

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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 182/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„SAUCISSON D'ARDENNE”/„COLLIER D'ARDENNE”/„PIPE D'ARDENNE”

Nr UE: BE-PGI-0005-01222 – 08.05.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Saucisson d'Ardenne”/„Collier d'Ardenne”/„Pipe d'Ardenne”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Belgia

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

Trzy wymienione nazwy odpowiadają jednemu produktowi; jest to wędzona, suszona kielbasa wytwarzana w drodze fermentacji wieprzowiny lub wieprzowiny i wołowiny.

Produkt ma kształt cylindryczny i może być prezentowany w jednej z następujących form (z których każdej odpowiada inna nazwa):

- kielbasa: prosta i wydłużona, o przekroju 30–90 mm, długości do 60 cm, masie maksymalnie około 2,2 kg przy sprzedaży konsumentowi,
- pęto: łuk o przekroju 20–40 mm i masie 200–600 g,
- laska: prosta i wydłużona, o przekroju i masie odpowiednio 30 mm i maksymalnie 150 g.

Wygląd zewnętrzny: produkt gładki i nieco oleisty. Skórka jest cienka, barwy ciemnoczerwonej. Naturalny charakter produktu nie może być modyfikowany za pomocą żadnych procesów. Po przekrojeniu barwa mięsa jest jasnoczerwona, a tłuszcz jest biały. Częstki (chudego mięsa i tłuszczu) można wyraźnie odróżnić i są one zwarte, owalne lub w niewielkim stopniu wydłużone. Mimo że częstki są rozłączne, mieszanka wygląda na całkowicie zwartą. Wielkość cząstek jest drobna do średniej: ich największa długość wynosi 4–8 mm.

Konsystencja farszu jest miękka, lecz zwarta. Średni stopień wysuszenia produktu (zawartość wilgoci w masie beztłuszczowej produktu wynosi maksymalnie 60 %) powoduje, że jest on tak zwarty, że nie odkształca się pod naciskiem palca. Konsystencja w ustach jest jednak elastyczna i nie daje wrażenia suchości, aczkolwiek zawartość tłuszczu jest ograniczona (maksymalnie 50 % w suchej masie). Konsystencja jest jednorodna i niezmiękająca.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Dominuje zapach wędzenia; aromat dymu jest delikatny, mniej lub bardziej intensywny, w zależności od producenta, i utrzymuje się w ustach. Subtelność aromatu wynika z wędzenia zimnym dymem, tj. powolnego spalania w komorze dymnej drewna drzew liściastych (dębu lub buku). Wyczuwalny jest dyskretny zapach świeżego mięsa i przypraw. Wędzony smak „Saucisson d'Ardenne” harmonijnie łączy się z lekką nutą kwaskową i bukietem przypraw (aromaty drzewne, pieprzne, żywiczne), dobrze współgrającymi z tradycyjnie stosowaną podczas procesu wędzenia przyprawą, a mianowicie owocem jałowca. Obecność pozostałych przypraw powinna być dyskretna. W przypadku stosowania czosnku jego nuta jest delikatna.

„Saucisson d'Ardenne” różni się od swego odpowiednika z regionu Gaumais drobniejszymi cząstkami, większym stopniem wysuszenia i stosowaniem w mieszance albo przy wędzeniu innych przypraw (w szczególności owocu jałowca).

Właściwości fizykochemiczne:

- kwasowość (pH): 4,7–5,2,
- wilgotność odtuszczonego produktu: maksymalnie 60 %,
- zawartość lipidów: maksymalnie 50 % w suchej masie,
- zawartość białka: minimum 40 % w suchej masie,
- stosunek woda/białko: maksymalnie 2,0,
- stosunek kolagen/białko: maksymalnie 0,15,
- zawartość cukrów redukujących wyrażonych jako glukoza: maksymalnie 2,0 %,
- aktywność wody: maksymalnie 0,92; wartość maksymalna może być wyższa od 0,92, jeżeli badanie obciążeniowe pozwoli stwierdzić brak rozwoju *Listeria monocytogenes* (rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005⁽¹⁾);
- zawartość soli: maksymalnie 4,0 % w stosunku do materiału wyjściowego w produkcie końcowym.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Surowiec składa się albo wyłącznie z wieprzowiny albo z wieprzowiny i wołowiny. Wołowina może być wykorzystywana tylko do proporcji maksymalnie 40 % łącznej mokrej masy surowca. Wykorzystywana wieprzowina składa się z boczku i chudego mięsa. Nie można wykorzystywać: podrobów, mięsa oddzielonego mechanicznie, przepon wieprzowych i wołowych ani skóry.

Ustanowiono wykaz pozytywny dopuszczonych składników, substancji pomocniczych w przetwórstwie oraz dodatków.

Dopuszcza się jedynie stosowanie jelit naturalnych, kolagenowych lub klejonych. Osłonki celulozowe dopuszczalne są tylko przy postaci krojonej. Osłonek nie można barwić.

Wykorzystywane do wędzenia trociny, zrębki lub wióry pochodzą z drzew liściastych (dębu lub buka). Wykorzystanie drewna drzew iglastych i drewna z odzysku we wszystkich postaciach (trociny itd.) jest zakazane. Dostawcy dopilnowują stosowania do natłuszczenia urządzeń oliwy o jakości spożywczej. Do paliwa wędzarniczego można dodawać owoce jałowca.

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

Cały proces produkcji (od przygotowania mieszanki aż do suszenia kiełbasy) musi mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym „Ardenne”.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

Wszystkie podmioty pakujące/krojące podlegają rejestracji przez niezależną jednostkę certyfikującą odpowiednią dla danego producenta/dostawcy przed rozpoczęciem pierwszej operacji na rzecz danego klienta producenta, nowego klienta dystrybutora, czy też na własny rachunek. Każdy producent informuje właściwą dla niego niezależną jednostkę certyfikującą o wszelkich znanych mu podmiotach pakujących/krojących mających do czynienia z jego produktami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.

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

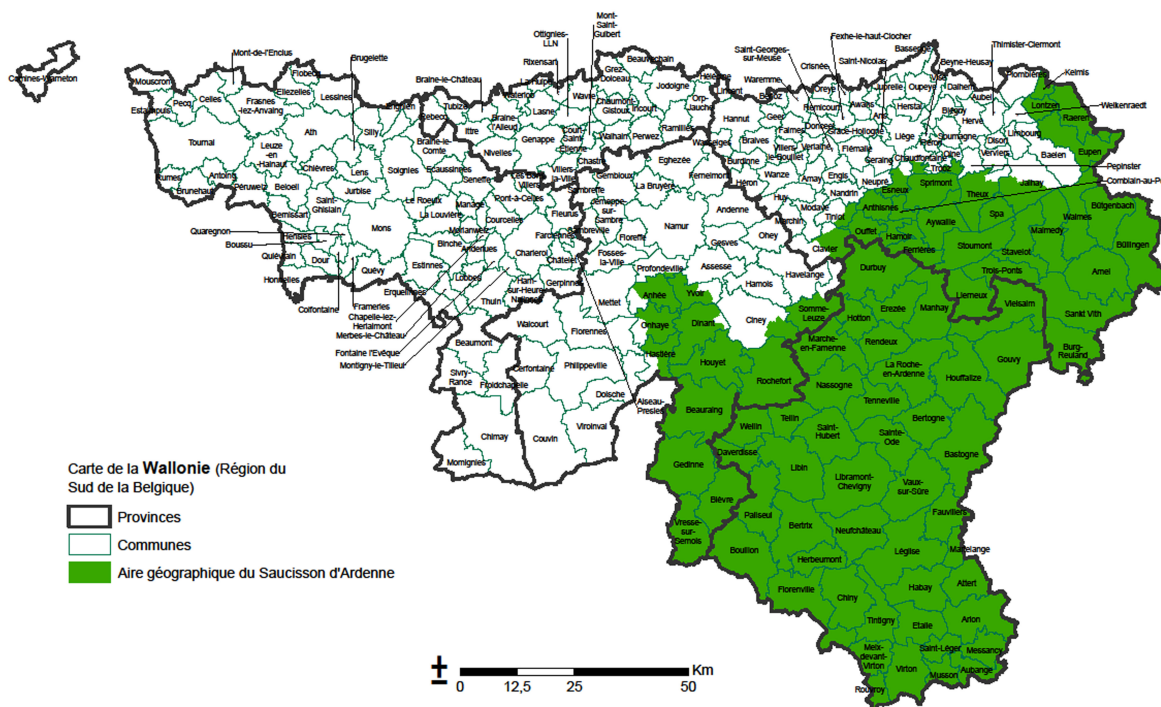
Każdy produkt noszący z jedną z trzech zarejestrowanych nazw jest etykietowany na końcu procesu produkcji lub, w stosownych przypadkach, pakowania.

