



C/2024/1946

5.3.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1946)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

"Saucisson gaumais"

N. UE: PGI-BE-02653 — 5.1.2021

DOP () IGP (x)

1. Nome

"Saucisson gaumais"

2. Stato membro o paese terzo

Belgio

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il "Saucisson gaumais" è leggermente affumicato ed essiccato. È ottenuto dalla fermentazione di carne suina ed esiste in quattro formati:

- "pipe": forma dritta e allungata, con un diametro massimo di 30 mm e un peso compreso tra 60 e 140 g;
- "collier": forma a semicerchio (quasi) chiuso, con un diametro da 30 a 50 mm e un peso compreso tra 200 e 600 g;
- "saucisson": forma dritta e allungata, con un diametro da 40 a 120 mm e un peso compreso tra 250 e 2 500 g;
- "baudruche": forma allungata, curvilinea o dritta, con un diametro da 80 a 130 mm e un peso compreso tra 2,5 e 10 kg.

Gli ingredienti obbligatori per la preparazione dell'impasto sono la carne magra e il lardo di suino, il sale e il pepe. Il lardo è aggiunto fino a un massimo del 25 % del peso della carne magra al 100 %, ad eccezione del formato "pipe" per il quale la proporzione arriva a un massimo del 30 %.

All'impasto possono essere aggiunte spezie ed erbe aromatiche: aglio, scalogno, semi di senape, alloro, macis, noce moscata, cipolla e timo.

Sono ammessi come ingredienti anche: destrosio, fruttosio, glucosio, lattosio, addensante a base di latticini e saccarosio.

Sono autorizzati gli additivi seguenti: acido ascorbico, ascorbato di sodio, cloruro di potassio, lacca alimentare, maltodestrina, nitrati e nitrito di sodio.

Si utilizzano acqua e fermenti come coadiuvanti tecnologici.

All'infuori della carne magra, del lardo e dei budelli di suino, non sono ammesse altre parti commestibili del maiale e nemmeno le carni separate meccanicamente.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Per l'insaccamento possono essere utilizzati:

- budelli naturali di suino o di manzo (eventualmente cuciti o incollati);
- budelli collagenici (solo per la preaffettatura);
- budelli cellulosici (solo per la preaffettatura).

È vietata la colorazione dei budelli.

Le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto finito immesso sul mercato corrispondono ai valori indicati di seguito:

- $\text{pH} < 5,0$ o $5,0 \leq \text{pH} \leq 5,2$ combinato ad un'attività dell'acqua $\leq 0,95$;
- umidità del prodotto sgrassato: 57-67 %;
- tenore di materie grasse ≤ 50 % (55 % per il formato "pipe") rispetto alla sostanza secca;
- tenore di proteine ≥ 40 % (38 % per il formato "pipe") rispetto alla sostanza secca;
- rapporto acqua/proteine $\leq 2,5$;
- rapporto collagene/proteine $\leq 0,1$;
- tenore di sale ≤ 4 % rispetto alla massa fresca.

Il prodotto presenta le caratteristiche organolettiche seguenti:

- l'aspetto esterno è granuloso, la pelle è sottile e di color rosso scuro, il budello è pulito e aderente all'impasto su tutta la superficie. Le estremità sono piatte;
- l'aspetto della fetta è caratterizzato da grani distinti di grasso e magro, uniformemente distribuiti. Al taglio, la carne magra presenta un colore che va dal rosa scuro al rosso vivo; il lardo è bianco. Non ci sono segni visibili di trafilatura. L'impasto è ben compresso;
- la grana è medio-grossa;
- il prodotto si presenta morbido e sodo al tatto. Al palato la consistenza è granulosa, ma morbida e omogenea, dà l'impressione di un impasto ben amalgamato ed è untuosa, ma senza risultare grassa;
- il profumo e gli aromi affumicati sono schietti e persistenti. Si avvertono anche un leggero odore di carne fresca e un sapore lievemente acidulo. Le spezie e le erbe aromatiche ammesse, a scelta dei produttori, conferiscono al prodotto un odore tenue e aromi speziati tipici. Se si aggiunge aglio all'impasto, il suo odore e i suoi aromi non predominano.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di produzione sono le seguenti:

