

## 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**  
(2016/C 160/04)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „SAUCISSON SEC D’AUVERGNE”/„SAUCISSE SÈCHE D’AUVERGNE”

Nr UE: PGI-FR-02094 – 23.11.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne”

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” jest produktem z surowego mięsa, fermentowanym a następnie suszonym, składającym się z mieszanki mięsa wieprzowego mielonego, solonego, doprawionego czosnkiem i przyprawami. Produktu tego nie poddaje się wędzeniu, ani obtaczaniu w ziołach bądź przyprawach.

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” jest wprowadzany do obrotu w trzech następujących postaciach:

— w całości w osłonce; Może on być wtedy ewentualnie obwiązany, w siatce, z popiołem lub białym nalotem. Może być prezentowany bez opakowania lub w opakowaniu, ewentualnie w kontrolowanej atmosferze,

— krojony, tj. w plastrach, bezpośrednio na życzenie konsumenta,

— w plastrach pod folią lub na tackach pakowanych (próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej). W takim przypadku produkt jest prezentowany bez osłonki, którą zdejmuje się przed krojeniem.

Kształt i masa produktu, jak również długość okresu produkcji i suszenia zależą od wielkości stosowanej osłonki (średnica, długość, grubość ścianki osłonki). Elementy te opisano w tabelach poniżej.

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

— „Saucisson sec d’Auvergne”:

Wielkość	Sucha masa	O słonka	Kształt	Czas trwania procesu (*)	Zamknięcie osłonki	Prezentacja przy sprzedaży
Średnica: od 4 do 8 cm  Długość: od 10 do 20 cm	200 do 400 g	pęto	prosty bardziej lub mniej regularny	≥ 21 dni	zacisk sznurek ze wzmocnionym lub nie zamknięciem osłonki przez zacisk	w całości w osłonce lub w plastrach
Średnica: od 5 do 10 cm  Długość: od 15 do 35 cm	400 do 800 g	pęto, w zależności		≥ 28 dni		
Średnica: od 6 do 12 cm  Długość: od 20 do 50 cm	≥ 800 g	w zależności rosette (ślimak), pęto		≥ 42 dni		
Średnica: > 5 cm	—	naturalna lub kolagenowa	prosty i regularny	≥ 42 dni	Zamknięcie za pomocą zacisku lub sznurka	Pocięty na plastry w opakowaniu bez osłonki

(\*) Czas trwania procesu, od zmielenia mieszanki do wyjścia z suszarni w celu pakowania.

— „Saucisse sèche d’Auvergne”

Wielkość	Sucha masa	O słonka	Kształt	Czas trwania procesu (*)	Zamknięcie osłonki	Prezentacja przy sprzedaży
Średnica: od 2,5 do 5 cm  Długość: od 10 do 20 cm	200 do 350 g	„cienka”	sztuka w formie podkowy końskiej w kształcie U lub prosty	≥ 18 dni	Zamknięcie za pomocą sznurka lub zacisku	W całości w osłonce lub w plastrach
Średnica: od 2,5 do 5 cm  Długość: ponad 50 cm	0,8 do 4 kg	w kawałkach lub nie	zwiniętego sznurka (zwanego „perche”)			
Średnica: od 2,5 do 5 cm	—	cienka lub kolagenowa	prosty i regularny	≥ 28 dni	Zamknięcie za pomocą zacisku lub sznurka	W plastrach w opakowaniu bez osłonki
Średnica: od 2,5 do 5 cm	—	jelito cienkie lub osłonka kolagenowa	prosty i regularny	≥ 28 dni	Zamknięcie za pomocą zacisku lub sznurka	W plastrach w opakowaniu bez osłonki

(\*) Czas trwania procesu, od zmielenia mieszanki do wyjścia z suszarni w celu pakowania.

„Saucisson sec d'Auvergne”/„Saucisse sèche d'Auvergne” spełnia następujące kryteria fizyczne i chemiczne:

- zawartość wilgoci w masie beztłuszczowej produktu  $\leq 52\%$  (poza dużymi sztukami, których średnica przekracza 70 mm: HPD  $\leq 56\%$ ),
- zawartości tłuszczów (przy wilgotności w masie beztłuszczowej 77 %)  $\leq 20\%$ ,
- stosunek kolagenu do białek  $\leq 13\%$ ,
- zawartość cukrów rozpuszczalnych (przy wilgotności w masie beztłuszczowej 77 %)  $\leq 1\%$ ,
- pH  $\geq 5$ .

„Saucisson sec d'Auvergne”/„Saucisse sèche d'Auvergne” ma konsystencję miękką do suchej, smak i zapach z nutą czosnku. Plastry są barwy czerwonej do ciemnoczerwonej; są jednorodne z małą ilością równomiernie rozłożonego tłuszczu.

