

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 160/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«SAUCISSON SEC D'Auvergne»/«SAUCISSE SÈCHE D'Auvergne»

N.º UE: PGI-FR-02094 – 23.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne».

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 el nombre indicado en el punto 1

El «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» es un producto cárnico crudo, fermentado y luego secado, compuesto de una mezcla de carne de cerdo picada y salada, condimentada con especias y ajo. No está ahumado ni recubierto de hierbas o especias.

El «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se comercializa en una de las tres formas siguientes:

— entero en su tripa; puede presentarse en su caso bridado, enmallado, recubierto de ceniza o con flora blanquecina; puede presentarse sin embalar o embalado, incluso en atmósfera controlada;

— cortado en lonchas, expidiéndose así directamente al consumidor;

— cortado en lonchas y preenvasado, recubierto de película plástica o en bandeja (al vacío o atmósfera controlada); en este caso, el producto se presenta sin la tripa, retirada antes del corte en lonchas.

La forma y el peso del producto, así como la duración del período de fabricación y secado, dependen de las dimensiones de las piezas de tripa utilizada (diámetro, longitud y grosor de la tripa). Estos elementos se describen en los cuadros siguientes.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— «Saucisson sec d'Auvergne»:

| Dimensiones | Peso seco | Tripa | Forma | Duración del proceso (*) | Cierre de la tripa | Presentación para la venta |
|---|-------------|----------------------------------|---------------------------|--------------------------|--|---|
| Diámetro: 4 a 8 cm Longitud: 10 a 20 cm | 200 a 400 g | tripa rizada | recta más o menos regular | ≥ 21 días | Atado con cordel, con sujeción de la tripa reforzada o no mediante bridado o malla grapada | Entero en la tripa o cortado en lonchas |
| Diámetro: 5 a 10 cm Longitud: 15 a 35 cm | 400 a 800 g | tripa rizada, tripa semicircular | | ≥ 28 días | | |
| Diámetro: 6 a 12 cm Longitud: 20 a 50 cm | > 800 g | tripa semicircular ano, recto | | ≥ 42 días | | |
| Diámetro: > 5 cm | — | natural o de colágeno | recta y regular | ≥ 42 días | Cordel o grapa | Cortado en lonchas, preenvasado sin tripa |

(*) Duración del proceso, desde el picado de la mezcla hasta la salida del secadero para el envasado.

— «Saucisse sèche d'Auvergne»

| Dimensiones | Peso seco | Tripa | Forma | Duración del proceso (*) | Cierre de la tripa | Presentación para la venta |
|--|-------------|---------------------------------------|---|--------------------------|--------------------|---|
| Diámetro: 2,5 a 5 cm Longitud: 10 a 20 cm | 200 a 350 g | «menu» (intestino delgado) | pieza con forma de herradura, de U o recta | ≥ 18 días | Cordel o grapa | Entera en la tripa o cortada en lonchas |
| Diámetro: 2,5 a 5 cm Longitud: más de 50 cm | 0,8 a 4 kg | fraccionado o no | enrollada alrededor de una vara (<i>perche</i>) | | | |
| Diámetro: 2,5 a 5 cm | — | intestino delgado o tripa de colágeno | recta y regular | ≥ 28 días | Cordel o grapa | Cortada en lonchas, preenvasada sin tripa |
| Diámetro: 2,5 a 5 cm | — | intestino delgado o tripa de colágeno | recta y regular | ≥ 28 días | Cordel o grapa | Cortada en lonchas, preenvasada sin tripa |

(*) Duración del proceso, desde el picado de la mezcla hasta la salida del secadero para el envasado.

El «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se ajusta a los siguientes criterios físicoquímicos:

- humedad del producto desgrasado (HPD) $\leq 52\%$ (excepto piezas gruesas de diámetro superior a 70 mm: HPD $\leq 56\%$);
- porcentaje de lípidos (para una HPD del 77 %) $\leq 20\%$;
- relación colágeno/prótidos $\leq 13\%$;
- porcentaje de azúcares solubles totales (para una HPD del 77 %) $\leq 1\%$;
- pH ≥ 5 .