- presalatura della carne (facoltativa);
- preparazione dell'impasto;
- insaccamento;
- sgocciolamento;
- stufatura (e inizio dell'essiccazione);
- affumicatura ed essiccazione (l'essiccazione può avere luogo prima, durante o dopo l'affumicatura o alternarsi ad essa);
- affinamento.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento e la preaffettatura sono effettuati all'interno dell'Unione europea. Questa restrizione è giustificata da motivi di controllo della tracciabilità.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Quando il prodotto è commercializzato non confezionato, il nome registrato, la menzione corrispondente all'IGP e il logo europeo devono essere indicati sul cartellino del prezzo esposto accanto ai prodotti. Può essere aggiunta anche la menzione facoltativa relativa al formato del "Saucisson gaumais" ("pipe", "collier" o "baudruche") se il prodotto soddisfa i criteri imposti per il formato in questione. Le informazioni devono essere visibili e leggibili per il consumatore e devono essere presentate in modo non ambiguo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione è la Gaume, delimitata dai comuni seguenti:

- Chiny, esclusa la parte su cui insiste la frazione di Suxy;
- Étalle;
- Florenville;
- Habay;
- Meix-devant-Virton;
- Musson;
- Rouvroy;
- Saint-Léger;
- Tintigny;
- Virton;
- Aubange: solo la parte su cui insistono le frazioni di Halanzy e di Rachecourt.

5. Legame con la zona geografica

Il nesso causale si basa, da un lato, sulle caratteristiche specifiche del prodotto, che sono il risultato delle tecniche di produzione del "Saucisson gaumais" sviluppate nella zona geografica (competenze), dall'altro sulla sua reputazione.

Specificità della zona geografica

La zona geografica di produzione del "Saucisson gaumais" corrisponde alla Gaume, denominazione storico-geografica del territorio comprendente parte della Lorena belga, regione situata nel Belgio meridionale.

La regione della Gaume, caratterizzata da un alternarsi di foreste (soprattutto faggi e querce), prati e altipiani e da un'orografia accidentata formata dalle cosiddette *cuestas*, coincide con una zona di transizione tra il clima temperato marittimo del Belgio settentrionale e il clima continentale di transizione, tipico delle terre centrali situate più a sud. Il clima della Gaume si distingue da quello delle Ardenne belghe per le escursioni termiche più marcate, il maggior soleggiamento, una pluviometria inferiore e venti più deboli. Sebbene la Gaume goda di una reputazione di regione dal clima più gradevole rispetto a quello delle Ardenne, l'inverno resta umido e freddo.

Queste condizioni pedoclimatiche hanno permesso alla Gaume di puntare sull'agricoltura e sull'allevamento di suini domestici, soprattutto tra il XIX secolo e la metà del XX secolo. Grazie allo sviluppo dell'agricoltura, gli abitanti della zona hanno potuto ingrassare i maiali con alcuni degli amidacei a loro disposizione (cereali, patate). Le famiglie erano inoltre solite affidare i maiali al guardiano di porci comunale, che li conduceva nei querceti per nutrirli di ghiande. Fino agli anni '60 del secolo scorso i maiali erano macellati in paese, nel periodo compreso tra Ognissanti e il mese di gennaio.

Le competenze sviluppate per la produzione del "Saucisson gaumais" prevedono alcune fasi specifiche: macinatura, affumicatura e una combinazione di stufatura, affumicatura ed essiccazione. La carne magra e il lardo di suino sono macinati ottenendo una granulometria medio-grossa. Per la macinatura si utilizzano piastre con fori di diametro compreso tra 4 e 13 mm per il formato "pipe" e tra 5 e 13 mm per i formati "collier", "saucisson" e "baudruche". La stufatura avviene a temperature comprese tra 20 e 28 °C. L'affumicatura è obbligatoria, ma leggera e realizzata con segatura di quercia e faggio. L'essiccazione avviene in parte durante la stufatura e prosegue prima, durante o dopo l'affumicatura o alternandosi ad essa. La durata complessiva delle fasi di stufatura, affumicatura ed essiccazione è