Etykieta produktu, w tym jego postaci krojonej, zawiera zarejestrowaną nazwę odpowiadającą formie produktu, europejskie logo chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) (umieszczone w tym samym polu widzenia, co nazwa), odniesienie do niezależnej jednostki certyfikującej właściwej dla producenta, a przy postaci krojonej dodatkowo odniesienie do producenta.

Wszelkie metody etykietowania i identyfikacji podlegają uprzedniemu zgłoszeniu niezależnej jednostce certyfikującej, której podlega przedmiotowa produkcja.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar „Ardenne” odpowiada obszarowi określonymu w 1974 r. dla ChOG „Jambon d’Ardenne”, tj. obejmuje całe terytorium belgijskiej prowincji Luksemburg oraz niektóre obwody sądowe lub ich części należące do prowincji Liège (7 kantonów, 29 obwodów, 82 dawne gminy) i prowincji Namur (4 kantony, 14 obwodów, 114 dawnych gmin).



5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Saucisson d’Ardenne” z obszarem geograficznym produkcji jest dwojaki, opiera się bowiem na czynnikach naturalnych i utrwalonej renomie.

Czynniki naturalne

Obszar „Ardenne” zgodnie z definicją w pkt 4 obejmuje masywy wznoszące się do 700 m. n.p.m. Stanowią one barierę dla mas wilgotnego powietrza napędzanych przez dominujące wiatry południowo-zachodnie; tworzy to charakterystyczny dla obszaru wilgotny i zimny klimat z długą i mroźną zimą (od października do maja) oraz deszczowym latem.

Obecne lasy Ardenów wywodzą się z lasu karbońskiego, gdzie gatunkami dominującymi były buki i dęby, gatunki endemiczne dla tego obszaru. Na obszarze tym dominuje chów, gdyż ukształtowanie powierzchni, a mianowicie obecność spłaszczonych masywów z rozległymi stokami i niezbyt bogatą glebą, nie sprzyjało rozwojowi upraw polowych.

Wyrąb lasów i dawne techniki rolniczo-pasterskie stosowane w tych okolicach sprzyjały powstawaniu w dolinach podmokłych wrzosowisk, dla których typowa flora składa się głównie z wrzosu i jałowca.

Wędzenie

Sztuka wędzenia niewątpliwie wpisuje się w tradycję Ardenów. Wędzony charakter kielbasy „Saucisson d'Ardenne” stanowi jej najważniejszą cechę charakterystyczną.

Dym jest dominującą nutą zapachową, natomiast w smaku jest dyskretniejszy. Wynika to z powolnego spalania drewna drzew liściastych, przede wszystkim dębu i buka. Wynik nasycenia aromatem dymu można, według uznania wytwórcy, poprawić poprzez spalanie owoców jałowca – popularnej w Ardenach przyprawy. Wnoszą one do bukietu szczególnie właściwości zapachowe, nadając mu smak drzewny, pieprzny i lekko żywiczny.