El «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» tiene una textura de blanda a seca y un aroma y sabor a ajo. El corte es de color rojo a rojo oscuro y presenta una gran cohesión, con escasa grasa, bien distribuida.

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El pienso de los cerdos de carne incluye como mínimo un 60 % de cereales, semillas oleaginosas y sus derivados y contiene menos de un 1,7 % de ácido linoleico (calculado sobre el extracto seco).

La materia prima (carne magra y grasa) que se utiliza para la elaboración del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» procede exclusivamente de cerdos de carne y de puercas (cerdas de desecho), excluidos machos no castrados, verracos jóvenes que no han alcanzado la madurez sexual, monórquidos, criptórquidos y hermafroditas. Se identifica a todos los animales y se busca su origen.

Las únicas piezas de carne que pueden utilizarse en la fabricación del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» son el lomo, la paletilla, el pernil, la panceta y el tocino dorsal. Se utilizan frescas. No obstante, la congelación de las carnes magras y grasas de canales de cerdos de carne para aplazar su utilización solo se autoriza en el caso de los fabricantes que se abastecen de canales y efectúan ellos mismos el despiece, en determinadas condiciones que se especifican en el pliego de condiciones.

La mezcla del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» comprende al menos un 70 % de carnes procedente de puercas de peso canal superior a 120,0 kg (peso caliente) o de cerdos de carne de peso canal superior a 93,0 kg (peso caliente).

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

Las fases de la fabricación del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne», desde la preparación de la mezcla hasta que finaliza el secado de los productos, tienen lugar en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

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

La zona geográfica abarca el territorio de los municipios siguientes:

Departamentos de Cantal, Haute-Loire y Puy-de-Dôme: todos los municipios.

Departamento de Allier:

Cantones de Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1 y Vichy-2.

Municipios de 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, Châtelperron, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdar-Larequille, Gipy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamaids, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddes, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaignet-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérís-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 e Ygrande.

Departamento de Corrèze: municipios de Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel y Valiergues.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

La delimitación de la zona geográfica del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» está basada en el principio de la existencia de una continuidad entre la zona donde se localizan las prácticas tradicionales, históricamente influenciadas por unas condiciones naturales que favorecen la conservación de las carnes mediante el secado, y la ubicación de las empresas de fabricación de embutidos.

La zona geográfica se asienta en un macizo de una altitud media de unos 1 000 m, compuesto de mesetas y cumbres volcánicas, entrecortadas por numerosos valles. Goza de un clima de tipo continental, influido por el efecto de la altitud. El régimen de vientos favorece el efecto de ventilación, que ayuda a que se elimine la cantidad de agua necesaria para el secado de los embutidos. En efecto, como consecuencia de una topografía accidentada, situada de forma transversal con respecto a los flujos húmedos dominantes del oeste, la zona geográfica está sometida a fuertes efectos Foehn, especialmente en la ladera de sotavento de los macizos.

Hasta mediados del siglo XX, existía una genuina tradición familiar y campesina de cría y de transformación del cerdo, principalmente mediante la salazón en seco, descrita en numerosas obras. La elaboración se realizaba tradicionalmente en invierno, ya que las condiciones climáticas durante esa estación permitían controlar adecuadamente las operaciones de salazón y secado. El uso de especias y ajo complementaba la acción de la salazón en cuanto a la eficacia de la conservación y contribuía al desarrollo de las propiedades gustativas de los salchichones y salchichas de Auvernia.

Tras la revolución agrícola del siglo XIX, las técnicas de la salazón en seco se han ido recuperando y desarrollando con métodos artesanales y posteriormente industriales. Entre las empresas que operan actualmente en la zona geográfica, más de quince iniciaron su actividad antes de la Segunda Guerra Mundial. La emigración de los auverneses a París a partir de 1830, donde ejercieron en particular su actividad en el sector de la cervecería y la restauración, favoreció la difusión y la notoriedad de los embutidos producidos en la zona geográfica.

En la actualidad, los embutidos secos representan el 78 % de los productos de chacinería fabricados en la zona geográfica, frente al 16 % en el conjunto del territorio nacional.

