady wyglądu dotyczące skóry, mięsa lub tłuszczu szynki.

Cała trzoda chlewna (tuczniki i tuczniki ciężkie) musi również spełniać następujące warunki żywienia:

- pasza trzody chlewnej składa się w co najmniej 60 % ze zbóż i odpadów młynarskich,
- zabrania się stosowania dodatków zootechnicznych ze stymulatorem wzrostu w trakcie całego życia zwierzęcia.

#### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, począwszy od solenia do sezonowania szynki (solenie, szczotkowanie, mycie, leżakowanie lub dojrzewanie, suszenie, sezonowanie) oraz ewentualne wędzenie po zakończeniu produkcji należy przeprowadzić na obszarze geograficznym ChOG, gdyż etapy te mają decydujące znaczenie dla specyfiki produktu.

#### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

- nazwa handlowa: „Jambon de l'Ardèche”,
- okres sezonowania (7, 9 lub 12 miesięcy),
- w stosownych przypadkach – zapis: „Fumé à sec au bois de châtaignier”,
- logo ChOG Unii Europejskiej.

### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny znajduje się w południowo-wschodniej Francji w regionie Rhône-Alpes.

Liczy 213 gmin departamentu Ardèche położonych na obszarze górskim określonym w ustawie 8530 z dnia 9 stycznia 1985 r., zaktualizowanej rozporządzeniem z dnia 28 maja 1997 r.

Obszar geograficzny odpowiada następującym gminom:

Accons, Aizac, Ajoux, Albon-d'Ardèche, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues-sur-Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Astet, Aubignas, Barnas, Le Béage, Beaumont, Beauvène, Berzème, Boffres, Borée, Borne, Bozas, Boucieu-le-Roi, Boulieu-lès-Annonay, Burzet, Cellier-du-Luc, Chalencou, Chambon, Champis, Chanéac, Chassiers, Châteauneuf-de-Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirols, Colombier-le-Jeune, Colombier-le-Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros-de-Géorand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières-sur-Eyrieux, Empurany, Fabras, Faugères, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gilhoc-sur-Ormèze, Gluiras, Gourdon, Gravières, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Jaunac, Joannas, Juvinas, Labastide-sur-Bésorgues, Labatie-d'Andaure, Laboule, Le Lac-d'Issarlès, Lachamp-Raphaël, Lachapelle Graillouse, Lachapelle-sous-Chanéac, Lafarre, Lalevade-d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval-d'Aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Laviolle, Lentillères, Lesperon, Loubaresse, Lyas, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Marcols-les-Eaux, Mariac, Mars, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Meyras, Mezilhac, Mirabel, Monestier, Montpezat-sous-Bauzon, Montselgues, Nonières, Nozières, Les Ollières-sur-Eyrieux, Pailharès, Payzac, Pereyres, Le Plagnal, Planzolles, Plats, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Prades, Pranles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, La Rochette, Rocles, Roiffieux, Le Roux, Sablières, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Agrève, Saint-Alban-d'Ay, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Fourchades, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-en-Vivaraire, Saint-André-Lachamp, Saint-Apollinaire-de-Rias, Saint-Barthélémy-le-Meil, Saint-Barthélémy-Grozon, 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-Étienne-de-Boulogne, Saint-Étienne-de-Lugdarès, Saint-Étienne-de-Serre, Sainte-Eulalie, Saint-Félicien, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-Lachamp, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-Chambre, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Jean-Roure, Saint-Jeure-d'Andaure, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-Boutières, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-Labrousse, Saint-Julien-le-Roux, Saint-Julien-Vocance, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Laurent-les-Bains, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Marcel-lès-Annonay, Sainte-Marguerite-la-Figère, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-en-Chalencon, Saint-Mélany, Saint-Michel-d'Aurance, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrilanoux, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, 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, Les Salelles, Sanilhac, Satillieu, Savas, Sceautres, Silhac, La Souche, Tauriers, Thueyts, Toulaud, Usclades-et-Rieutord, Valgorge, Vals-les-Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux-en-Vivaraïs, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Na obszar geograficzny składają się góry i wysokie płaskowyże o nierównym ukształtowaniu, często smagane wiatrem.

Granicę obszaru na wschodzie wyznacza wschodni kraniec Masywu Centralnego, na zachodzie rozciąga się on po góry Vivaraïs, Boutières i Montagne Ardèche z masywem Coiron w centrum (oprócz jego południowej fasady), a na południu dochodzi do masywu Tanargue i drogi Corniche du Vivaraïs w Sewennach aż do południowego krańca Vans i Malbosc.