Wędzenie produktów peklowanych praktykowane w belgijskich Ardenach różni się od stosowanego w obszarach sąsiadujących lub pobliskich; w Schwarzwaldzie (Niemcy) produkty wędzone są o wiele dłużej i do spalania wykorzystuje się gatunki iglaste; w regionie Gaume jest ono delikatniejsze, a we francuskiej części Ardenów nie wędzi się w ogóle.

Wieprzowina i wołowina

Historia świń w Ardenach jest ściśle związana z historią lasu, który w dawnych czasach pokrywał pasmo Ardenów. Tryptyk „świnia, peklowanie i kielbasa” głęboko wpisał się w region.

Na przestrzeni wieków masarze z regionu zgromadzili umiejętności pozwalające im na waloryzację wszystkich części świni. I tak najlepsze części są wykorzystywane do produkcji szynki „Jambon d'Ardenne”, a mniej szlachetne do produkcji kielbasy „Saucisson d'Ardenne”.

Pod koniec XIX w. rozwój mieszanego chowu bydła skłonił masarzy do dodawania do „Saucisson d'Ardenne” wołowiny i cielęciny. Od lat 50. XX w. selekcja coraz mniej tłuszczowego i coraz bardziej umięśnionego bydła – prowadząca do uzyskania młodych byków mięsnych belgijskiej rasy niebieskiej (BBB), które obecnie dominują na rynku krajowym – doprowadziła do zmniejszenia ilości części mało szlachetnych, które ze względu na ich właściwości (zawartość tłuszczu, barwa) należało i można było wykorzystywać na wędliny. Zmniejszono zatem ogólnie udział wołowiny w wędlinach, a niektórzy producenci całkiem z niego zrezygnowali. Praktyka ta jest jednak częściowo utrzymywana. Mając na uwadze, że stoiska rzeźnicze supermarketów stawiają na mięso młodych byków, chude, lecz o ograniczonych walorach smakowych, niektórzy detaliści rzeźnicy-masarze starają się wyróżnić, oferując amatorom produkty z krów lub jałówek, których mięso jest bardziej tłuste, ale smaczniejsze. W związku z tym znów dysponują podrobami do wykorzystania w wędlinach. Właściwości tych podrobów odpowiadają skądinąd pożądanym cechom wołowiny przeznaczonej do wyrobu dobrej jakości wędlin (element wiążący, udział tłuszczu, zabarwienie). Obecnie istnieją zatem jednocześnie dwa przepisy; w jednym stosuje się wieprzowinę, a w drugim wołowina stanowi do 40 % masy mieszanki.

Należy zauważyć, że różnice smaku zauważalne w produkcji „Saucisson d'Ardenne” wynikają głównie z jakości wędzenia i smaku wnoszonego przez przyprawy w mieszance, a nie z proporcji wieprzowiny i wołowiny. Wpływ rodzaju mięsa jest zatem niezauważalny dla konsumenta.

Renoma

Renoma i historia stosowania nazwy

Stosowanie nazwy „Saucisson d'Ardenne” udokumentowane jest od 1890 r., od kiedy przepisy na „Saucisson d'Ardenne” pojawiają się w literaturze fachowej (1890–1900) w związku z pojawieniem się nowoczesnych technologii lub mechanizacji: siekacza do mięsa, maszynki do mielenia mięsa, kralajnicy, komory chłodniczej.

Podręczniki masarstwa i prasa specjalistyczna opisują proces produkcji „Saucisson d'Ardenne”; np. „Nowoczesne masarstwo” [1943] M. Van Kerckhovea czy „Podręcznik technik rzeźnictwa i masarstwa” V. Vincka [1948], jak również branżowy *Le Journal de la Viande* z maja 1950 r. i ponownie z listopada 1951 r. Metody produkcji tej kielbasy można się dziś nauczyć na wydziale masarsko-rzeźniczym technikum technik rolno-spożywczych i handlu produktami rolno-spożywczymi w Namur.