molto breve e dipende dal calibro del "Saucisson gaumais". Sono necessari almeno 4 giorni per il formato "pipe", 5 giorni per i formati "collier" e "saucisson" e 8 giorni per il formato "baudruche". Si tratta di una durata inferiore rispetto a quella necessaria per il Saucisson d'Ardenne IGP (almeno 4-15 giorni a seconda del formato) e il Fuseau lorrain (da 3 a 6 settimane). I produttori della Gaume padroneggiano queste fasi grazie alle competenze sviluppate nelle Ardenne, principalmente per l'affumicatura, e durante le formazioni seguite in Francia, in particolare a Sedan (a 30 km dalla Gaume) e a Parigi, agli inizi del XX secolo. Queste competenze si tramandano oggi, oltre che nelle macellerie-salumerie e nei salumifici della Gaume, anche nel corso di macelleria-salumeria istituito presso l'*Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires* di Namur.

Specificità del prodotto

Il "Saucisson gaumais" è ottenuto esclusivamente da carne magra e lardo di suino.

L'aspetto esterno è granuloso e lascia intravedere i grani di carne. Il "Saucisson gaumais" è più liscio del Saucisson d'Ardenne IGP e del Fuseau lorrain.

Ha una consistenza granulosa e untuosa.

La grana è medio-grossa.

Il "Saucisson gaumais" è leggermente essiccato ed è meno asciutto del Saucisson d'Ardenne IGP e del Fuseau lorrain.

Il "Saucisson gaumais" è inoltre lievemente affumicato. L'odore di affumicatura è predominante, con aromi affumicati più o meno netti e persistenti. L'affumicatura è ottenuta dalla combustione di legno di quercia o faggio. Nella Gaume ha un'intensità diversa da quella praticata nelle zone vicine: nelle Ardenne francesi è praticamente inesistente, nella Lorena francese il Fuseau lorrain e il Saucisson lorrain possono essere leggermente affumicati con faggio o conifere, mentre nelle Ardenne belghe l'affumicatura è più intensa e prevede l'uso di bacche di ginepro, ginestra o erica.

Il sapore è lievemente acidulo. La sensazione di acidità è maggiore nel "Saucisson gaumais" che nel Saucisson d'Ardenne IGP.

Quanto all'uso di erbe aromatiche e spezie, il "Saucisson gaumais" si distingue sia dal Saucisson d'Ardenne IGP (profumato con bacche di ginepro) che dal Fuseau lorrain (carne marinata nell'alcol e con una più ampia varietà di erbe aromatiche e spezie).

Legame causale

Le condizioni pedoclimatiche della Gaume hanno favorito l'allevamento di suini nella regione durante il XIX secolo e nella prima metà del XX secolo. Questo tipo di allevamento ha garantito alla popolazione locale una fonte di carne aggiuntiva rispetto al manzo e al pollame. I principali periodi di macellazione dei suini erano l'autunno avanzato e l'inverno: ritrovandosi con una notevole quantità di carne da lavorare in tali periodi, gli abitanti della Gaume hanno perciò sviluppato le competenze necessarie per valorizzare i tagli di carne meno nobili grazie alla produzione del "Saucisson gaumais". I prosciutti servivano infatti per il Jambon d'Ardenne IGP, mentre altri tagli erano utilizzati per il Pâté gaumais IGP. Oggi l'allevamento dei suini domestici non è più praticato, ma le competenze legate alla produzione del "Saucisson gaumais" sono state mantenute.

Il momento della macellazione corrispondeva al periodo in cui le case della Gaume erano riscaldate. Come principale legna da ardere si utilizzavano la quercia e il faggio, essenze disponibili nelle foreste della regione. Il camino serviva ad affumicare gli insaccati, che venivano messi sul focolare una volta preparati. Questa consuetudine si è mantenuta nella Gaume e oggi il "Saucisson gaumais" viene affumicato solo con queste due essenze. La padronanza delle tecniche di affumicatura è stata acquisita nelle Ardenne belghe, dove si produce il Saucisson d'Ardenne IGP. Gli abitanti della Gaume hanno però sviluppato un metodo di affumicatura meno intenso, più vicino al gusto dei francesi, che prediligono salumi molto poco o per nulla affumicati. Il "Saucisson gaumais" è quindi meno affumicato del suo omologo prodotto nelle Ardenne, ma più affumicato dei suoi omologhi francesi.

