

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2015/C 182/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”SAUCISSON D’ARDENNE” / ”COLLIER D’ARDENNE” / ”PIPE D’ARDENNE”**EU-nro: BE-PGI-0005-01222-8.5.2014**

SAN () SMM (X)

1. **Nimi**

”Saucisson d’Ardenne” / ”Collier d’Ardenne” / ”Pipe d’Ardenne”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Belgia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kaikki kolme nimeä tarkoittavat samaa savustettua ja kuivattua lihajalostetta (makkaraa), joka saadaan sianlihasta tai sian- ja naudanlihasta fermentoimalla.

Tätä lieriönmuotoista tuotetta valmistetaan kolmessa muodossa, joista jokaisella on oma nimityksensä:

— ”le saucisson”: suora, pitkä, halkaisija 30–90 mm, pituus enintään 60 cm (enimmäispaino noin 2,2 kg) kuluttajalle kokonaisuudessaan myytynä

— ”le collier”: lenkinmuotoinen, halkaisija 20–40 mm, paino 200–600 g

— ”la pipe”: suora, pitkä, halkaisija enintään 30 mm, paino enintään 150 g.

Tuotteen pinta on sileä ja hieman öljyinen. Kuori on ohut ja tummanpunainen, eikä sen luontaista ulkonäköä saa muuttaa millään käsittelyillä. Leikkauspinnassa liha on kirkkaanpunaista ja rasva valkoista. Liha- ja rasvarakeet ovat pyöreitä tai hieman soikeita, ja ne erottuvat selvästi ja ovat selvärajaisia. Vaikka rakeet erottuvat selvästi, massa näyttää täysin yhtenäiseltä. Rakeiden koko vaihtelee pienestä keskikokoiseen; pisimmillään ne ovat 4–8 mm.

Lihan rakenne on pehmeä mutta kiinteä. Koska tuote on keskiarvoisesti kuiva (rasvattoman tuotteen kosteuspuiteisuus enintään 60 %), se on kiinteä niin, ettei sen ulkopintaan tule sormella painaen painauma. Vaikka rasvapitoisuus on vain kohtalainen (enintään 50 % kuiva-aineesta), suutuntuma on kuitenkin murea eikä kuiva. Rakenne on tasainen ja ei-rakeinen.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Tuotteen vallitseva aromi on savu, ja se vaihtelee eri tuottajien tuotteissa hennosta enemmän tai vähemmän vahvaan; jälkimaku on pitkä. Hienostunut savunmaku syntyy, kun tuotteet savustetaan (kylmäsavu) hitaasti savustus-huoneessa lehtipuulla (tammi ja/tai pyökki). Tuoksussa erottuvat hienokseltaan tuore liha ja mausteet. Saucisson d'Ardenne -makkarassa savunmakuun yhdistyvät harmonisesti kevyt happamuus ja mausteisuus (metsäiset, pippuri-set, pihkaiset aromit), joka johtuu perinteisesti savustuksessa käytetystä katajanmarjasta. Muut mausteet eivät saa maistua liikaa. Jos makkarassa on käytetty valkosipulia, sen maku on hentoinen.

Saucisson d'Ardenne -makkara eroaa Gaumen makkarasta siten, että sen rakeet ovat pienempiä, se on kuivempi ja sen valmistuksessa käytetään tiettyjä mausteita (erityisesti katajanmarjaa) joko makkaraseoksessa tai makkaraa savustettaessa.

Fysikaalis-kemialliset kriteerit:

- happamuus (pH): 4,7–5,2
- rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus: enintään 60 prosenttia
- rasvapitoisuus: enintään 50 prosenttia kuiva-aineesta
- valkuaisainepitoisuus: enintään 40 prosenttia kuiva-aineesta
- veden ja proteiinin suhde: enintään 2,0
- kollageenin ja proteiinin suhde: enintään 0,15
- pelkistävien sokereiden pitoisuus glukoosina ilmaistuna: enintään 2,0 prosenttia
- vesiaktiivisuus: enintään 0,92; jos säilyvyydestin avulla voidaan varmistaa, ettei tuotteessa kasva *Listeria monocytogenes* -bakteeria, enimmäismäärä voi olla suurempi kuin 0,92 (komission asetus (EY) N:o 2073/2005 ⁽¹⁾)
- suolapitoisuus: enintään 4,0 prosenttia lopputuotteen tuoreesta aineesta.