Carácter específico de los productos

El «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se distingue por la composición de la mezcla, que se refleja en las características organolépticas y fisicoquímicas del producto acabado.

En primer lugar, la mezcla incorpora como mínimo un 70 % de carne procedente de cerdas de más de 120,0 kg de peso canal o de cerdos de carne de más de 93,0 kg de peso canal. Dichas carnes dan al «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» su color entre rojo y rojo oscuro característico.

A continuación, la mezcla se aromatiza con ajo, utilizando una dosis entre dos y diez veces superior a la habitualmente empleada en el salchichón seco. Por esta razón, el «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» presenta un aroma y un sabor a ajo característicos.

La mezcla del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se distingue también por su riqueza en carne magra, lo que se traduce en un porcentaje de lípidos en el producto acabado (para una HPD del 77 %) igual o inferior al 20 % y un corte con escasa presencia visual de grasa. Este importante contenido de carnes magras se traduce en una relación colágeno/próteicos en el producto acabado igual o inferior al 13 %.

Vínculo causal

El vínculo entre la zona geográfica y el «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se basa en el prestigio y las características específicas del producto.

La elaboración del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se inició en las granjas debido a la presencia de factores favorables en la zona geográfica: gracias a factores naturales, como un clima invernal y un relieve favorables para el secado de los productos (las temperaturas medias frías permiten su conservación y el régimen de vientos de tipo Foehn facilitan el secado), pero también gracias a factores humanos, con un notable desarrollo de la ganadería porcina proveedora de la materia prima.

Así, el color oscuro del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» constituye una prolongación de las prácticas locales tradicionales, según las cuales se prefería emplear para este tipo de transformación animales de más edad (cerdos adultos, cerdas de desecho).

La incorporación sistemática y significativa del ajo en la mezcla también es una característica atribuible a la zona geográfica. Está relacionada con la presencia ancestral de la producción de ajo en la Limagne de Puy-de-Dôme.

Estos usos tradicionales dieron lugar a la aparición de las actividades económicas (artesanales y, posteriormente, industriales) situadas en la actualidad en la zona geográfica. En particular, la reputación del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se ha desarrollado gracias a la promoción que realizaron de este producto desde mediados del siglo XIX los numerosos auverneses que emigraron a la región de París y a otras regiones, particularmente mediante la actividad que ejercieron en el sector de la cervecería y la restauración. A partir de los años setenta del siglo pasado, la especialización y el incremento de las elaboraciones han afianzado esta reputación, que se basa en las características específicas de los productos, derivadas de los usos tradicionales de fabricación.

El «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» se menciona como especialidad de la zona geográfica en diversas obras desde el inicio del siglo XX. A continuación se citan algunas de estas referencias:

- Chancrin y Faideau, en su *Larousse ménager* de 1926, mencionan las salchichas y salchichones secos de Auvernia entre las especialidades de la zona geográfica.
- Los «saucissons secs d'Auvergne» figuran asimismo entre *Les trésors gastronomiques de la France* mencionados por Curnonsky y Croze en 1933.
- M. Migaud, en *La charcuterie sèche* (Ed. Soussana, 1978), dice lo siguiente de la «Saucisse sèche d'Auvergne»: «este delicioso producto, que, pese a su nombre, es similar a los salchichones secos, tiene cada vez más éxito» y remite a los pliegos de condiciones comunes elaborados por las empresas de Auvernia.

Cabe mencionar también que el «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» aparece representado, colgado junto a ristras de ajos del techo de una posada auvernesa, en el undécimo álbum de la serie de cómics *Astérix el Galo*, de René Goscinny y Albert Uderzo, titulado *El escudo arverno*, publicado en 1968.

Sigue gozando de una sólida reputación, como demuestran las numerosas referencias a este producto que se encuentran en Internet, en los sitios de venta en línea fuera de la zona geográfica y en sitios de cocina y de información culinaria.

El «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» recibe regularmente premios que lo recompensan, en particular en los dos principales concursos franceses (*Concours Général Agricole* de París y *Concours international du meilleur saucisson Saucicreor de Nouan-le-Fuzelier*).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement
