

## V

(Dictámenes)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 76/17)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(1)</sup> del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

## «JAMBON DE L'ARDÈCHE»

Nº CE: FR-PGI-0005-0595-10.04.2007

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominación:**

«Jambon de l'Ardèche»

2. **Estado miembro o tercer país:**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Descripción general:

El «Jambon de l'Ardèche» es un producto seco. Se trata de un corte selecto procedente de la pata del cerdo, con un peso mínimo en estado fresco de 8,5 kg. En primer lugar se prepara dándole la forma redondeada, seguidamente se frota manualmente con sal seca acompañada de salitre, pimienta y especias, a continuación se deja en reposo y, por último, se lleva a cabo la maduración y el afinado durante un período mínimo de 7 meses.

El «Jambon de l'Ardèche» tiene forma redondeada en la base y se alarga progresivamente hasta la pezuña que ha sido previamente arrancada (separada a nivel de la articulación). El corte del hueso de la cabeza de la maza es derecho, paralelo al eje del jamón y distante 2 centímetros de la cabeza del fémur que ha sido arrancada. La cara interna del jamón está descubierta hasta la parte inferior del jamón.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

### Secado y afinado

El secado del «Jambon de l'Ardèche» se realiza en varias etapas. Durante el afinado se practica el «panage», operación consistente en untar la cara magra descubierta del jamón con una mezcla de manteca (la «pane»), especias y harina de castaña de Ardèche.

La edad del «Jambon de l'Ardèche» se cuenta desde el primer día de salazón hasta su salida del secadero. Puede ser de 7 meses como mínimo, de 9 meses o de 12 meses. El peso mínimo del jamón seco, con hueso, es de 6 kg.

Cuanto mayor es la edad del jamón, más se desarrollan sus cualidades organolépticas y su aroma. Paralelamente, aumenta la pérdida de agua y la firmeza de la carne. Para alcanzar un equilibrio óptimo entre el sabor y la textura, es necesario fijar un peso seco mínimo en función de la edad.

Edad del jamón seco	Peso del jamón seco
7 meses	≥ 6 kg
9 meses	≥ 6,7 kg
12 meses	≥ 7,3 kg

En la etiqueta del «Jambon de l'Ardèche» se indica el período de afinado.

### El ahumado; etapa facultativa:

Tras la elaboración puede realizarse un ahumado ligero del jamón. Esta operación facultativa se lleva a cabo en seco, en un generador de humo y con madera de castaño exclusivamente. El ahumado refuerza el aspecto tradicional del jamón.

En ese caso, en la etiqueta debe incluirse la mención «Fumé à sec au bois de châtaignier».

### Propiedades organolépticas:

El «Jambon de l'Ardèche» se caracteriza por una textura suave y agradable, ligeramente más firme en su superficie.

El producto muestra al corte una carne magra de color rojo burdeos, que puede estar ligeramente entreverada, y una grasa de coloración blanca cuyo espesor (de 1 a 2 centímetros) puede variar en función del tamaño del jamón.

El «Jambon de l'Ardèche» se caracteriza por el gusto pronunciado de la carne, ligeramente salado y especiado. Su gusto y su aroma se refuerzan con un período de afinado largo. Desprende un ligero perfume de castaña que se difunde hasta el centro del jamón con la operación de «panage». Tiene la riqueza de los aromas típicos del jamón seco de montaña.

### Características fisicoquímicas:

Las características fisicoquímicas del producto comercializado deben respetar los valores reglamentarios.

Además, el valor  $A_w$  del producto no debe ser superior a 0,91.

### Presentación del producto:

Tras el afinado, el «Jambon de l'Ardèche» puede tener las siguientes presentaciones:

Entero con hueso: sin la pezuña que ha sido arrancada en el jamón fresco.

Entero deshuesado: hendido, deshuesado, cosido y, por último, introducido en un molde (moldeado del jamón).

El producto puede comercializarse en diferentes formas:

- jamón entero con hueso, al aire o recubierto con una malla de tela de algodón («singalette»),
- jamón entero deshuesado, moldeado y envasado al vacío,

- medio o un cuarto de jamón deshuesado, envasado al vacío,
- jamón entero deshuesado, sin corteza, desgrasado, moldeado y envasado al vacío,
- medio o un cuarto de jamón deshuesado, sin corteza, desgrasado, moldeado y envasado al vacío,
- lonchas de jamón en bandeja al vacío o en atmósfera controlada en un envase apropiado.

En todas sus presentaciones el «Jambon de l'Ardèche» tiene las mismas características distintivas y ha sido objeto de la misma selección.

### 3.3. Materias primas:

La materia prima procede de cerdos de carne y/o de cerdos de canales pesadas que cumplen las siguientes condiciones:

Las únicas piezas de jamón autorizadas como ingredientes para la elaboración del «Jambon de l'Ardèche» son piezas frescas y con origen en la UE (animales nacidos, criados y sacrificados en la Unión Europea).

Las carnes respetan como mínimo los siguientes criterios:

- Para los cerdos de carne:
  - peso de la canal en caliente al sacrificio comprendido entre 72 y 89 kg,
  - edad mínima de sacrificio 172 días,
  - porcentaje de músculo de las piezas comprendido entre 53 % y 63 %.
- Para los cerdos de canales pesadas:
  - peso de la canal en caliente igual o superior a 90 kg,
  - edad media de sacrificio 182 días,
  - porcentaje de músculo de las piezas comprendido entre 53 % y 63 %.

Tanto los cerdos de carne como los cerdos de canales pesadas deben cumplir ciertas condiciones:

- En relación con la genética:
  - los cerdos proceden de ascendientes provenientes de organismos de selección porcina o de centros de inseminación artificial autorizados,
  - en los demás casos, el porcentaje de cerdos de carne sensibles al halotano es < 3 % y los animales están exentos del alelo RN (frecuencia nula).

La pieza de jamón fresco utilizado no puede tener un peso inferior a 8,5 kg tras las operaciones de troceado y de recorte.

Las piezas que presenten algún defecto de aspecto (absceso, grasa blanda y aceitosa, carne exudativa, substancias exógenas, fracturas, etc.) son eliminadas. Además, la grasa debe obligatoriamente ser de color blanco. Los jamones no deben presentar defectos de depilación, cortezas desgrasadas o quemadas, puntos de sangre o Petequias, hematomas o equimosis, fracturas o absesos. Estos defectos deben limitarse al 5 % de las piezas que presenten uno o varios defectos.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

Tanto los cerdos de carne como los cerdos de canales pesadas deben cumplir las condiciones de alimentación siguientes:

- ser alimentados con un mínimo de 60 % de cereales y productos derivados de cereales,
- la utilización de aditivos zootécnicos como activadores del crecimiento está prohibida durante toda la vida del animal.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las etapas de elaboración que van de la salazón al afinado del jamón (salazón, cepillado, lavado, reposo o maduración, secado, afinado y, en su caso, el ahumado tras la elaboración), deben realizarse en la zona geográfica de la IGP, ya que se trata de etapas determinantes para la especificidad del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

No se contemplan.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

- denominación de venta: «Jambon de l'Ardèche»,
- duración del afinado (7, 9 o 12 meses),
- en su caso, «Fumé à sec au bois de châtaignier»,
- logo IGP,
- mención «Indication Géographique Protégée».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica se sitúa en el sudeste de Francia en la región Ródano-Alpes.

Incluye las 212 comunas del departamento de Ardèche situadas en la zona de montaña definida por la Ley 8530 de 9 de enero de 1985 y actualizada por la Orden de 28 de mayo de 1997.

Al este limita con el extremo oriental del Macizo Central y se extiende al oeste por los montes de Vivarais, les Boutières y la Montagne Ardècheoise, con el macizo de Coiron en el centro (con exclusión de su fachada meridional) y más al sur con el macizo de Tanargue y la cornisa de Vivarais Cévénol hasta el extremo sur: 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 Bazzac, 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, Loubarette, 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, Pranes, 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, 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. Vínculo con la zona geográfica:

### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica está formada por montañas y altas mesetas de relieves accidentados, con frecuencia barridos por el viento.

Al este limita con el extremo oriental del Macizo Central y se extiende al oeste por los montes de Vivarais, les Boutières y la Montagne Ardèchoise con el macizo de Coiron en el centro (con exclusión de su fachada meridional), y más al sur con el macizo de Tanargue y la cornisa de Vivarais Cévéol hasta el extremo sur.

La altitud de la zona se sitúa entre los 500 y los 1 700 metros. La zona está plantada de norte a centro con abetos y castaños, con una vegetación más arbustiva hacia el sur. El clima es continental a semicontinental. Frío y seco en altura con inviernos rigurosos y veranos cortos y soleados.

Para conseguir un período de afinado largo con condiciones de viento y temperatura adecuadas, la elaboración del jamón seco se localizó en el pasado en zona de montaña en donde se reunían estas condiciones durante la mayor parte del año.

El afinado en zona de montaña se ha perpetuado y sigue siendo en la actualidad una característica principal de esta producción, junto con la utilización de harina de castaña de Ardèche para el «panage» y, en el caso del ahumado, el recurso exclusivo a la madera de castaño muy extendida localmente, dado que este departamento es el principal productor francés de castañas (50 % de la producción nacional).

Actualmente aún, la zona geográfica se caracteriza por una fuerte implantación de pequeñas y medianas empresas de salazón, con frecuencia centenarias, que han sabido transmitir sus conocimientos a lo largo de los siglos y de las generaciones en una zona en la que las condiciones geográficas y climáticas les eran favorables.

### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La especificidad del «Jambon de l'Ardèche» se basa en el renombre que han adquirido en este departamento este producto en particular y las salazones en general, gracias a unos conocimientos específicos que garantizan las excelentes características aromáticas y gustativas del producto.

La reputación del «Jambon de l'Ardèche»

El «Jambon de l'Ardèche» se ha ganado su reputación a través de los siglos. A partir del siglo XVI se encuentran menciones sobre «les tuades», verdaderas tradiciones festivas que permitían «vivre pour l'hiver des dépouilles et menuisailles». En esa época se fabricaban «boudins, lards, andouilles, saucisses» según las tradiciones regionales «en país abondants en chataignes, les lards et les jambons étaient pendus près des chataignes lorsqu'on les desséchait à la fumée pour les blanchir». De esta manera, las granjas se transformaban en verdaderas despensas. En sus relatos de viajes en el Haut Vivarais, Mazon admiraba los «plafonds tapissés de lard, de jambonneaux, de pieds de porc et de chapelets de saucisses».

Esta herencia se ha perpetuado y cada generación ha sabido aportar su contribución y transmitir sus exigencias y sus conocimientos.

Así pues, en el corazón de esta zona y de estas montañas ricas de historia, de tradiciones y de conocimientos, se ha ido gestando la reputación del «Jambon de l'Ardèche», continuada en su Vivarais natal por Olivier de Serres, padre de la agricultura francesa que en el siglo XVI explicaba en sus obras cómo fabricar el jamón, por Charles Forot, célebre poeta de la región, y por Curnonsky, que se refería a Ardèche como el «Paradis des Gourmets» y a un pequeño pueblo de la región como «la Mecque de la charcuterie».

A partir del siglo XX, con el desarrollo del turismo gastronómico, el «Jambon de l'Ardèche» se considera un producto regional que forma parte del patrimonio culinario francés y que es conocido en Francia, en Europa y fuera de las fronteras europeas.

Conocimientos empleados en su elaboración

Existe en Ardèche una verdadera cultura del cerdo arraigada en las tradiciones desde el siglo XVI. La receta utilizada se basa en conocimientos antiguos y confiere al «Jambon de l'Ardèche» al final del afinado su plena madurez fisiológica y su mejor expresión gustativa.