Wysokość obszaru waha się średnio od około 500 do 1 700 metrów. Od północy w kierunku centrum obszar ten porastają jodły i kasztanowce, a na południu roślinność krzewiasta. Występuje tu klimat kontynentalny do półkontynentalnego: zimny i suchy w wyższych partiach z ostrymi zimami i krótkimi, słonecznymi latami.

W celu przestrzegania wymogu długiego okresu sezonowania w odpowiednich warunkach powietrza i temperatury miejscem produkcji suszonej szynki był dawniej obszar górski, gdzie przez większą część roku występowały wszystkie te warunki łącznie.

Sezonowanie na obszarze górskim utrwaliło się i pozostaje dziś ważną cechą tej produkcji, tak jak stosowanie mąki kasztanowej z Ardèche podczas panierowania i wykorzystywanie w przypadku wędzenia wyłącznie drewna kasztanowego występującego w tym miejscu w dużej ilości. Ardèche jest bowiem największym producentem kasztanów we Francji (50 % produkcji krajowej).

Jeszcze dziś obszar geograficzny charakteryzuje się silną obecnością małych i średnich, często stuletnich przedsiębiorstw peklowniczych, które z biegiem wieków i pokoleń potrafiły przekazać swoją historię i umiejętności na obszarze o korzystnych warunkach geograficznych i klimatycznych.

### *Specyfika produktu*

Specyfika szynki „Jambon de l'Ardèche” wiąże się jednocześnie z istniejącą od dawna renomą tego produktu i produktów peklowanych z Ardèche w ogóle oraz ze szczególnymi umiejętnościami gwarantującymi najlepsze uwypuklenie specyficznego aromatu i smaku produktu.

### Renoma szynki „Jambon de l'Ardèche”:

Renoma szynki z Ardèche powstawała przez stulecia. Już od XVI w. spotykamy wzmianki na temat „święta uboju” (fr. tuades), prawdziwej uroczystej tradycji, która pozwalała na „przetrwanie zimy na tuszach i podrobach zwierzęcych”. Produkowano zatem „kaszanki, słoniny, andouilles (kielbasy z podrobów), kielbasy” według regionalnych tradycji „w krainie obfitującej w kasztany słoniny i szynki wisiały obok kasztanów, kiedy suszono je dymem i blanszowano”. Gospodarstwa przekształcały się wtedy w prawdziwe spiżarnie. Mazon w swoich opowiadaniach z podróży po Haut Vivaraïs zachwycał się „pułapami utkanymi słoniną, szynkami, golonkami i pętami kielbas”.

To dziedzictwo przeszłości utrwaliło się, a każde pokolenie wносиło swój wkład i przekazywało swoje wymagania i umiejętności.

Właśnie w centrum tego rejonu i tych bogatych w historię, tradycje i umiejętności gór narodziła się renoma szynki „Jambon de l'Ardèche”, propagowana w rodzimym Vivaraïs przez Oliviera de Serres, ojca francuskiego rolnictwa od XVI w., który w swoich pracach wyjaśniał, w jaki sposób należy produkować szynkę; przez słynnego poetę z Ardèche Charlesa Forot i przez Curnonsky'ego, który nazwał Ardèche „rajem smakoszy”, a jedną z wsi tego regionu „Mekką wędlin”.

Od XX w., wraz z rozwojem turystyki gastronomicznej, szynki produkowane w Ardèche uznaje się za produkt lokalny stanowiący część francuskiego dziedzictwa kulinarnego. Szynka ta jest znana we Francji, w Europie i poza jej granicami.

Umiejętności wykorzystywane przy produkcji:

W Ardèche istnieje prawdziwa, zakorzeniona w tradycji od XVI w. kultura hodowli świń. Stosowana receptura jest zgodna z dawnymi umiejętnościami i pozwala szynce „Jambon de l'Ardèche” osiągnąć na koniec sezonowania pełną dojrzałość fizjologiczną i najlepszy smak.

Receptura ta przekłada się na rygorystyczny dobór surowców, ręczne solenie na sucho, panierowanie w miejscowej mące kasztanowej i sezonowanie przez co najmniej 7 miesięcy, w zależności od masy szynki.