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Raaka-aine on joko pelkästään sianlihaa tai sian- ja naudanlihaa. Naudanlihan osuus voi olla enintään 40 prosenttia raaka-aineen tuorepainosta. Sianliha koostuu silavasta ja vähärasvaisesta lihasta. Muita syötäviä eläimenosia kuin lihaa, mekaanisesti eroteltua lihaa, sian tai naudan palleaa tai kamaraa ei saa käyttää.

Sallitut ainesosat, valmistuksen apuaineet ja lisäaineet luetellaan positiiviluettelossa.

Sallittuja ovat ainoastaan luonnonsuolet sekä selluloosasta (ainoastaan siivutetussa makkarassa), kollageenista tai toisiinsa liittämällä valmistetut suolet. Suolia ei saa värjätä.

Savustuksessa käytetään lehtipuusta (tammi ja/tai pyökki) saatavia sahajauhoja, lastuja tai halkoja. Havupuun ja kierrätyspuun käyttäminen on kiellettyä kaikissa muodoissa (sahajauhoina jne.) Toimittajat takaavat, että laitteiden voitelussa käytetään elintarvikelaatuista öljyä. Polttoaineena käytettävään ainekseen saa lisätä katajanmarjoja.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki valmistusvaiheet (seoksen valmistamisesta kuivatukseen) tapahtuvat Ardennien alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Ennen kuin pakkaaja/siivuttaja toteuttaa ensimmäisen toimen asiakkaana olevalle tuottajalle ja/tai uudelle asiakkaana olevalle jakelijalle ja/tai omaan lukuunsa, hänen on ilmoitauduttava tuottajaan/toimittajaan liittyvälle riippumattomalle sertifiointielimelle. Jokaisen tuottajan on ilmoitettava hänelle osoitetulle riippumattomalle sertifiointielimelle kaikista omaan tuotantoonsa liittyvistä pakkaajista/siivuttajista, joista hänellä on tieto.

⁽¹⁾ EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

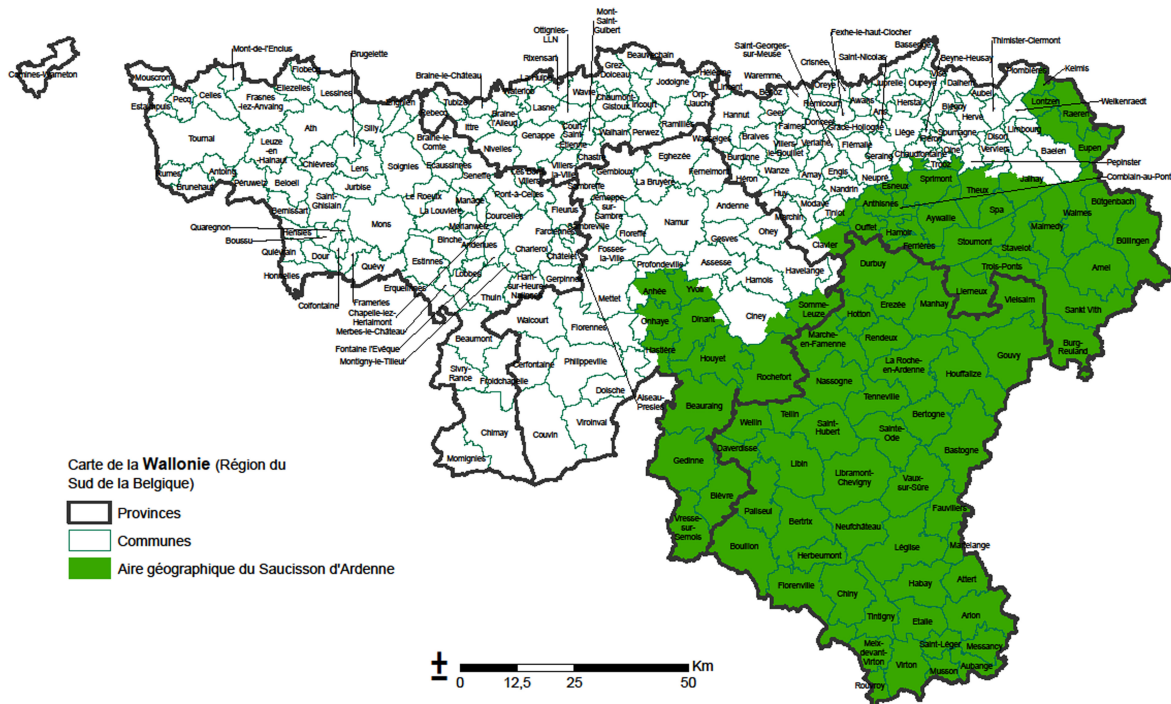
Tuote, jolla on jokin rekisteröidyistä kolmesta nimestä, merkitään valmistusvaiheen lopussa tai tapauksen mukaan pakkausvaiheessa.

