

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 182/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

SAUCISSON D'ARDENNE / COLLIER D'ARDENNE / PIPE D'ARDENNE**ES Nr.: BE-PGI-0005-01222 – 08.05.2014.****ACVN () AĢIN (X)****1. Nosaukums***Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Beļģija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Visi trīs nosaukumi atbilst vienam un tam pašam gaļas produktam – kūpinātai un žāvētai desai, ko iegūst vai nu no tādas cūkgaļas, vai arī tādas cūkgaļas un liellopu gaļas, kurā notikuši fermentācijas procesi.

Produkts pēc izskata ir cilindrisks, un tam var būt trīs dažādas formas (katru apzīmē ar savu nosaukumu):

- desa – ja patērētājam to pārdod veselu, tā ir taisna un garena, 30–90 mm diametrā, maksimālais garums 60 cm (maksimālais svars aptuveni 2,2 kg),
- luņķis – apļveida līkums, diametrs 20–40 mm, svars 200–600 g,
- pīpes forma – taisna un garena, diametrs 30 mm, svars nepārsniedz 150 g.

Pēc ārējā izskata produkts ir gluds un nedaudz eļļains. Miza ir plāna, tumši sarkanā krāsā. Produkta dabisko izskatu nedrīkst mainīt ne ar kādiem līdzekļiem. Griezuma vietā gaļas krāsa ir izteikti sarkana, bet speķis ir balts. Liesuma un treknuma “graudi” ir krasi atšķirīgi un norobežoti, ieapaļi vai nedaudz izstiepti. “Graudu” atšķirīgums netraucē kapātā maisījuma veidotajai masai izskatīties pilnīgi saistīgai. “Graudi” pēc lieluma ir sīki vai vidēji: lielākais garums ir 4–8 mm.

Gaļa pēc konsistences ir maiga, taču stingra. Tā kā produkts ir vidēji sauss (attaukota produkta mitruma saturs nepārsniedz 60 %), tas ir tik ciets, ka, no ārpuses uzspiežot tam ar pirkstu, tas nedeformējas. Tomēr ēdot produkts ir elastīgs, un nerodas iespaids, ka tas būtu sauss, kaut arī tauku saturs ir ierobežots (sausnā tas nepārsniedz 50 %). Produkta tekstūra ir viendabīga un nav graudaina.

(¹) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Desai piemīt dūmu aromāts; tās izsmalcinātā garša, kas atgādina kūpinājumu, ir vairāk vai mazāk izteikta atkarībā no ražotāja; mutē garša ir paliekoša. Šī izsmalcinātā garša rodas no lapkoku, galvenokārt ozola un dižskābarža, malkas lēnas degšanas (auksti dūmi) kūpinātavā. Jūtama viegla svaigas gaļas un garšvielu smarža. *Saucisson d'Ardenne* piemītošā kūpinājuma garša apvienojumā ar nelielu skābenumu un garšvielu niansēm (kas atgādina meža augus, piparus un sveķus) ir lieliska un cieši saistīta ar tradicionāli piemītošo aromātu, ko produktam kūpināšanas laikā piešķir kadiķogas. Pārējām garšvielām jābūt mazāk izteiktām. Ja jūtama ķiploku garša, tad tā ir viegla.

Saucisson d'Ardenne no līdzīga produkta, ko ražo Gomē, atšķiras ar to, ka tai ir smalkāki graudi, augstāka nožuvuma pakāpe un, to gatavojot, izmanto specifiskas garšvielas (it īpaši kadiķogas) vai nu maisījuma masā, vai kūpinot.

Fizikāli ķīmiskās īpašības:

- skābums (pH): 4,7–5,2,
- attaukota produkta mitrums (APM): nepārsniedz 60 %,
- tauku saturs: sausnā nepārsniedz 50 %,
- olbaltumvielu saturs: sausnā vismaz 40 %,
- ūdens un proteīnu attiecība: ne lielāka par 2,0,
- kolagēna un proteīnu attiecība: ne lielāka par 0,15,
- glikozē izteikts reducējošo cukuru saturs: ne augstāks par 2,0 %,
- ūdens aktivitāte: nepārsniedz 0,92; šis maksimums var būt lielāks par 0,92, ja *challenge test* garantē to, ka produktā neattīstās *Listeria monocytogenes* sugas baktērijas (Komisijas Regula (EK) Nr. 2073/2005⁽¹⁾),
- sāls saturs: gatavā produkta sausnā nepārsniedz 4,0 %.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Produkta izejviela ir vai nu vienīgi cūkgaļa, vai cūkgaļa un liellopu gaļa. Liellopu gaļas apjoms nedrīkst pārsniegt 40 % no svaigas izejvielas kopējā svara. Cūkgaļā ietilpst speķis un liesums. Nav pieļaujami kautķermeņa blakusprodukti, mehāniski atdalīta gaļa, kā arī cūkas un liellopu diafragmas un kamaras.