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

Pasza stosowana w tuczeniu tuczników ciężkich zawiera co najmniej 60 % zbóż, nasion oleistych lub produktów pochodnych oraz mniej niż 1,7 % kwasu linolowego (w przeliczeniu na suchą masę).

Mięso (chude i tłuste), które wchodzi w skład „Saucisson sec d'Auvergne”/„Saucisse sèche d'Auvergne”, pochodzi wyłącznie od tuczników ciężkich lub loch (wybrakowane lochy), z wyjątkiem niewykastrowanych samców, knurów, osobników z jednym jądrem, z wnętrstwem, z obojnactwem. Wszystkie zwierzęta są zidentyfikowane i śledzone.

Do produkcji „Saucisson sec d'Auvergne”/„Saucisse sèche d'Auvergne” dopuszcza się jedynie następujące kawałki mięsa: schab, karkówka, szynka, boczek i słonina grzbietowa. Wykorzystuje się je w stanie surowym. Dopuszcza się jednak przechowywanie zamrożonych części chudych i tłustych tusz wyłącznie w odniesieniu do producentów, którzy, zaopatrując się w tusze, sami dokonują rozbioru, w warunkach określonych szczegółowo w specyfikacji.

Mieszanka mięsna do produkcji „Saucisson sec d'Auvergne”/„Saucisse sèche d'Auvergne” zawiera co najmniej 70 % mięsa pochodzącego od loch o masie tuszy ponad 120 kg (masa tuszy bezpośrednio po uboju) lub od tuczników ciężkich o masie tuszy ponad 93 kg (masa tuszy bezpośrednio po uboju).

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

Etapy produkcji „Saucisson sec d'Auvergne”/„Saucisse sèche d'Auvergne”, od przygotowania mieszanki do suszenia produktu, odbywają się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

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*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje teren następujących gmin:

**Departamenty Cantal, Haute-Loire i Puy-de-Dôme:** wszystkie gminy.

**Departament Allier:**

Kantony: Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2.

Gminy: Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaude, Châtel-de-Neuvre, Châtelperon, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdat-Larequille, Gipy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamaids, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddés, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérènce, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande.

**Departament Corrèze:** gminy: Chaveroches, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Przy wyznaczaniu obszaru geograficznego produkcji „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” kierowano się kryterium kontynuowania tradycyjnych praktyk, pozostających na przestrzeni lat pod wpływem warunków naturalnych sprzyjających konserwacji mięsa za pomocą suszenia, jak i ich lokalizacją oraz lokalizacją zakładów wędliniarskich.

Obszar geograficzny odpowiada płaskowyżowi o średniej wysokości 1 000 m n.p.m., w którego skład wchodzi wysokie wzgórza i szczyty wulkaniczne poprzecinane licznymi dolinami. Panuje tu klimat kontynentalny pozostający pod wpływem górskich warunków atmosferycznych. Występujące w tym obszarze wiatry sprzyjają wentylacji, która ułatwia utratę wody podczas suszenia produktów wędliniarskich. Z powodu bowiem różnorodnej rzeźby terenu, której poprzeczny charakter sprzyja docieraniu wilgotnego powietrza z zachodu, na obszarze geograficznym obserwuje się często zjawisko Foehna, szczególnie w dolnej części masywów górskich.

Do połowy XX w. istniała w gospodarstwach rodzinnych prawdziwa tradycja chowu trzody chlewnej i przetwórstwa mięsa wieprzowego, głównie w postaci suchych wędlin. Tradycję tę opisywano w licznych publikacjach. Produkcja miała tradycyjnie miejsce w zimie, gdyż warunki klimatyczne o tej porze roku pozwalały właściwie przeprowadzić solenie i suszenie. Stosowanie przypraw i czosnku uzupełniało solenie, sprzyjając przechowywaniu i rozwijaniu się bukietu smakowego kielbas z Owernii.

W wyniku rewolucji rolnej, jak miała miejsce w XIX w., techniki peklowania na sucho przejęli stopniowo rzemieślnicy, a następnie producenci przemysłowi. Wśród zakładów produkujących te kielbasy na wyznaczonym obszarze geograficznym ponad 15 rozpoczęło działalność przed II wojną światową. W wyniku fali migracji mieszkańców Owernii do Paryża, która rozpoczęła się w 1830 r., wyroby wędliniarskie produkowane w tym regionie rozprószyły się, gdyż owerniacy otworzyli wiele restauracji w stolicy.

Obecnie suche wyroby wędliniarskie stanowią 78 % produktów wędliniarskich wytwarzanych na wyznaczonym obszarze geograficznym, w porównaniu z 16 % na pozostałym obszarze Francji.

