

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 182/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«SAUCISSON D'ARDENNE» / «COLLIER D'ARDENNE» / «PIPE D'ARDENNE»

Αριθ. ΕΕ: BE-PGI-0005-01222 — 08.05.2014

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Saucisson d'Ardenne» / «Collier d'Ardenne» / «Pipe d'Ardenne»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Βέλγιο

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Οι τρεις ονομασίες αντιστοιχούν σε ένα ενιαίο αλλαντικό (λουκάνικο), αποξηραμένο, καπνιστό, προερχόμενο από τη ζύμωση χοιρινού κρέατος ή μείγματος χοιρινού και βοδινού κρέατος.

Το σχήμα του είναι κυλινδρικό και παρουσιάζεται σε τρεις μορφές (κάθε μία από τις οποίες έχει ιδιαίτερη ονομασία):

— «saucisson» (σαλάμι): σχήμα ευθύγραμμο και επίμηκες, διάμετρος 30 έως 90 mm, μήκος άνω των 60 cm (μέγιστο βάρος περίπου 2,2 kg) όταν πωλείται στον καταναλωτή ακέραιο,

— «collier» (περιδέραιο): σχήμα τοξωτό, διάμετρος 20 έως 40 mm και βάρος 200 έως 600 g,

— pipe (λουκάνικο): σχήμα ευθύγραμμο και επίμηκες, διάμετρος και βάρος αντιστοίχως 30 mm και μέγιστο βάρος 150 g.

Η εξωτερική εμφάνιση είναι λεία και ελαφρώς λιπαρή. Η κρούστα είναι λεπτή, βαθυκόκκινου χρώματος. Η εξωτερική όψη δεν μπορεί να τροποποιηθεί με καμία μέθοδο. Στην τομή, το χρώμα του κρέατος είναι καθαρό κόκκινο, του λίπους λευκό. Ο κόκκος (άπαχου κρέατος και λίπους) διακρίνεται καθαρά και έχει σαφή όρια και σχήμα στρογγυλεμένο ή ελαφρώς επίμηκες. Παρά το γεγονός ότι οι κόκκοι είναι σαφώς διακριτοί, συνολικά το μείγμα γέμισης παρουσιάζει μεγάλη οπτική συνοχή. Το μέγεθος των κόκκων είναι λεπτό έως μεσαίο: το μέγιστο μήκος τους κυμαίνεται από 4 έως 8 mm.

Η υφή της σάρκας είναι τρυφερή αλλά σφικτή. Η ξηρότητα του προϊόντος, που είναι μέτρια (μέγιστη υγρασία 60 % για το άπαχο προϊόν), δημιουργεί συμπαγή υφή που δεν επιτρέπει την εξωτερική παραμόρφωση του προϊόντος με απλή πίεση με το δάκτυλο. Η υφή στο στόμα είναι ωστόσο μαλακή και δεν δημιουργεί την εντύπωση της ξηρότητας, ενώ η περιεκτικότητά σε λιπαρές ουσίες είναι περιορισμένη (κατ' ανώτατο όριο 50 % επί της ξηράς ουσίας). Είναι ομοιογενής και όχι κοκκώδης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το άρωμα καπνιστού είναι κυρίαρχο, η γεύση καπνιστού είναι λεπτή και λιγότερο ή περισσότερο καθαρή, αναλόγως των παραγωγών· η επίγευση έχει διάρκεια. Η λεπτότητά της οφείλεται στην αργή καύση (ψυχρός καπνός), μέσα σε καπνιστήριο, ξύλου πλατύφυλλων (δρυς και/ή οξιά). Γίνεται αντιληπτή μια ελαφριά οσμή νωπού κρέατος και καρυκευμάτων. Η καπνιστή γεύση του αλλαντικού «Saucisson d'Ardenne» συνδυάζεται αρμονικά με μια ελαφριά οξύτητα και πικάντικες γεύσεις (ξύλου, πιπεριού, ρητίνης) που συνδέεται με καρπούς αρκεύθου, καρύκευμα παραδοσιακά χρησιμοποιούμενο κατά το κάπνισμα του προϊόντος. Τα άλλα καρυκεύματα πρέπει να παραμένουν διακριτικά. Όταν είναι παρούσα, η γεύση του σκόρδου είναι ελαφριά.

Το προϊόν «Saucisson d'Ardenne» διαφέρει από το αντίστοιχο της Gaume λόγω του λεπτότερου κόκκου, του μεγαλύτερου βαθμού ξήρανσης και της χρήσης ειδικών καρυκευμάτων (καρπού αρκεύθου) είτε μέσα στην κρεατόμαζα είτε κατά το κάπνισμα.