Tuotteiden (myös siivutettujen tuotteiden) merkinnöissä on oltava tuotteen muotoa vastaava rekisteröity nimi ja suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) EU-tunnus (samassa kentässä kuin nimi). Niissä on oltava myös tuottajalle osoitetun riippumattoman sertifiointielimen viitetiedot. Siivutetuissa tuotteissa on oltava lisäksi viittaus tuottajaan.

Kaikki päällysmarkinnat ja tunnistetiedot on esitettävä kyseistä tuotantoa varten osoitetun riippumattoman sertifiointielimen hyväksyttäväksi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Ardenne-alue ("Ardenne") on sama kuin vuonna 1974 suojatulle maantieteelliselle merkinnälle "Jambon d'Ardenne" määritelty alue. Se kattaa joko Luxembourgin maakunnan ja eräät kantonien tai niiden osien tuomiopiirit, jotka sijaitsevat Liègen maakunnan naapurissa (7 kantonia, 29 yksikköä, 82 entistä kuntaa) ja Namurin maakunnan naapurissa (4 kantonia, 14 yksikköä, 114 entistä kuntaa).



5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Saucisson d'Ardenne -makkaran ja sen maantieteellisen tuotantoalueen välinen yhteys on kaksitahoinen, koska se perustuu sekä luonnonoloihin että vankkaan maineeseen.

Luonnonoloihin liittyvät tekijät

Edellä 4 kohdassa määritellyllä Ardenne-alueella on vuorijonoja, joiden korkein kohta on 700 metrissä. Ne estävät vallitsevien lounaistuulien tuomien kosteiden ilmassojen pääsyn alueelle. Tämän vuoksi ilmasto on tyypillisen kostea ja kylmä eli lokakuusta toukokuuhun kestävä talvikausi on pitkä ja kylmä ja kesät ovat sateisia.

Ardenne-nykymetsät ovat *Silva Carbonaria* -metsän jälkeläisiä, ja niiden valtalajeja olivat alueelle kotoperäiset pyökki ja tammet. Alueella harjoitetaan pääasiassa karjankasvatusta, koska ylängöt eivät sovellu peltokasviljelyyn jyrkkien rinteidensä ja köyhän maaperänsä vuoksi.

Metsien raivausten ja paimentolaisten aikoinaan alueella harjoittamien viljelymenetelmien seurauksena laaksoihin on syntynyt kosteita nummia, joiden kasvillisuus on pääasiassa kanervaa ja katajaa.

Savustus

Savustaminen on kiistaton osa Ardennien perinneosaamista. Niinpä Saucisson d'Ardennen tärkein ominaispiirre johtuu juuri makkaran savustamisesta.

Savun tuoksu on selkeä ja vahva mutta maku hento. Hienovarainen aromi syntyy, kun lehtipuuta (lähinnä tammea ja pyökkää) poltetaan hitaasti. Savuvaromia voidaan valmistajan mieltymyksen mukaisesti vahvistaa käyttämällä savustuksessa myös Ardenneille tyypillistä maustetta eli katajanmarjoja. Katajanmarjat antavat tuotteelle ominta-keista puumaista, pippurista ja hieman pihkaista makua.