Su elaboración se basa en una elección rigurosa de las materias primas, una salazón realizada a mano con sal seca, el «panage» con harina de castaña local y un afinado de al menos 7 meses, en función del peso del jamón.

Para la elaboración del «Jambon de l'Ardèche» se utiliza exclusivamente pata de cerdo fresca. La calidad de la carne magra y de la grasa está garantizada por la selección rigurosa de las piezas de jamón, así como por los criterios relativos a la materia prima (alimentación tradicional a base de cereales, genética, edad de sacrificio, peso de las canales y porcentaje de carne magra). Una vez seleccionada la pieza de jamón, se procede a la salazón manual con sal seca, acompañada de salitre, de pimienta y de especias. El único aditivo autorizado es el salitre. A continuación, el jamón pasa por una fase de maduración obligatoria y finalmente por una fase de secado.

Durante la fase de afinado, el jamón se recubre con una mezcla de manteca de cerdo, de especias y de harina de castaña de Ardèche. Tras el afinado, el jamón seco con hueso presenta un peso mínimo adaptado a su edad, que puede ser de 7, 9 o 12 meses.

El ahumado facultativo se lleva a cabo en un ahumadero con madera de castaño exclusivamente y mediante un generador de humo. La utilización de aroma de humo está prohibida.

Una calidad determinada: características visuales, aromáticas y gustativas particulares.

El «Jambon de l'Ardèche» es el resultado de una rigurosa selección de la materia prima y de una elaboración tradicional y específica que le confiere sus características particulares.

El «Jambon de l'Ardèche» presenta una textura suave y agradable, ligeramente más firme en superficie, si bien suavizada por el «panage».

Al corte, el producto muestra una carne magra de color rojo burdeos, que puede estar ligeramente entreverada, y una grasa de coloración blanca cuyo espesor (de 1 a 2 centímetros) puede variar en función del tamaño del jamón. Su olor refleja la riqueza de los aromas típicos de un jamón seco de montaña y de un proceso de afinado largo.

El «panage» asocia el ligero perfume de castaña difundido por la grasa en el centro del jamón con un gusto de carne pronunciado, ligeramente salado y especiado con acentos de avellana.

El ahumado con madera de castaño refuerza el aspecto tradicional del jamón.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

El departamento de Ardèche tiene renombre desde hace varios siglos por los diversos productos de salazón del cerdo y, en particular, por sus jamones secos. Las zonas de montaña de Ardèche reúnen todas las condiciones naturales favorables (temperatura, precipitaciones, vientos) para la producción de salazones y el afinado en medio natural.

Esta antigüedad de la producción ha permitido adquirir los conocimientos necesarios para la producción de jamones secos. En la actualidad, se observa una fuerte influencia de los conocimientos propios de la región en la elección y la calidad de la carne utilizada y en los métodos tradicionales de elaboración: la salazón realizada mediante sal seca frotada manualmente y el recubrimiento con harina de castaña de Ardèche. La elaboración del «Jambon de l'Ardèche» requiere un período de secado particularmente largo y ha estado siempre muy vinculada al medio. El afinado en zona de montaña se ha perpetuado y sigue siendo una característica esencial de la elaboración del «Jambon de l'Ardèche».

Tradicionalmente, las empresas de salazón locales han utilizado madera de castaño, especie muy extendida en zona de montaña. El castaño siempre ha ocupado vastas superficies de la zona de montaña de Ardèche y es un árbol de producción, ya que este departamento es el mayor productor de castañas en Francia, con casi el 50 % de la producción nacional. La harina de castaña se utiliza habitualmente por las empresas de salazón como ingrediente principal para recubrir las partes magras del jamón.

Con el fin de reforzar el aspecto tradicional del jamón, puede utilizarse exclusivamente la madera de castaño para el ahumado en seco del jamón.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

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

---