Φυσικοχημικές απαιτήσεις:

- οξύτητα (pH): 4,7 έως 5,2,
- υγρασία του άπαχου προϊόντος (HPD): μέγιστο 60 %,
- περιεκτικότητα σε λιπίδια: μέγιστο 50 % επί ξηράς ουσίας,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: ελάχιστο 40 % επί ξηράς ουσίας,
- αναλογία νερού/πρωτεϊνών: μέγιστο 2,0,
- αναλογία κολλαγόνου/πρωτεΐνες: μέγιστο 0,15,
- περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα εκφραζόμενα σε γλυκόζη: μέγιστο 2,0 %,
- ενεργότητα νερού: μέγιστο 0,92, η μέγιστη τιμή μπορεί να είναι μεγαλύτερη από 0,92, εάν μια δοκιμή ελέγχου του μικροβιακού φορτίου (challenge test) επιτρέπει να διασφαλιστεί ότι δεν έχει αναπτυχθεί *Listeria monocytogenes* (κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής⁽¹⁾),
- περιεκτικότητα σε αλάτι: μέγιστο 4,0 % επί ξηράς ουσίας του τελικού προϊόντος.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η πρώτη ύλη είναι αποκλειστικά από χοιρινό κρέας ή μείγμα χοιρινού και βόειου κρέατος. Το βόειο κρέας δεν μπορεί να υπερβαίνει ποσοστό 40 % του συνολικού βάρους της πρώτης ύλης, αποτελούμενης από νωπό κρέας. Το χοιρινό κρέας αποτελείται από λίπος και άπαχο κρέας. Το κρέας του πέμπτου τμήματος, τα κρέατα που έχουν αποσπαστεί με μηχανικό τρόπο καθώς και τα διαφράγματα χοιρινού και βόειου κρέατος και τα δέρματα αποκλείονται.

Ένας θετικός κατάλογος καθορίζει τα συστατικά, τις τεχνολογικές βοηθητικές ύλες και τα πρόσθετα.

Επιτρέπονται μόνον τα πορώδη έντερα φυσικού τύπου, από κυτταρίνη (μόνο για τους τύπους που υποβάλλονται σε προτεμαχισμό), από κολλαγόνο ή κολλημένα. Δεν επιτρέπεται ο χρωματισμός τους.

Για το κάπνισμα των αλλαντικών, τα πριονίδια, ξύσματα ή κούτσουρα που χρησιμοποιούνται προέρχονται από ξύλο πλατύφυλλων (δρυ και/ή οξιά). Η χρήση ξυλείας κωνοφόρων και ξυλείας επαναχρησιμοποίησης απαγορεύεται σε όλες τις μορφές τους (πριονίδι κ.λπ.). Οι προμηθευτές εξασφαλίζουν ότι για τη λίπανση του εξοπλισμού τους χρησιμοποιείται έλαιο κατάλληλο για τρόφιμα. Επιτρέπεται η προσθήκη καρπών αρκεύθου στην καύσιμη ύλη.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το σύνολο της παραγωγής (από την παρασκευή της κρεατόμαζας έως την ξήρανση) πραγματοποιείται εντός της περιοχής «Ardenne».

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Κάθε επιχείρηση συσκευασίας/προτεμαχισμού δηλώνεται στον ανεξάρτητο οργανισμό πιστοποίησης ο οποίος έχει οριστεί για τον παραγωγό/προμηθευτή που είναι πελάτης της πριν η συγκεκριμένη επιχείρηση αρχίσει να εκτελεί οποιαδήποτε εργασία για τον εν λόγω πελάτη-παραγωγό ή ακόμη για νέο πελάτη-διανομέα και/ή για δικό της λογαριασμό. Κάθε παραγωγός δηλώνει στον ανεξάρτητο οργανισμό πιστοποίησης, ο οποίος έχει οριστεί για αυτόν, κάθε επιχείρηση συσκευασίας/προτεμαχισμού που έχει σχέση με την παραγωγή του και που υποπίπτει στην αντίληψή του.

