

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2014/C 444/09)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„JAMBON SEC DES ARDENNES”/„NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES”****NR WE: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym:
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne:
  - włączenie wykazu czynności dokonywanych obowiązkowo na wyznaczonym obszarze geograficznym,
  - aktualizacja nazw i danych kontaktowych grupy składającej wniosek i organu kontrolnego.

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. **Zmiana (zmiany)**

#### 3.1. *Nazwa produktu*

Nazwę produktu zmieniono, aby uwzględnić „nazwę środka żywności” określoną w rozdziale 2 obowiązującej specyfikacji. Brzmi ona obecnie: „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes”.

#### 3.2. *Opis produktu*

- Przedłużono minimalny okres wytwarzania szynki z 270 do 360 dni: zmiana ta pozwala uzyskać produkt o wyższej jakości, dzięki czemu szynka podczas dojrzewania będzie mogła osiągnąć wyraźniejszy owocowy aromat i smak suszonego mięsa. Dzięki przedłużeniu okresu dojrzewania minimalną masę szynki na koniec minimalnego okresu wytwarzania zmniejszono z 6 do 5,5 kg, by uwzględnić spadek masy wynikający z tego przedłużenia.
- Usunięto określenie „duża kulka z kością” jako sposobu prezentacji „Noix de Jambon sec des Ardennes”. Obecność kości stwarza bowiem problemy przy krojeniu. Łatwiej jest poza tym usunąć kość z poszczególnych kawałków przed suszeniem, co spowodowało, że praktyka ta upowszechniła się: kości z kulek usuwa się obecnie systematycznie przed soleniem. Ponadto obecność kości nie jest konieczna do uzyskania właściwości organoleptycznych opisanych w specyfikacji.
- Usunięto właściwości chemiczne (azotany i azotyny) i mikrobiologiczne, które ogranicza się do wymogów nałożonych przepisami ogólnymi.
- Usunięto elementy opisowe, które nie były obiektywne, takie jak: „wyborna”, „wysmienita” oraz „docenić wszystkie znakomite smaki”.
- Do wyczerpującego wykazu dozwolonych form prezentacji dodano: w całości, w całości bez kości, w całości bez kości bez skóry, porcjowana bez kości lub w plastrach — w odniesieniu do szynki; w całości, połówki lub w plastrach — w odniesieniu do kulki.
- Dodano formę prezentacji: szynka w całości bez kości bez skóry; ta forma prezentacji dotyczy wyłącznie sprzedaży w plastrach.
- Zastąpiono formę prezentacji „porcjowana bez kości” prezentację „połówki lub ćwiartki”, która nie była wystarczająco precyzyjna i co za tym idzie trudna do skontrolowania. Ponadto, wzięwszy pod uwagę różnorodność szynek, wielkość porcji była niejednorodna i w związku z tym mało znacząca dla ChOG.
- Termin „formowana” zastąpiono bardziej precyzyjnym terminem „prasowana”. Oba terminy oznaczają tę samą czynność, która polega na sprasowaniu szynki lub kulki w formie w celu zmniejszenia wklęsłości powstałych po odjęciu kości lub nadania szynce pożądanego kształtu.
- Możliwością krojenia małej kulki objęto również dużą kulkę. Oba kawałki są bowiem łatwe w krojeniu, gdyż nie posiadają kości.

#### 3.3. *Dowód pochodzenia*

- W wyniku zniesienia konieczności zaopatrywania się w wieprzowinę na wyznaczonym obszarze geograficznym usunięto ustępy dotyczące identyfikowalności świń w chowie i w ubojni.
- W świetle zmian w przepisach prawa krajowego rubryka „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje uaktualniona i zawiera obecnie, między innymi, wymogi dotyczące sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.
- Podczas solenia na szynkach i dużych kulkach zaznacza się w sposób nieusuwalny (pieczętką na skórze lub znakiem ołowianym) tydzień produkcji. Ze względu na organizację pracy, w szczególności czyszczenie pomieszczeń, solenia dokonuje się raz na tydzień. W ten sposób numer tygodnia, w połączeniu z dniem solenia i liczbą kawałków naniesioną na kartę produkcji danej partii, pozwala skontrolować, czy przestrzegano długości okresu wytwarzania (wyrażonej w dniach).
- Ze względu na brak skóry indywidualne znakowanie w sposób nieusuwalny w przypadku małych kulek nie jest możliwe na etapie solenia. Aby umożliwić identyfikowalność, każda partia jest wyraźnie zidentyfikowana i towarzyszy jej karta produkcji zawierająca liczbę wytworzonych kawałków i datę solenia.