Reklamy firm, takich jak: *Maison G. Fauchon* (Florenville) i masarni *Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet* (Florenville), drukowane w opublikowanych około 1930 r. przewodnikach turystycznych, takich jak *Guide Cosyn* poświęcony miasteczkom Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont i Orval, przedstawiają „Saucisson d'Ardenne” jako atut turystyczny miast w Ardenach. Kiełbasa ta jest też wymieniona pośród specjalistów prowincji Luksemburg w spisie produktów regionalnych opracowanym w 1981 r. przez Federację Turystyki Prowincji Luksemburg w Belgii oraz jako specjalność gastronomiczna Walonii przez Ch. Van Gelderen w publikacji „Skarby smaku Walonii” [1999].

„Saucisson d'Ardenne” łatwo też znaleźć w książkach kucharskich. W 1947 r. G. Clément w publikacji „Wybór zakąsek i zimnych dań” napisał, że: „Saucisson d'Ardenne” stanowi: „doskonałą zakąskę, jako dodatek do mięs na zimno” i wykorzystał tę kiełbasę w przepisie na potrawkę wołową będącą, jak podkreślał w swej publikacji „Doradca kulinarny” [1977], specjalnym gastronomii prowincji luksemburskiej w Belgii. W opracowaniu „Najlepsze przepisy Walonii zebrane przez Zone Verte” [1981], S. Zeller wymienia ją w przepisie na ptaszki bez głów po adreńsku.

Wzmianki o „Collier d'Ardenne” można znaleźć zwłaszcza w reklamach zakładów masarskich A. Germonprez w publikacji branżowej *Le Journal de la Viande* [5 czerwca 1949 r.] i w opracowaniu R. Buren „Le goût de l'Ardenne” (pl: Smak Ardenów) [1995]; pęta „Collier d'Ardenne” są wykorzystywane w przepisie na „Couées Grand-Mère” zamieszczonym przez A. Dion w opracowaniu „Najlepsze przepisy Walonii zebrane przez Zone Verte” [1981].

Wzmiankę o „Pipe d'Ardenne” znajdziemy natomiast w publikacji N. Nicolas pt. „Walia. Kuchnia i obyczaje” [1995], a walońskie towarzystwo produktów regionalnych reklamuje ją obecnie na swojej stronie internetowej.

Obecna renoma

„Saucisson d'Ardenne” w dużym stopniu zawdzięcza swą renomę restauracjom takim jak Eden Ardenne (Neufchâteau), gdzie w karcie kiełbasa ta figuruje najczęściej w asortymencie wędlin ardeńskich. Jeżeli chodzi natomiast o „Pipe d'Ardenne”, jest ona wprowadzana do obrotu w sieciach małej gastronomii, takich jak *Le Pistolet* (Bruksela), lokalach sieci *Maxi-Frites* itd.

Cena „Saucisson d'Ardenne” wynosi 14–23 EUR za kg i może dochodzić do dwukrotności ceny salami podobnej klasy, co świadczy o znacznej wartości dodanej „Saucisson d'Ardenne”. Cena „Collier d'Ardenne” wynosi 12–23 EUR za kg. „Pipe d'Ardenne”, produkt mniej wyszukany, jest sprzedawana głównie na sztuki, w cenie 0,90–2 EUR lub w pęczkach.

Dla belgijskich konsumentów elementem, który stanowi o renomie „Saucisson d'Ardenne”, jest specyficzny wędzony charakter tej kiełbasy, stanowiący o jej najbardziej charakterystycznych cechach i najbardziej związany z jej obszarem produkcji (C. Lehoux, A. Masson w badaniu konsumentów poświęconemu szynkom ardeńskim [2009]). Pojęcie „Ardenne” jest więc nierozdzielnie związane z koncepcją wędzenia kiełbasy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(artykuł 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php?id_article=73