(¹) EE L 338 της 22.12.2005, σ. 1.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

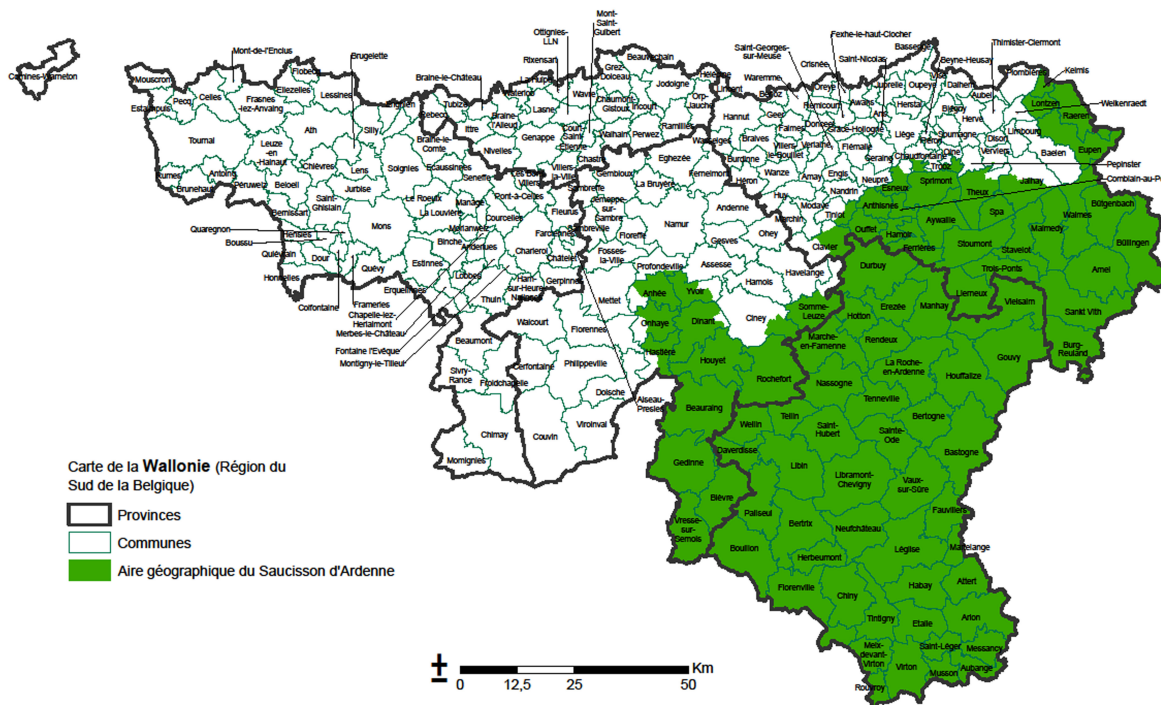
Τα προϊόντα που φέρουν μία από τις τρεις καταχωρισμένες ονομασίες επισημούνται αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής ή, κατά περίπτωση, κατά τη συσκευασία.

Στην επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνονται, ακόμη και για τους τύπους που υποβάλλονται σε προτεμαχισμό, η καταχωρισμένη ονομασία που αντιστοιχεί στο σχήμα του προϊόντος, ο κοινοτικός λογότυπος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) (στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία), αναφορά στον ανεξάρτητο οργανισμό πιστοποίησης ο οποίος έχει οριστεί για τον παραγωγό και, για τους τύπους που υποβάλλονται σε προτεμαχισμό, μνεία του παραγωγού.

Κάθε επισήμανση και τρόπος ταυτοποίησης υπόκεινται σε κοινοποίηση στον ανεξάρτητο οργανισμό πιστοποίησης που έχει οριστεί για τη συγκεκριμένη παραγωγή.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή «Ardenne» είναι η ίδια με εκείνη που καθορίστηκε το 1974 για το προϊόν «Jambon d'Ardenne» ΠΓΕ: καλύπτει το σύνολο της επαρχίας του Λουξεμβούργου και ορισμένα γειτονικά καντόνια ή τμήματα καντονίων της επαρχίας της Λιέγης (7 καντόνια, 29 ενότητες, 82 πρώην δήμους και κοινότητες) και του Namur (4 καντόνια, 14 ενότητες, 114 πρώην δήμους και κοινότητες).



5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός του «Saucisson d'Ardenne» με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του έχει διττό χαρακτήρα, στηριζόμενος τόσο στους φυσικούς παράγοντες όσο και στην εδραιωμένη φήμη του προϊόντος.

Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή «Ardenne» όπως οριοθετείται στο σημείο 4 περιλαμβάνει ορεινούς όγκους υψόμετρου έως 700 μέτρων. Αποτελούν στόχο για τις μάζες υγρού αέρα που μεταφέρονται από τους επικρατούντες νοτιοδυτικούς ανέμους, με αποτέλεσμα την επικράτηση ενός χαρακτηριστικού, υγρού και ψυχρού κλίματος με μεγάλης διάρκειας και ψυχρούς χειμώνες (από Οκτώβριο έως Μάιο) και βροχερά καλοκαίρια.

Το σημερινό δάσος των Αρδενών προέρχεται από το παλιό δάσος λιγνιτοπαραγωγής, στο οποίο η οξιά και η δρυς, ενδημικά είδη της περιοχής, ήταν τα κυρίαρχα είδη δένδρου. Η κτηνοτροφική παραγωγή επικρατεί στην περιοχή επειδή το ανάγλυφο της με τα υψίπεδα και τις έντονες κλίσεις καθώς και τα φτωχά εδάφη δεν ευνοήσαν την ανάπτυξη των αροτραίων καλλιεργειών.

Η αποψίλωση του δάσους και οι πατροπαράδοτες γεωργοποιμενικές τεχνικές που εφαρμόζονται στις περιοχές αυτές ευνόησαν την εμφάνιση υγρών χερσοτόπων στις κοιλάδες, στους οποίους η τυπική χλωρίδα αποτελούνταν κυρίως από ερείκη και άρκευθο.

Εργασία καπνίσματος

Η τέχνη του καπνίσματος αποτελεί σαφώς μέρος της παράδοσης των Αρδενών. Το στοιχείο του καπνιστού στο σαλάμι «Saucisson d'Ardenne» αποτελεί την κύρια ιδιαιτερότητα αυτού του προϊόντος.

Το στοιχείο του καπνιστού είναι καθαρό, επικρατεί στην οσμή, και ταυτοχρόνως είναι λεπτό στη γεύση. Η λεπτότητά του οφείλεται στην αργή καύση ξύλου πλατύφυλλων, κυρίως δρυός και οξιάς. Το αποτέλεσμα αυτής της διεύθυνσης των αρωμάτων καπνιστού μπορεί, κατά τη διακριτική ευχέρεια του βιοτέχνη, να βελτιωθεί με την καύση καρπών αρκεύθου, καρύκευμα που χρησιμοποιείται συνήθως στις Αρδένες και το οποίο προσδίδει ένα ιδιαίτερο αρωματικό στοιχείο που χαρακτηρίζεται από αρωματική γεύση ξύλου και πιπεριού και ελαφριά γεύση ρητίνης.

Το κάπνισμα των αλλαντικών στις Αρδένες διαφέρει από εκείνο που εκτελείται στις περιοχές που γειτνιάζουν άμεσα ή βρίσκονται σε κοντινή απόσταση από αυτήν: στον Μέλανα Δρυμό (Γερμανία), το κάπνισμα είναι πολύ πιο έντονο και εκτελείται με ρητινώδη είδη· στην περιοχή Gaume, είναι πιο διακριτικό και στις γαλλικές Αρδένες απουσιάζει τελείως.

Χοιρινό κρέας και βόειο κρέας

Η ιστορία του χοίρου στις Αρδένες συνδέεται στενά με την ιστορία του δάσους που κάλυπτε παλαιότερα τον ορεινό όγκο των Αρδενών. Το τρίπτυχο «χοιρινό, παστό, αλλαντικό» έχει σημαδέψει βαθιά την περιοχή.

Οι βιοτέχνες αλλαντοποιοί της περιοχής έχουν συσσωρεύσει τεχνογνωσία με την πάροδο των αιώνων η οποία τους επιτρέπει να αξιοποιούν κάθε τμήμα του χοίρου. Για παράδειγμα, τα εκλεκτότερα τεμάχια μεταποιούνται σε «Jambon d'Ardenne» και τα λιγότερο ευγενή χρησιμοποιούνται για το «Saucisson d'Ardenne».

Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα, η ανάπτυξη της εκτροφής βοοειδών γαλακτοπαραγωγής και κρεατοπαραγωγής παρότρυνε τους αλλαντοποιούς να ενσωματώσουν το βόειο κρέας στο «Saucisson d'Ardenne». Από τη δεκαετία του 1950, η επιλογή βοοειδών που ήταν ολοένα και πιο σαρκώδη και ολοένα λιγότερο λιπαρά —που κατέληξε στην παραγωγή των ταυριδίων του υποείδους Belgian Blue culards τα οποία επί του παρόντος κυριαρχούν στην εθνική αγορά— είχε ως αποτέλεσμα να μειωθεί στα κρεοπωλεία η ποσότητα τεμαχίων κρέατος κατώτερης ποιότητας που ήταν διαθέσιμη για αξιοποίηση στην αλλαντοποιία και η οποία μπορούσε να αξιοποιηθεί εκεί καθώς διέθετε τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά (περιεκτικότητα σε λίπος, χρώμα). Η ενσωμάτωση βοείου κρέατος στα αλλαντικά επομένως μειώθηκε, και σχεδόν εξαφανίστηκε πλήρως σε ορισμένους παραγωγούς. Η πρακτική αυτή διατηρείται εν μέρει. Πράγματι, ενώ τα κρεοπωλεία των σούπερ μάρκετ στρέφονταν προς το άπαχο αλλά άγευστο κρέας ταυριδίων, ορισμένοι τεχνίτες κρεοπώλες-αλλαντοποιοί διαφοροποιήθηκαν χρησιμοποιώντας το κρέας αγελάδας ή δαμαλίδας προκειμένου να συνεχίσουν να προσφέρουν στους γευστιγνώστες κρέας πιο λιπαρό αλλά πιο γευστικό. Ως εκ τούτου, βρέθηκαν και πάλι να διαθέτουν τεμάχια κρέατος κατώτερης ποιότητας τα οποία μπορούσαν να αξιοποιήσουν στα αλλαντικά τους, τεμάχια κρέατος κατώτερης ποιότητας των οποίων τα χαρακτηριστικά αντιστοιχούσαν εξάλλου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά που απαιτούνται για το βόειο κρέας που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ενός αλλαντικού με σωστή υφή (προσφορά συνδετικής ουσίας, λίπους, χρώματος). Ως εκ τούτου, σήμερα συνυπάρχουν δύο συνταγές: η μία έχει ως βάση το χοιρινό κρέας ενώ η άλλη περιλαμβάνει ένα ποσοστό βοείου κρέατος που μπορεί να φθάσει έως το 40 % του βάρους του μείγματος.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι γευστικές διαφορές που είναι αισθητές στο σύνολο της παραγωγής του «Saucisson d'Ardenne» σχετίζονται κυρίως με την ποιότητα του καπνίσματος και τη γεύση που προσφέρουν τα καρυκεύματα στην κρεατόμαζα και όχι με την αναλογία χοιρινού κρέατος προς κρέας βοοειδών. Η επιρροή του είδους του κρέατος είναι αδύνατον να γίνει αντιληπτή από τον καταναλωτή.

Φήμη

Φήμη και παλαιότητα της χρήσης της ονομασίας

Η χρήση της ονομασίας «Saucisson d'Ardenne» πιστοποιείται από το 1890, έτος κατά το οποίο εμφανίστηκαν οι πρώτες γραπτές συνταγές για την παρασκευή του «Saucisson d'Ardenne» (1890-1900) σε ειδικευμένα έργα, χάρη στην εισαγωγή της σύγχρονης τεχνολογίας ή της εκμηχάνισης της παραγωγής: κρεατομηχανή άλεσης, κρεατόμυλος, κοπτική μηχανή, ψυγεία.

Η διαδικασία παραγωγής του προϊόντος «Saucisson d'Ardenne» εξηγείται σε εγχειρίδια παραγωγής αλλαντικών και στον εξειδικευμένο τύπο, όπως το έργο *La science moderne de la charcuterie* (1943) του M. Van Kerckhoven ή ακόμη το *Manuel technique pour bouchers et charcutiers* (1948) του V. Vinck καθώς και το περιοδικό *Le Journal de la Viande*, του Μαΐου 1950 και κατόπιν του Νοεμβρίου 1951. Επί του παρόντος, η εκμάθηση της μεθόδου παραγωγής του συγκεκριμένου αλλαντικού είναι δυνατή χάρη στον κλάδο «Κρεατοπαραγωγή-Αλλαντοποιία» του Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires του Namur.

Οι διαφημίσεις που εμφανίζονται στους τουριστικούς οδηγούς για την περιοχή των Αρδενών παρουσιάζουν το προϊόν «Saucisson d'Ardenne» ως τουριστικό πλεονέκτημα για τις πόλεις της περιοχής, όπως και οι επιχειρήσεις *Maison G. Fauchon* (Florenville) και *Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet* (Florenville) που παρουσιάζονται για παράδειγμα στον οδηγό *Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, που εκδόθηκε κατά το 1930. Παρουσιάζεται επίσης ως μία από τις «τοπικές σπεσιαλιτέ» της επαρχίας του Λουξεμβούργου στον κατάλογο τοπικών προϊόντων *Inventaire des produits régionaux* που εκπόνησε το 1981 η τουριστική ομοσπονδία του βελγικού Λουξεμβούργου ή ακόμη ως μαγειρική σπεσιαλιτέ της Βαλονίας σύμφωνα με τον Ch. Van Gelderen στο βιβλίο του *Trésors gourmands de la Wallonie* (1999).