### *Specyfika produktów*

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” wyróżniają się dzięki stosowanym do ich produkcji składnikom, których kompozycję smakową potwierdzają właściwości organoleptyczne oraz fizyczne i chemiczne gotowego produktu.

Mieszanka mięsna zawiera co najmniej 70 % mięsa pochodzącego z loch o masie tuszy ponad 120 kg lub tuczników ciężkich o masie tuszy ponad 93 kg. Mięso to nadaje kielbasom „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” charakterystyczną czerwoną lub ciemnoczerwoną barwę.

Mieszankę mięsną doprawia się następnie czosnkiem w ilości dwu- do dziesięciokrotnie większej niż w tradycyjnych suchych kielbasach. „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” posiada zatem charakterystyczny smak i zapach czosnku.

Mieszanka mięsna do produkcji „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” wyróżnia się również dużą ilością chudego mięsa, dzięki czemu zawartość tłuszczów w gotowym produkcie (przy wilgotności w masie beztłuszczowej 77 %) nie przekracza 20 %, a w plastrach nie widać zbyt dużo tłuszczu. Tak duża ilość chudego mięsa odpowiada stosunkowi kolagenu do białek w gotowym produkcie nieprzekraczającemu 13 %.

### *Związek przyczynowy*

Związek między obszarem geograficznym a kielbasami „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” opiera się na renomie produktu i jego szczególnych właściwościach.

Produkcję „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” rozpoczęto w gospodarstwach ze względu na sprzyjające warunki panujące na tym obszarze geograficznym, a mianowicie: czynnikach naturalnych: klimat w zimie, rzeźba terenu korzystna dla suszenia produktów (średnie najniższe temperatury korzystne dla konserwacji, bariera gór tworząca zjawisko Foehna sprzyjające suszeniu) oraz czynnik ludzki: intensywny rozwój chowu trzody chlewnej dostarczającego surowca.

Ciemna barwa „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” wynika ze stosowania tradycyjnych praktyk lokalnych, w których do tego rodzaju przetwórstwa wybierano częściej mięso starszych zwierząt (dorośle świnię, wybrakowane lochy).

Dodawanie systematycznie i w znaczących ilościach czosnku do mieszanki mięsnej stanowi również cechę charakterystyczną związaną z wyznaczonym obszarem geograficznym. Wiąże się to z produkcją czosnku tradycyjnie obecną w regionie Limagne w Puy-de-Dôme.

Te odwieczne praktyki przyczyniły się do pojawienia się działalności gospodarczej, a następnie przemysłowej, znajdujących się obecnie w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji. Renoma „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” umocniła się m.in. dzięki promocji tego produktu prowadzonej od połowy XIX w. w branży restauracyjnej przez licznych mieszkańców Owernii, którzy przenieśli się do Paryża i dalej. Od lat 70. XX w. wyspecjalizowana i rozwijająca się branża korzystała z tej renomy opierającej się na specyficznych cechach produktu wypracowanych dzięki tradycyjnym praktykom produkcji.

Od początku XX w. w wielu opracowaniach wymieniano „Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” jako specjalność gastronomiczną wyznaczonego obszaru geograficznego. Oto kilka przykładów:

- Chancrin i Faideau w *Larousse ménager* z 1926 r. wymieniają suche kielbasy z Owernii pośród innych specjalności tego obszaru geograficznego,
- nazwa ta pojawia się również w *Trésors gastronomiques de la France*, gdzie w 1933 r. przytaczają ją Curnonsky i Croze,
- M. Migaud, w swojej książce poświęconej suchym wędlinom (Ed. Soussana, 1978), tak opisuje „Saucisse sèche d’Auvergne”: „produkt ten, który mimo swej nazwy przypomina suchą kielbasę, staje się coraz bardziej popularny”; po czym autor odsyła czytelników do specyfikacji opracowanej wspólnie przez producentów z Owernii.

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” pojawia się również w wydany w 1968 r. 11. tomie przygód Asteriksa autorstwa René Goscinny’ego i Alberta Uderzo (*Le bouclier Arverne*/Tarcza Arwernów), gdzie narysowano te kielbasy wiszące razem z czosnkiem u pułapu oberży owerniackiej.

Renoma tego produktu stale rośnie, jak świadczą o tym liczne odniesienia w internecie, np. na stronach internetowych poświęconych sprzedaży poza Owernią czy stronach internetowych poświęconych gastronomii i informacjom kulinarnym.

„Saucisson sec d’Auvergne”/„Saucisse sèche d’Auvergne” zdobywa również często nagrody, w szczególności w najbardziej uznanych konkursach we Francji (*Concours Général Agricole* w Paryżu, *Concours international du meilleur saucisson Saucicreor de Nouan-le-Fuzelier*/międzynarodowy konkurs Saucicreor na najlepszą kielbasę w Nouan-le-Fuzelier).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement)

---