- Najwcześniej na koniec minimalnego okresu produkcji kawałki poddaje się selekcji. Kawałki, które nie spełniają kryteriów określonych w rozdziale dotyczącym opisu produktu, są kwalifikowane jako gorszej kategorii, ich liczbę nanosi się na karcie produkcji danej partii. Kawałki spełniające kryteria wypala się — w przypadku szynki i dużych kulek lub nanosząc indywidualny znak — w przypadku małych kulek. Data znakowania i liczba sztuk są rejestrowane.
- Dodano tabelę zawierającą różne etapy produkcji i związana z nimi identyfikowalność: pozwala to monitorować kawałki podczas całego procesu produkcji.

#### 3.4. Metoda produkcji

- Wyklucza się wykorzystanie tusz ubitych zwierząt zarodowych, gdyż otrzymane z nich produkty nie posiadałyby właściwości organoleptycznych ChOG.
- Znosi się obowiązek zaopatrywania się w świnie w wyznaczonym obszarze geograficznym: daje to większe pole manewru operatorom i pozwala im zaopatrywać się w świnie, zachowując właściwości surowca opisane w specyfikacji. W związku z tym zniesiono również wymogi dotyczące chowu i uboju świń oraz wyboru tusz (wymogi dotyczące porodu, tuczu świń, uboju i zakładów krojenia, jak również rejestru zwierząt gospodarskich).
- Zniesiono kryterium dotyczące żywienia świń podczas tuczu (minimalnie 75 % zbóż i roślin białkowych). Kryterium to jest bowiem powszechnie przestrzegane w sektorze chowu trzody chlewnej.
- Zniesiono kryterium dotyczące masy tuszy (> 72 kg): większość operatorów kupuje bowiem obecnie same szynki, ponieważ nie są im potrzebne całe tusze. Masa szynki po wytrybowaniu (minimum 9,5 kg) jest bardziej właściwa do określenia procesu technologicznego niż masa tuszy, z której pochodzi;
- Określono precyzyjne kryteria i cele selekcji wykorzystywanego surowca:
  - wprowadzono obowiązek stosowania mięsa niemrożonego, aby zapewnić jakość produktu końcowego, pochodzącego wyłącznie ze świeżej szynki,
  - podniesiono masę wytrybowanej szynki wykorzystywanej do produkcji z 9 do 9,5 kg: pozwoli to uwzględnić przedłużenie do 90 dni okresu suszenia,
  - defekty w wyglądzie zewnętrznym ocenia się na wytrybowanej szynce, a nie na tuszy. Niektóre defekty nie występują bowiem na szynkach, inne można skorygować podczas trybowania bez szkody dla jakości (np. defekty w odszczecinaniu),
  - wprowadzono kryterium pH (5,5–6,2) i kryterium barwy mięsa (jednolita, nie za jasna, ani nie za ciemna) opierające się na skali japońskiej (ocena od 2 do 5), aby zapewnić tę samą jakość wszystkich szynek i kulek szynki,
  - zniesiono określenie zawartości mięsa chudego: kryterium to nie wydaje się już istotne, gdyż jest oceniane na poziomie tuszy. Grubość warstwy tłuszczu w szynkach stanowi lepsze kryterium, biorąc pod uwagę cel, jakim jest produkcja suszonych wędlin: grubość tę wyznacza się na wyższą lub równą 10 mm,
  - dodano cechy charakterystyczne kulki po wykrojeniu i trybowaniu, które w obowiązującej specyfikacji nie były rozwijane,
  - masa kulki szynki świeżej po krojeniu i trybowaniu: masę minimalną zmieniono z 1,5 kg na 1,2 kg w odniesieniu do małych kulek i z 3,5 do 3 kg w odniesieniu do dużych kulek, aby uwzględnić odnotowane proporcje anatomiczne kawałków.
- Produkcja szynek suchych i suchych kulek szynki:
  - określono, że wykrojenie szynek odbywa się w odległości 10 cm od kości udowej: pozwala to uwzględnić anatomię szynki i dokonywać cięcia zaokrąglonego. Zastępuje to obowiązujące sformułowanie, które określało, że cięcie odbywa się „na dwa palce od biodrówki”, co jest sformułowaniem potencjalnie subiektywnym. Oprócz kryterium dotyczącym odległości 10 cm, wybór metody cięcia należy do rzeźnika, tak by uwzględnić pokrój każdego kawałka,
  - dodano obowiązek znakowania kawałków, wraz z zaznaczeniem tygodnia solenia i roku, aby spełnić wymogi identyfikowalności określone w rozdziale dotyczącym dowodu pochodzenia,
  - uelastyczniono zasady dotyczące stosowania azotanów; ich stosowanie jest obecnie nieobowiązkowe,