Το αλλαντικό «Saucisson d'Ardenne» απαντάται επίσης στα βιβλία μαγειρικής. Το 1947, ο G. Clément εξηγεί ότι το αλλαντικό «Saucisson d'Ardenne» «είναι θαυμάσιο ως ορεκτικό ή ως συνοδευτικό για το κρύο κρέας» στο έργο του *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids*, και το χρησιμοποιεί στη συνταγή του «Poteye de bœuf», μια μαγειρική σπεσιαλιτέ της επαρχίας του Λουξεμβούργου, όπως υποστηρίζει στο έργο του *Le Conseiller culinaire* (1977). Στο βιβλίο *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* (1981), ο S. Zeller το ενσωματώνει στη συνταγή για «Oiseaux sans tête à l'Ardennoise».

Το αλλαντικό «Collier d'Ardenne» αναφέρεται, μεταξύ άλλων, στις διαφημίσεις της επιχείρησης *Etablissements A. Germonprez* που περιέχονται στο περιοδικό *Le Journal de la Viande* (5 Ιουνίου 1949) και στο έργο του R. Buren *Le goût de l'Ardenne* (1995): χρησιμοποιείται στη συνταγή για «Couées Grand-Mère» της Agnès Dion στο βιβλίο *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* (1981).

Το αλλαντικό «Pipe d'Ardenne», τέλος, αναφέρεται στο βιβλίο του N. Nicolas, *Wallonie. Cuisine et traditions* (1995) και η υπηρεσία προώθησης των προϊόντων της Βαλονίας «Office des produits wallons» το προωθεί σήμερα μέσω του δικτυακού τόπου της.

Σημερινή φήμη

Τα εστιατόρια συμβάλλουν σε μεγάλο βαθμό στην προβολή του προϊόντος «Saucisson d'Ardenne», κυρίως χάρη στο τυπικό πιάτο αλλαντικών «Assiette de charcuterie ardennaise» που προσφέρεται σε εστιατόρια της περιοχής όπως αυτό του ξενοδοχείου *Eden Ardenne* (Neufchâteau). Όσον αφορά το προϊόν «Pipe d'Ardenne», διατίθεται στο εμπόριο σε εστιατόρια πρόχειρου φαγητού, όπως το *Le Pistolet* (Βρυξέλλες) ή ακόμη μονάδες της αλυσίδας *Maxi-Frites* κ.λπ.

Η τιμή πώλησης του «Saucisson d'Ardenne» κυμαίνεται μεταξύ 14 και 23 ευρώ ανά κιλό και μπορεί να ανέλθει στο διπλάσιο της τιμής ενός σαλαμιού της ίδιας κατηγορίας, αντικατοπτρίζοντας το γεγονός ότι το «Saucisson d'Ardenne» έχει υψηλή προστιθέμενη αξία. Η τιμή του «Collier d'Ardenne» κυμαίνεται μεταξύ 12 και 23 ευρώ ανά κιλό. Το «Pipe d'Ardenne», που είναι πιο «απλό» προϊόν, συχνά πωλείται ανά μονάδα, σε τιμές που κυμαίνονται από 0,90 έως 2 ευρώ, ή σε δέσμες.

Σήμερα, ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του «Saucisson d'Ardenne» ο οποίος οφείλεται στο γεγονός ότι αυτό είναι «καπνιστό» αποτελεί, χωρίς καμία αμφιβολία, για τον βέλγο καταναλωτή, το στοιχείο στο οποίο βασίζεται η φήμη του συγκεκριμένου προϊόντος και αποτελεί το ουσιώδες τυπικό χαρακτηριστικό του, που συνδέει το προϊόν με την περιοχή παραγωγής από την οποία προέρχεται —C. Lehoux, A Masson, *Etude «Tests consommateurs et questionnaire marketing “Cœur de Jambon d'Ardenne”*» (2009). «Ardenne» και «καπνιστό» αποτελούν επομένως στοιχεία αδιάρρηκτα συνδεδεμένα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73