Ardenneilla harjoitettava lihatuotteiden savustustapa eroaa naapuri- ja lähialueiden menetelmistä: Saksan Schwarzwaldissa käytetään havupuuta ja tuotteet savustetaan voimakkaasti. Gaumessa savustus tehdään kevyemmin, ja Ranskan Ardenneilla savustusta ei harjoiteta lainkaan.

Sian- ja naudanliha

Sikojen kasvatusperinne Ardenneilla liittyy läheisesti Ardennien ylängöillä muinoin kasvaneeseen metsään. Sikojen kasvatuksen, lihan suolauksen ja makkaroiden valmistuksen yhdistelmä on lyönyt alueeseen leimansa.

Paikalliset lihanvalmistajat ovat kartuttaneet osaamistaan vuosisatojen ajan hyödyntämällä kaikkia sioista saatavia osia. Parhaista paloista valmistetaan Jambon d'Ardenne -kinkkua ja muista osista Saucisson d'Ardenne -makkaraa.

Kun nautakarjankasvatus lisääntyi 1800-luvun lopulla, lihanvalmistajat alkoivat lisätä Saucisson d'Ardenne -makaraan myös naudanlihaa. 1950-luvulla ruvettiin kuitenkin valitsemaan sellaisia nautoja, joissa oli enemmän lihaa ja vähemmän rasvaa, ja niinpä valtaosa Belgian markkinoilla nykyään olevista lihanaudoista onkin belgian sininen -rodun (Blanc-Bleu Belge) kaksoislihastyypin sonneja. Tällaisista nautoista saadaan vähemmän halpoja lihapaloja, joita yleensä hyödynnetään makkaranvalmistuksessa niiden ominaisuuksien (rasva, väri) vuoksi. Niinpä naudanlihan käyttö makkaranvalmistuksessa on yleisesti vähentynyt ja joidenkin tuottajien kohdalla täysin loppunut, joskin jotkin tuottajat vielä jatkavat naudanlihan käyttöä. Supermarkettien valikoimia varten on ruvettu käyttämään nuorista sonneista saatavaa vähärasvaista mutta mautonta lihaa. Sitä vastoin lihan ja makkaran pientuottajat ovat valinneet lehmästä tai hiehosta saatavan lihan, jotta ostajille olisi edelleen tarjolla rasvaisempaa mutta maukkaampaa lihaa. Pientuottajilla on siis jälleen käytössään vähemmän arvostettuja naudanlihan osia. Tällaisella lihalla on ominaisuudet, jotka tarvitaan hyvälaatuisen makkaran valmistukseen (sidosaine, rasva, väri). Niinpä nykyisellään reseptejä on kaksi: toisessa käytetään pelkästään sianlihaa ja toisessa makkaramassassa voi olla naudanlihaa enintään 40 prosenttia.

Saucisson d'Ardenne -tuotteiden väliset erot johtuvat kuitenkin pääasiassa savustuksen eroista ja massassa käytetyistä mausteista eivätkä siitä, minkä verran sianlihaa ja naudanlihaa on käytetty. Kuluttaja ei siis havaitse, minkä tyyppistä lihaa on käytetty.

Maine

Nimen maine ja pitkäaikainen käyttö

Nimen "Saucisson d'Ardenne" käytöstä on todisteita jo vuodelta 1890. Noihin aikoihin alkoi ilmaantua modernia tekniikkaa ja uusia laitteita, kuten lihaleikkuri, lihamylly, leikkuri ja kylmähuoneet, ja ammattikirjallisuudessa alettiin tuolloin (1890–1900) julkaista Saucisson d'Ardenne -makkaran valmistusohjeita.

Saucisson d'Ardenne -makkaran valmistusmenetelmää kuvataan lihan käsittelyä ja jalostusta koskeissa oppaissa sekä ammattilehdissä (esim. M. Van Kerckhovenin *La science moderne de la charcuterie*, 1943, V. Vinckin *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*, 1948, ja toukokuussa 1950 ja marraskuussa 1951 ilmestyneet *Le Journal de la Viande* -lehdet). Nykyään Saucisson d'Ardenne -makkaran valmistusmenetelmää opetetaan Namurissa sijaitsevan Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires -oppilaitoksen Boucherie-Charcuterie-linjalla.