Produktā ietilpstošās sastāvdaļas, tehnoloģiskās palīgvielas un atļautās piedevas uzskaitītas attiecīgā sarakstā.

Atļauti ir vienīgi dabiskas izcelsmes poraini zarnu apvalki, celulozes (vienīgi tādām desas formām, kuras pirms pārdošanas sagriež šķēlēs), kolagēna vai limēti apvalki. Tie nedrīkst būt krāsoti.

Kūpināšanai par kurināmo izmanto lapkoku (ozola un/vai dižskābarža) zāģu skaidas, ēveļskaidas vai pagales. Nav atļauts lietot ne skujkoku, ne arī atkalizmantojamu koksnī neatkarīgi no to veida (zāģu skaidas u. c.). Piegādātāji garantē, ka lietojamā materiāla eļļošanai viņi izmanto kvalitatīvu pārtikas eļļu. Kurināmajam atļauts pievienot kadiķogas.

3.4. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Pilnīgi viss ražošanas cikls (no maisījuma sagatavošanas līdz žāvēšanai) noris *Ardenne* apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Visus iepakotājus / šķēļu sagatavotājus identificē neatkarīga sertifikācijas struktūra, kas ir atbildīga par attiecīgo ražotāju/piegādātāju; identificēšanu izdara, pirms veikta pati pirmā darbība attiecīgajam ražotājam un/vai jaunam klientam-izplatītājam, un/vai savā vārdā. Katrs ražotājs neatkarīgajai sertifikācijas struktūrai, kas ir par viņu atbildīga, dara zināmu jebkuru iepakotāju / šķēļu sagatavotāju, kuru ražotājs pazīst un kurš ir saistīts ar tā produkciju.

(¹) OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

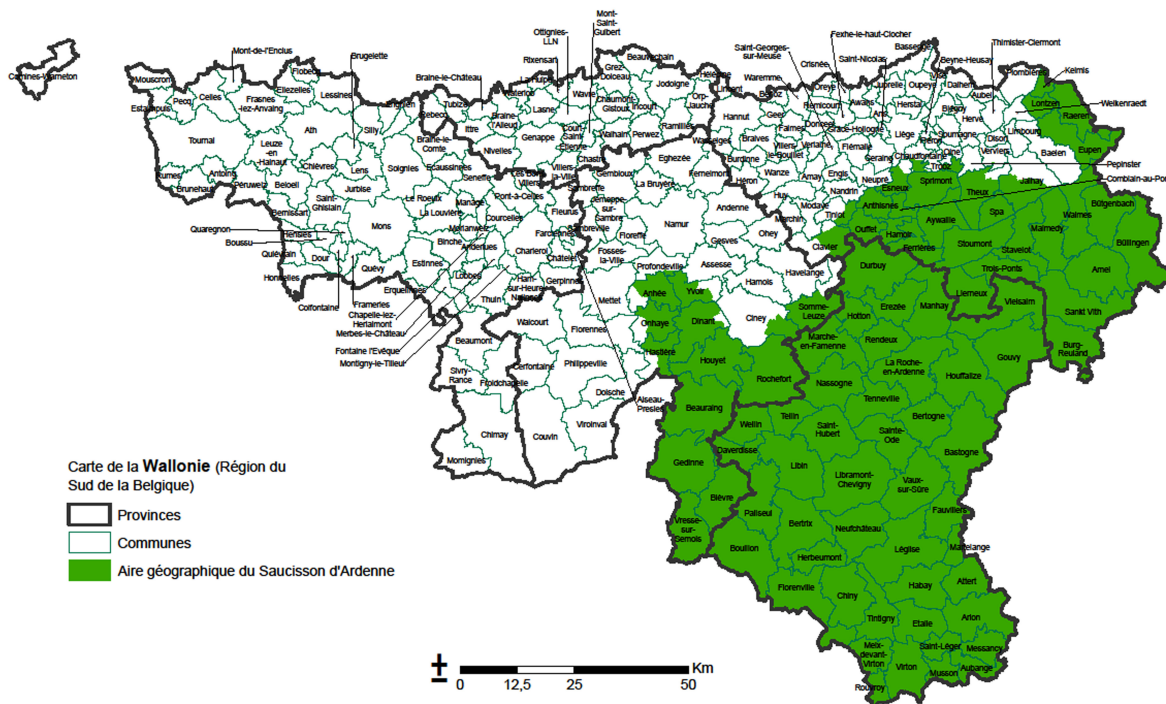
Katru produktu, kuru apzīmē ar vienu no trijiem reģistrētajiem nosaukumiem, marķē ar etiķeti uzreiz pēc attiecīgā produkta ražošanas procesa pabeigšanas vai, ja vajadzīgs, tā iepakošanas laikā.