- wycofano listę dodatków smakowych, które można dodawać podczas przygotowywania szynki i kulki szynki; lista ta nie była bowiem wyczerpująca. Operator może stosować inne dodatki, pod warunkiem że pozwalają one zachować cechy charakterystyczne produktu końcowego,
- solenie: przeprowadza się je kilkakrotnie, stosując suchą sól. W obowiązującej specyfikacji zezwala się wyłącznie na solenie ręczne. Ze względu na postęp techniczny w produkcji oraz na stosowanie masażu, który ma na celu usunięcie zastygłej krwi, pierwsze solenie może odbywać się na zasadzie solenia suchą solą wykonywanego przez maszyny masujące. Kolejne tury solenia przeprowadza się ręcznie, aby dobrze dostosować ilość soli i jej rozłożenie do każdej szynki. Kulki szynki soli się tylko raz, czyli wyłącznie ręcznie,
- wymogi dotyczące warunków sanitarnych w pomieszczeniach przeznaczonych do suszenia i dojrzewania zostają zniesione, gdyż wchodzą one w zakres przepisów ogólnych,
- określono szczegółowo czas trwania i temperaturę etapu spoczynku — od 6 do 13 tygodni w temperaturze poniżej 5 °C — i etapu suszenia-dojrzewania — od 34 do 44 tygodni w temperaturze pomiędzy 10 a 18 °C. Te wymogi mają na celu zapewnienie właściwego przebiegu procesu produkcji szynek „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes”,
- usunięto wskazanie dotyczące czasu trwania produkcji „w zależności od decyzji producenta”, gdyż nie jest to już obowiązkowe. Zachowano jedynie minimalny czas trwania etapów produkcji,
- czas trwania produkcji „Jambon sec des Ardennes” zmieniono z 270 na 360 dni. Zmiana ta pozwala uzyskać produkt o wyższej jakości, dzięki czemu szynka podczas dojrzewania będzie mogła osiągnąć wyraźniejszy owocowy aromat i smak suszonego mięsa,
- określono szczegółowo tradycyjną technikę usuwania kości zwaną „goujage”, aby mieć kontrolę nad tym etapem produkcji mającym zasadnicze znaczenie dla prezentacji „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes” i niewymagającym zszywania po usunięciu kości,
- pakowanie próżniowe lub w atmosferze zmodyfikowanej stało się obowiązkowe, jeżeli z szynki usunięto kości, w celu zlikwidowania ryzyka rozwoju bakterii w zagłębieniu po kości.
- Usunięto wymóg dotyczący kontroli wewnętrznej prowadzonej przez producentów wędlin w odniesieniu do jednolitego charakteru suszenia, zawartości soli, właściwości smakowych i jakości tłuszczu. Ten wymóg wchodzi w zakres planu kontroli.

### 3.5. Etykietowanie

- Usunięto zapisy dotyczące cech charakterystycznych produktu, organu kontroli i ochrony konsumentów, tak by ograniczyć się do zasad etykietowania związanych z chronionym oznaczeniem geograficznym.
- Zniesiono obowiązek zatwierdzania etykiet przez jednostkę certyfikującą: wymóg ten nie wchodzi w zakres specyfikacji.
- Wprowadzono obowiązek umieszczania logo ChOG Unii Europejskiej w celu lepszego informowania konsumentów.

### 3.6. Wymogi krajowe

Wprowadzono tabelę określającą główne punkty do skontrolowania, zgodnie z wymogami przepisów krajowych.

### 3.7. Pozostałe

- Grupą odpowiadającą za ChOG i składającą wniosek o wprowadzenie zmiany jest stowarzyszenie „Les Charcuteries du Pays d’Ardennes”. Usunięto informacje dotyczące grupy „Ardennes de France”, która składała pierwotny wniosek o rejestrację, i zastąpiono ją grupą „Les Charcuteries du Pays d’Ardennes”, precyzując jej nazwę i dane kontaktowe.
- Włączono wykaz czynności dokonywanych obowiązkowo na wyznaczonym obszarze geograficznym: przygotowanie kawałków (trybowanie), solenie, suszenie i usunięcie kości (w stosownych przypadkach z prasowaniem).
- Organ kontrolny: Grupa składająca wniosek zdecydowała się zmienić organ kontrolny. Nazwę i dane kontaktowe organu kontrolnego (A.d.F. Certification) zastąpiono nowym organem wyznaczonym przez rząd: Certipaq.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„JAMBON SEC DES ARDENNES”/„NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES”

NR WE: FR-PGI-0105-01173 – 6.11.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes”.