Erilaisissa matkaoppaissa julkaistuista mainoksista käy ilmi, että Saucisson d'Ardenne -makkara on ollut ardennilaisten kaupunkien vetonaula, ja sitä on myyty esimerkiksi lihakaupoissa Maison G. Fauchon (Florenville) ja Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet (Florenville). Mainoksia on esimerkiksi vuoden 1930 tienoilla julkaistussa oppaassa Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval. Se mainitaan alueellisena erikoisuutena Luxemburgin maakunnan matkailuyhdistyksen (Fédération touristique du Luxembourg belge) vuonna 1981 kokoamassa Luxemburgin maakunnan paikallistuotteiden luettelossa (Inventaire des produits régionaux) ja Vallonian kulinaarisena erikoisuutena Ch. Van Gelderenin teoksessa Trésors gourmands de la Wallonie (1999).

Saucisson d'Ardenne -makkaran reseptejä on myös useissa keittokirjoissa. Vuonna 1947 G. Clément mainitsee alkupaloja ja kylmiä annoksia käsittelevässä teoksessaan Un choix de hors d'œuvre et de plats froids Saucisson d'Ardenne-*nen olevan "oiva alkupala lihaleikkeleiden ohessa". Lisäksi teoksessaan Le Conseiller culinaire (1977) hän käyttää makkaraa Luxemburgin maakunnan erikoisuuden eli Poteye de bœuf -naudanlihapadan valmistukseen. S. Zeller mainitsee keittokirjassaan Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte (1981) makkaran ardennilaisten jauhelihakääräyleiden reseptissä (Oiseaux sans tête à l'Ardennaise).*

Collier d'Ardenne -makkara mainitaan erityisesti Le Journal de la Viande -lehdessä (5.6.1949) julkaistussa Etablissements A. Germonprez -yrityksen mainoksessa ja R. Burenin teoksessa Le goût de l'Ardenne (1995). Lisäksi se on yhtenä ainesosana A. Dionin Couées Grand-Mère -ruokalajin reseptissä, joka sisältyy keittokirjaan Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte (1981).

Pipe d'Ardenne -makkara puolestaan mainitaan N. Nicolas'n teoksessa Wallonie. Cuisine et traditions (1995). Tätä nykyä se saa näkyvyyttä Office des Produits wallons -yhdistyksen internetsivulla.

Nykyinen maine

Saucisson d'Ardenne -makkaran maine leviää erityisesti Ardennien leikkelelautasia (Assiette de charcuterie ardennaise) tarjoavien ravintoloiden kautta (esim. Neufchâteaussa sijaitseva hotelliravintola Eden Ardenne). Pipe d'Ardenne -makkaraa myydään muun muassa välipaloja myyvissä liikkeissä (esim. Brysselissä sijaitseva Le Pistolet) ja pikaruokaketjuissa (esim. Maxi-Frites).

Saucisson d'Ardenne -makkaran kilohinta on 14–23 euroa ja voi olla jopa kaksinkertainen saman luokan salamiin verrattuna. Tämä osoittaa Saucisson d'Ardennella olevan suuri lisäarvo. Collier d'Ardenne -makkaran kilohinta on 12–23 euroa. Pipe d'Ardenne on useimmiten kappaleittain tai ketjuna myytävä ns. perusmakkara, joka maksaa 0,90–2 euroa kappale.

Saucisson d'Ardenne -makkaran maine perustuu nykyään belgialaisen kuluttajan mielessä ehdottomasti siihen, että makkara on savustettu. Nimenomaan savustus tuo tuotteelle sen tyyppiomaisuuden ja liittää sen tiukasti alkupe räiseen tuotantoalueeseen (C. Lehoux, A. Masson, Etude "Tests consommateurs et questionnaire marketing 'Cœur de Jambon d'Ardenne'" (2009). "Ardennit" ja "savustus" ovat näin ollen erottamaton pari.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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