Produkta, tostarp šķēlēs sagriezta produkta, marķējumā ietilpst reģistrētais nosaukums, kas atbilst produkta formai, Eiropas Savienības aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes (AĢIN) logotips (tajā pašā redzes laukā, kurā ir nosaukums), atsauce uz neatkarīgo sertifikācijas struktūru, kas ir atbildīga par attiecīgo ražotāju, un – šķēlēs sagrieztam produktam – atsauce uz ražotāju.

Visu veidu marķēšana un identificēšana ir jāpaziņo sertifikācijas iestādei, kas ir atbildīga par attiecīgo ražotāju un ir no tā neatkarīga.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ardenne apgabals sakrīt ar apgabalu, kāds 1974. gadā noteikts ar AĢIN *Jambon d'Ardenne* apzīmētajam produktam; apgabals aizņem visu Luksemburgas provinces teritoriju un dažus administratīvos kantonus – vai kantonu daļas –, kas saskaras ar Lježas (*Liège*) provinci (7 kantoni, 29 teritoriālās vienības, 82 senās pašvaldības) un Namīras (*Namur*) provinci (4 kantoni, 14 teritoriālās vienības, 114 senās pašvaldības).



5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saucisson d'Ardenne saikne ar tā ražošanas ģeogrāfisko apgabalu ir divkārša un balstīta uz dabas faktoriem un nostiprinājušos reputāciju.

Dabas faktori

Ardenne apgabalā, kāds tas noteikts 4. punktā, ietilpst kalnu masīvi, kuru augstums virs jūras līmeņa sasniedz 700 metrus. Tie rada šķērsli mitrajām gaisa masām, ko sanes dominējošie dienvidrietumu vēji; šā iemesla dēļ klimats apgabalā ir raksturīgi mitrs un auksts: ziemas ir garas un aukstas (no oktobra līdz maijam), bet vasaras – lietainas.

Patlaban augošais Ardēnu (*Ardenne*) mežs ir izveidojies no senā kokogļu iegūšanai izmantojamā meža, kurā pārsvarā auga dižskābarži un ozoli – reģiona endēmiskās sugas. Šajā apgabalā iedzīvotāji nodarbojas lielākoties ar lopkopību, jo plakankalnijs ar lielām nogāzēm un mazauglīgām augsnēm nav veicinājis lielo lauksaimniecības kultūru sējumu izplatību.

Mežu izciršana un uzplēšana un ganību lauksaimniecības seno agrotehnisko paņēmienu lietošana šajos reģionos ir veicinājusi mitru landu veidošanos ielejās, kuru tipiskajā florā ietilpa galvenokārt virši un kadiķi.

Kūpināšana

Kūpināšanas māksla neapšaubāmi ir Ardēnu tradīcijas daļa. Tātad tas, ka *Saucisson d'Ardenne* ir kūpināta, ir šā produkta galvenā specifiskā īpašība.

Kūpinājums ir vienlaikus izteikts, dominējošs smaržā un izsmalcināts garšā. Produkta izsmalcinātā garša rodas no lapkoku, galvenokārt ozola un dižskābarža, malkas lēnas degšanas. Šo piesātinājumu ar dūmu aromātiem pēc amatnieka vērtējuma var uzlabot, dedzinot kadiķogas – Ardēnās tipiski izmantotu garšvielu. Kadiķogas piešķir produktam īpašu aromātisku niānsi, kas izpaužas kā mežu atgādinoša, piparota un viegli sveķaina garša.

Sālītu gaļas izstrādājumu kūpināšana Ardēnās atšķiras no to kūpināšanas kaimiņu vai tuvējos apgabalos: Švarcvaldē (Vācijā) šāda kūpināšana ir stipri vien izteiktāka, un par kurināmo tur izmanto skujkoku malku; Gomē (*Gaume*) tā ir mazāk izteikta, bet Francijas Ardēnās šādas kūpināšanas nav vispār.

Cūkgaļa un liellopu gaļa

Cūkkopības vēsture Ardēnās ir cieši saistīta ar tā meža vēsturi, kas senāk klāja Ardēnu kalnu masīvu. Trijotne “cūka, sālīta gaļa un desa” dziļi ietekmējusi šo reģionu.

Reģiona gaļas izstrādājumu ražotāji gadsimtu gaitā uzkrājuši zinātību, kas ļauj tiem lietderīgi izmantot katru cūkas kautķermeņa daļu. Tādējādi augstvērtīgākās daļas tiek pārstrādātas produktā *Jambon d'Ardenne*, bet mazvērtīgākās daļas izmanto *Saucisson d'Ardenne* ražošanai.