Kawałek szynki stosowany do produkcji „Jambon de l'Ardèche” pochodzi wyłącznie ze świeżego udźca wieprzowego. Jakość świeżego mięsa, w szczególności jakość chudego mięsa i słoniny, gwarantuje rygorystyczna selekcja kawałków szynki, lecz także kryteria dotyczące surowców (tradycyjne żywienie na bazie zbóż, kryteria genetyczne, wiek przy uboju i masa tusz, zawartość chudego mięsa). Po przeprowadzeniu selekcji kawałek szynki poddaje się soleniu poprzez ręczne nacieranie suchą solą peklową, pieprzem i przyprawami. Jedynym dopuszczalnym dodatkiem jest saletra. Szynka przechodzi następnie obowiązkowy etap dojrzewania, a później umieszcza się ją w suszarni.

Podczas etapu sezonowania szynkę panieruje się w mieszance smalcu, przypraw i mąki kasztanowej z Ardèche. Masa suszonej szynki na kości po sezonowaniu odpowiada minimalnej masie dostosowanej do jej wieku, który może wynosić 7, 9 lub 12 miesięcy.

Wędzenie jest nieobowiązkowe. Przeprowadza się je w wędzarni z wykorzystaniem drewna kasztanowca w generatorze dymu. Zabrania się stosowania środków aromatyzujących dym wędzarniczy.

Określona jakość: szczególne właściwości wizualne, aromatyczne i smakowe.

Szynka „Jambon de l'Ardèche” powstaje w wyniku selekcji surowca oraz stosowania tradycyjnej i szczególnej receptury, które nadają jej szczególnych właściwości.

Szynka „Jambon de l'Ardèche” charakteryzuje się sprężystą i przyjemną konsystencją, nieco twardszą na powierzchni, choć zmiękczoną panierowaniem.

W przekroju produktu widoczne jest chude mięso barwy ciemnoczerwonej lub bordowej, które może być nieco marmurkowane, i wierzchnia biała słonina o grubości około 1–2 centymetrów, która może różnić się w zależności od wielkości szynki. Jego zapach świadczy o bogactwie typowych aromatów suszonej szynki górskiej i o długim sezonowaniu.

Panierowanie łączy lekki zapach kasztana, który przenika ze smalcu do wnętrza szynki, z wyraźnie wyczuwalnym smakiem mięsa, lekko słonym i korzennym z akcentami orzecha laskowego.

Wędzenie na drewnie kasztanowym, jeżeli ma miejsce, wzmacnia tradycyjny charakter szynki.

#### *Związek przyczynowy*

Od wielu wieków Ardèche cieszy się renomą w związku z różnymi produktami peklowanymi z wieprzowiny, w szczególności swoimi szynkami, które należą do szynek suszonych. Na obszarach górskich Ardèche łączyły się wszystkie warunki naturalne (temperatura, wilgotność, wiatry) korzystne dla produkcji produktów peklowanych i sezonowania w otoczeniu naturalnym.

Wielowiekowy charakter produkcji pozwolił na wypracowanie umiejętności w dziedzinie produkcji suszonych szynek. Odnajdujemy obecnie jego silny wpływ w wyborze i jakości wykorzystywanego mięsa i w tradycyjnych metodach produkcji, które świadczą o właściwych temu regionowi umiejętnościach: solenie poprzez ręczne nacieranie suchą solą i ręczne panierowanie mąką kasztanową z Ardèche. Produkcja szynki „Jambon de l'Ardèche” wymaga szczególnie długiego czasu suszenia i zawsze była silnie związana z jej otoczeniem. Sezonowanie na obszarze górskim utrwaliło się i pozostaje dziś istotną cechą produkcji szynki „Jambon de l'Ardèche”.

Podmioty zajmujące się peklowaniem tradycyjnie wykorzystywały drewno kasztanowe powszechnie spotykane na obszarach górskich. Kasztanowiec, który zawsze porastał dużą część obszarów górskich Ardèche, jest drzewem produkcyjnym w związku z faktem, że Ardèche jest największym producentem kasztanów we Francji, osiągając blisko 50 % produkcji krajowej. Podmioty zajmujące się peklowaniem stosują naturalnie mąkę kasztanową jako główny składnik przy panierowaniu chudych części szynki.

W celu wzmocnienia tradycyjnego charakteru szynki do jej wędzenia, na sucho, można stosować wyłącznie drewno kasztanowe.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondelArdeche-V2modifnov2014.pdf>

---