La carne magra e il lardo di suino sono macinati in modo da ottenere una grana medio-grossa. Questa macinatura conferisce al "Saucisson gaumais" un aspetto esterno granuloso e ne esalta la consistenza untuosa e granulosa al palato, dando l'impressione di un impasto ben amalgamato.

Anche la combinazione delle fasi di stufatura, affumicatura ed essiccazione incide sul sapore, sulla consistenza e sulla conservazione del "Saucisson gaumais". La stufatura veloce e ad alta temperatura consente ai fermenti lattici del "Saucisson gaumais" di svilupparsi rapidamente. Si tratta di una fase essenziale che conferisce al prodotto un sapore lievemente acidulo. Quest'acidità si traduce in un pH del prodotto finito immesso sul mercato inferiore o uguale a 5,2. La breve durata delle fasi di stufatura, affumicatura ed essiccazione conferisce al prodotto finito un contenuto di umidità relativamente elevato (tra il 57 e il 67 %). Il "Saucisson gaumais" è quindi leggermente asciutto e ha una consistenza untuosa simile a quella di una salsiccia fresca. L'acidità del prodotto e l'affumicatura garantiscono tuttavia una conservazione ottimale per mesi.

Il "Saucisson gaumais" acquisisce una certa notorietà sin dall'inizio del XX secolo, tanto da diventare una risorsa in grado di attrarre turisti nella regione. Si parla all'epoca di "Saucisson de Virton" (1911, 1938), "Saucissons du Pays" (1913, 1914), "Saucisse gaumette" (1928) e "Saucisson de la Gaume" (1971).

Il nome esatto "Saucisson gaumais" è citato nelle pubblicazioni almeno a partire dal 1980, in particolare nell'*Inventaire des produits régionaux* (1981) pubblicato dalla Federazione turistica del Lussemburgo belga e dall'organismo di certificazione Promag. L'uso di questo nome si è intensificato a partire dagli anni '90 e gode oggi di una solida reputazione.

Le guide turistiche considerano questo prodotto parte del patrimonio gastronomico della Gaume (*La Transgaumaise* (1933), *Ardennen. Reisgids met 30 dagtochte* (2006), *Maak zelf Ardense specialiteiten* (2011), *La Route Régionale des Saveurs* (2014), *Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg* (2019)). Uguale considerazione viene data al "Saucisson gaumais" nei *Trésors gourmands de Wallonie* (1999) di Ch. Van Gelderen e nel *Dictionnaire des belgicisms* (2010) di M. Francard, G. Geron, R. Wilmet e A. Wirth. Molte gastronomie e ristoranti, tra cui il ristorante "Le café des Arts" e il "Traiteur Vandendaele" (entrambi a Namur, in Belgio), propongono il "Saucisson gaumais" nei loro menù o in occasione di rinfreschi. Diverse opere (*100 recettes chics & pas chères*, pubblicata intorno al 2010, e *Les produits du terroir sur leur 31* di G. Watelet, pubblicata intorno al 2016, *Les meilleures recettes du terroir gaumais* (2017) del Syndicat d'Initiative de Virton) e blog gastronomici ("Test 4 you", "Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner", "La cuisine de Laurence", "Mélina & Chocolat") dimostrano la presenza di questo prodotto in numerose ricette gastronomiche. Le sue qualità sono state riconosciute in occasione dei concorsi "Eurobeef" organizzati dalla Federazione nazionale delle macellerie, salumerie e gastronomie del Belgio nel 2013, in cui sono stati premiati diversi produttori.

Dal 2004, inoltre, la tutela e la promozione del "Saucisson gaumais" sono tra gli obiettivi della *Confrérie de la Rulles*.

Il "Saucisson gaumais" viene oggi prodotto da una quindicina di operatori, tra macellerie-salumerie e salumifici, ed è esportato nei Paesi Bassi e nel Granducato di Lussemburgo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>