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*

a) *właściwości fizyczne:*

szynki „Jambon sec des Ardennes” i „Noix de Jambon sec des Ardennes” są wędlinami solonymi na sucho. Wcierana sól zawiera przyprawę, dodatki zapachowe i cukier.

Minimalny czas produkcji (licząc od solenia) jest różny w zależności od rodzaju kawałka mięsa: 360 dni dla suchej szynki, 120 dni dla dużej kulki szynki i 45 dni dla małej kulki szynki.

Minimalna masa kawałków na koniec minimalnego okresu produkcji wynosi:

— dla „Jambon sec des Ardennes” z kością: 5,5 kg,

— dla „Noix de Jambon sec des Ardennes”: 3 kg dla dużej kulki (składającej się z małej kulki i części pod kulką) i 800 g dla małej kulki szynki.

Szynka i kulka szynki muszą być wystarczająco suche i zwarte. W dotyku nie są twarde, ani nie mają spuchniętego wyglądu.

Tłuszcz szynki i kulki szynki ma barwę białą, o zwartej konsystencji i przyjemnym zapachu.

b) *właściwości chemiczne:*

wilgotność „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes” wynosi w produkcie odtłuszczonym H.P.D < 65 %.

c) *prezentacja produktu:*

szynka „Jambon sec des Ardennes” jest sprzedawana w opakowaniach, bądź bez opakowań, w formie sprasowanej lub nie:

— w całości: bez kości lub z kością,

— w całości ze skórą,

— w porcjach bez kości,

— w plastrach.

Szynka „Noix de Jambon sec des Ardennes” jest sprzedawana w opakowaniach, bądź bez opakowań, w formie sprasowanej lub nie:

— w całości;

— w połówkach;

— w plastrach.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Szynki z mięsa knurów i loch nie nadają się do produkcji „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes”.

a) właściwości szynki świeżej przeznaczonej do produkcji:

świeża szynka po wykrojeniu i wytrybowaniu ma następujące cechy:

- nie była mrożona,
- jej masa po wytrybowaniu wynosi 9,5 kg (bez części brzusznej i bez nogi),
- krojenie zaokrąglone, bez części brzusznej, w odległości nie więcej niż 10 cm od kości udowej,
- kość nogi odłączona, przyłączenie goleni zachowane, goleń bez przecięć, a kość biodrowki częściowo usunięta. Szynka może również być solona w całości (z anatomicznego punktu widzenia) razem z nogą,
- brak następujących wad: defekty w odszczecinaniu, skóra porwana lub spalona, siniaki, wylewy, złamania, guzy, zabrudzenia odchodami lub substancjami z przenośników,
- szynka pochodzi z mięsa o jednolitej barwie, nie za jasnej, ani nie za ciemnej;  $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$ ,
- barwa mięsa zgodnie ze skalą japońską: od 2 do 5,
- pokrywa tłuszczu biała i zwarta,
- grubość tłuszczu równa lub większa od 10 mm, mierzona od góry kości udowej;

b) właściwości kulki szynki świeżej przeznaczonej do produkcji:

szynka „Noix de Jambon sec des Ardennes” musi zachować pierwotną budowę anatomiczną. Kulki szynki są pokryte częścią skóry, z wyjątkiem małych kulek szynki. Z dużych kulek szynki usuwa się kość przed soleniem.

Świeża kulka szynki po wykrojeniu i wytrybowaniu ma następujące cechy:

- nie była mrożona,
- w zależności od kategorii: masa powyżej 1,2 kg dla małych kulek i powyżej 4 kg dla dużych,
- brak następujących wad: defekty w odszczecinaniu, skóra porwana lub spalona, siniaki, wylewy, złamania, guzy, zabrudzenia odchodami lub substancjami z przenośników,
- szynka pochodzi z mięsa o jednolitej barwie, nie za jasnej, ani nie za ciemnej;  $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$ ,
- tłuszcz okrywowy biały i zwarty — dla dużych kulek.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Etapy produkcji, które mają miejsce na wyznaczonym obszarze produkcji: przyjmowanie surowca, przygotowanie kawałków, solenie, suszenie, usunięcie kości, prasowanie.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Usunięcia kości (nieobowiązkowego) dokonuje się w następujący sposób: kość biodrowa jest usuwana na zasadzie otworzenia skóry goleni na poziomie stawu; następnie wykonuje się „goujage” kości udowej (oderwanie kości udowej bez otworzenia szynki). Kość piszczelowa, kość strzałkowa i kość udowa są usuwane jednocześnie. Skórę zamyka się na koniec tego etapu. Szynka bez kości jest następnie pakowana próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej w celu zachowania jej właściwości organoleptycznych.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietce „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes” muszą znaleźć się następujące elementy:

- nazwa ChOG „Jambon sec des Ardennes” lub „Noix de Jambon sec des Ardennes”,
- logo ChOG Unii Europejskiej,
- długość okresu dojrzewania.

W przypadku sprzedaży bez opakowania nazwa „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes” oraz zapis „chronione oznaczenie geograficzne” znajdują się na tabliczkach lub na każdym innym tego typu elemencie.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje cały obszar departamentu Ardennes (Ardeny).

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

###### a) czynniki naturalne

Północna część departamentu Ardennes, na północ od linii wzdłuż osi północ-zachód — południe-wschód doliny rzek Sormonne i Meuse, składa się z masywu łupkowego Ardenów stanowiącego płaskowyż, którego najwyższy punkt znajduje się na wysokości 505 m n.p.m. Część południowa departamentu to północny brzeg kredowej równiny Szampanii o bardziej jednorodnej rzeźbie, wykorzystywanej głównie pod wielkopowierzchniowe uprawy. Pomiedzy tymi dwoma biegunami znajdują się obszary Thiérache na zachodzie i Argonne na wschodzie, które są ciągami dolin przecinanych licznymi ciekami wodnymi.

Departament Ardennes znajduje się w strefie przejściowej pomiędzy klimatem kontynentalnym a oceanicznym. Ilość opadów atmosferycznych jest znacząca: do 1 200 mm w Ardenach, ok. 900 do 1 000 mm w Thiérache i Argonne. Średnia temperatura w tych regionach wynosi od 8 do 10 °C. W lecie nie przekracza 17 °C, a w zimie sięga zaledwie 2 °C.

Topografia, ze względu na różnicę wysokości między częścią północną (ponad 400 m n.p.m.) a południową departamentu (poniżej 200 m n.p.m.), ma duży wpływ na klimat w tym obszarze. Kwaśne, łupkowe skały masywu Ardenów charakteryzują się klimatem lokalnie bardziej zimnym i wilgotnym, na co ma również wpływ wielkość powierzchni pokrytej lasami. Liczne ciek wodne, które wyrzeźbiły doliny, tworzą obszary posiadające mikroklimaty. Mikroklimaty te charakteryzują się mgłami tworzącymi się lokalnie w nocy (odnotowuje się aż do 120 dni z mgłą rocznie) oraz dużymi amplitudami temperatury w ciągu dnia.

###### b) czynnik ludzki

W XIX w. chów świń w Ardenach był zajęciem rodzinnym. W gospodarstwach czy domostwach robotników rolnych hodowano na ogół na opas jedną lub dwie świny, z przeznaczeniem do konsumpcji własnej lub lokalnej sprzedaży. Victor Cayasse, w swoim dziele „Folklore de Guignicourt sur Vence et de Faissault” z 1920 r., pisał na ten temat: „każda rodzina ubija co najmniej jedną świnię rocznie i przez cały rok żywi się solonym i suszonym mięsem”. Jules Lefranc w dziele „Choses et gens de chez nous” (z ok. 1911 r.) opisuje zwyczaj małego miasteczka Sainte Vaubourg w czasach swoich przodków: „solenie odbywało się najczęściej w piwnicy, [...]. Przygotowane wcześniej kawałki znosił solniczy, który układał je pieczołowicie warstwami, posypywał pieprzem i przyprawami i przykrywał warstwą szarej soli. [...]. Półtora miesiąca później mięso odsalano i [...] zawieszano u pałapu szynki i ćwiartki słoniny [...]”. Dzisiejsi specjaliści od solenia odziedziczyli te tradycyjne umiejętności wytworzone dzięki obecności trzody chlewnej w lokalnej gospodarce domowej. Obecnie umiejętności te są również przekazywane z pokolenia na pokolenie, a specjaliści od solenia spotykają się regularnie, aby wspólnie polepszać swoje produkty.

Umiejętności te polegają również na wyborze kawałków, metodzie solenia na sucho, obróbce ręcznej szynki polegającej na zostawieniu w nich otworu, który umożliwia powolne suszenie zapobiegające tworzeniu się skórki i zachowujące jej miękkość.

##### 5.2. Specyfika produktu

Szynki „Jambon sec des Ardennes” i „Noix de Jambon sec des Ardennes” nabywają podczas dojrzewania owocowego zapachu i smaku suszonego mięsa. Są całkowicie pozbawione zapachu wędzonki. Mają subtelny zapach owocowo-melonowy i delikatny słony smak. Posmak tłuszczu jest bardzo lekki i nie zjełczały.

Doskonała zwartość pozwala na łatwe krojenie w cienkie plastry. Konsystencja jest jednolita, średnio elastyczna i jędrna, ale nie chrupiąca. Sucha szynka i sucha kulka szynki jest lekko soczysta, przyjemnie miękka i rozpuszczająca się w ustach.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek z obszarem geograficznym szynki „Jambon sec des Ardennes”/„Noix de Jambon sec des Ardennes” opiera się na określonej jakości produktu i jego renomie.

Ze względu na obfite opady i szczególnie częste mgły departament Ardenes charakteryzuje się wilgotnym klimatem. Warunki te są odpowiednie do produkcji szynki. Klimat Ardenów dostarcza szynkom „Jambon sec des Ardenes”/„Noix de Jambon sec des Ardenes” trzech zasadniczych dla jej produkcji czynników: wilgotności, wiatru i odpowiedniej temperatury. Proces suszenia i dojrzewania przebiega powoli i stopniowo. Warunki przechowywania, w połączeniu ze stosowaniem wcieranej soli z dodatkami, przyprawami i cukrem, pozwalają osiągnąć optymalny, charakterystyczny zapach i smak. Dzięki temu szynka może również osiągnąć miękkość.

Dzięki specyficznemu klimatowi Ardenów rodziny ardeńskie przygotowywały tradycyjnie szynki do konsumpcji własnej. Solenie odbywało się w miesiącach zimnych, gdyż nie istniały urządzenia chłodnicze. Etap suszenia w kuchni i dojrzewania na strychu zniknął i został zastąpiony nowoczesnymi urządzeniami chłodniczymi i środkami do zarządzania wilgotnością, które pozwoliły odtworzyć tradycyjne warunki produkcji i zachować je przez cały rok.

Wytwórcy wędlin potrafili zachować tradycyjne umiejętności produkcji szynki.

Szynka „Jambon sec des Ardenes” zyskała renomę w XIX w. Nazwa „Jambon sec des Ardenes” pojawia się w wielu publikacjach jako referencja właściwego solenia. W 1866 r. w książce poświęconej hodowli świń Gustave HEUZE wyjaśnia, że „najbardziej cenione szynki francuskie produkuje się w departamentach Basses Pyrénées, Bas i Haut-Rhin, Meuse, Moselle, Ardenes i Vosges”.

Szynka „Jambon sec des Ardenes” pojawia się zatem w jadłospisach przyjęć i posiłków pod koniec XIX w. Serwowano ją na przykład podczas obiadu wydanego 21 sierpnia 1898 r. na cześć ministra robót publicznych podczas inauguracji linii kolejowej Raucourt lub 9 listopada 1924 r. z okazji otwarcia nowego ratusza w Nouzonville.

Szynka „Jambon sec des Ardenes”, produkowana przez licznych wytwórców wędlin w departamencie na potrzeby głównie lokalne, staje się stopniowo produkcją znaczącą i jest sprzedawana przez hurtowników, jak zaświadcza reklama z 1929 r.

Ankieta przeprowadzona przez stowarzyszenie wędliniarzy z Auvergne (Association des Salaisonniers d'Auvergne) w 1994 r., przy wsparciu wspólnoty ekonomicznej i ministra rolnictwa, pokazuje, że szynka „Jambon sec des Ardenes” znana jest poza granicami departamentu, mimo iż jej produkcja jest niewielka. Według tej ankiety szynka ta zajmuje 5 miejsce (na 9) wśród najpopularniejszych szynek, uzyskawszy 23,4 % głosów.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGPJambonsecdesArdenesetNoixdejambonsecdesArdenesV1\\_BO\\_cle86172f.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGPJambonsecdesArdenesetNoixdejambonsecdesArdenesV1_BO_cle86172f.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 3.