19. gs. beigās liellopu audzēšana jauktas lopkopības saimniecībās rosināja gaļas izstrādājumu ražotājus liellopu gaļu iekļaut produktā *Saucisson d'Ardenne*. Sākot no pagājušā gadsimta 50. gadiem, liellopu selekcijas darbā audzēja arvien gaļīgākus un arvien mazāk treknus liellopus – tā tika iegūti Beļģijas *Blanc-Bleu* šķirnes bullīši ar kuplu pakaļdaļas muskulatūru, kuri patlaban dominē valsts tirgū; rezultātā gaļas veikalos samazinājās liemeņu apakšējās daļas gabalu daudzums, kuriem vajadzēja atrast lietderīgu izmantojumu, savukārt gaļas pārstrādes nozarē tie bija lietderīgi izmantojami savu īpašību (tauki, krāsa) dēļ, jo tās atbilda šīs nozares prasībām. Tā nu liellopu gaļas iekļaušana gaļas izstrādājumu ražošanā kopumā samazinājās, bet daži ražotāji to jau pārstājuši izmantot. Tomēr šī prakse daļēji ir saglabājusies. Kamēr lielveikalu gaļas nodaļās sāka vairāk parādīties liesa, taču samērā bezgaršīga bullēnu gaļa, daži miesnieki–gaļas pārstrādātāji no tās atteicās, pievērsdamies govīm un teles gaļai, lai turpinātu piedāvāt šādas pārtikas cienītājiem treknāku, toties garšīgāku gaļu. Tādējādi tie no jauna ķērās pie liemeņu apakšējās daļas gabalu izmantošanas savos gaļas izstrādājumos, jo šo gabalu īpašības turklāt atbilda īpašībām, kādas prasītas attiecībā uz liellopu gaļu, kura paredzēta kā laba izskata un pareizas formas gaļas izstrādājuma izejvielu daļa (saistaudi, tauki, nokrāsa). Tātad patlaban tiek izmantotas divas receptes: viena – uz cūkgaļas bāzes, bet otrā ietilpst arī noteikta proporcija liellopu gaļas, kas maisījumā var sasniegt 40 %.

Jāatgādina, ka garšas atšķirības, kādas sajūtamās visā *Saucisson d'Ardenne* produkcijas klāstā, vairāk ir saistītas galvenokārt ar kūpināšanas kvalitāti un garšu, ko nodrošina maisījumā ietilpstošās garšvielas, bet mazāk – ar cūkgaļas un liellopu gaļas proporciju. Tātad produkcijā izmantotās gaļas veida ietekme patērētājam nav jūtama.

Reputācija

Nosaukuma reputācija un iepriekšējais izmantojums

Ir dokumentāri apliecinājumi tam, ka nosaukums *Saucisson d'Ardenne* tiek izmantots kopš 1890. gada, kad rakstītas *Saucisson d'Ardenne* receptes (1890–1900) parādās specializētos izdevumos, pateicoties modernās tehnoloģijas vai mehānizācijas ieviešanai: gaļasmašīna, gaļas dzirnavas, smalcinātājs, aukstuma kameras.

Saucisson d'Ardenne pagatavošanas paņēmiens skaidrots gaļas ražotāju un pārstrādātāju rokasgrāmatās un specializētos preses izdevumos, piemēram, M. Van Kerckhoven. *La science moderne de la charcuterie* (1943) vai V. Vinck. *Manuel technique pour bouchers et charcutiers* (1948), kā arī *Le Journal de la Viande* 1950. gada maija numurā, tad 1951. gada novembra numurā. Patlaban šīs desas gatavošanas metodi iespējams apgūt, pateicoties Namīras Tehnoloģiju un tirdzniecības institūta Gaļas ražošanas un pārstrādāšanas nodaļai.

Tūrisma ceļvežos ievietotie reklāmas materiāli iepazīstina ar *Saucisson d'Ardenne* kā ar ievēriības cienīgu Ardēnu pil-sētu tūrisma objektu, sniedzot ilustrācijas par *Maison G. Fauchon (Florenville)* un *Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet (Florenville)* izkārtnēm, kas publicētas, piemēram, darbā *Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, kurš izdots ap 1930. gadu. *Saucisson d'Ardenne* aprakstīts kā viens no Luksemburgas provinces "reģionālajiem produktiem" izdevumā *Inventaire des produits régionaux*, ko 1981. gadā sagatavojuši Beļģijas Luksemburgas provinces Tūrisma federācija, vai kā Valonijas kulinārijas produkts, par kādu to atzinis grāmatas *Trésors gourmands de la Wallonie* (1999) autors *Ch. Van Gelderen*.

Produktam *Saucisson d'Ardenne* ir sava vieta arī pavārgrāmatās. Autors *G. Clément* savā 1947. gadā izdotajā darbā *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids* skaidro, ka *Saucisson d'Ardenne* "(..) brīnišķīgi laba ir kā uzkoda, kā aukstās gaļas piedeva", un izmanto to receptē *Poteye de bœuf* – Luksemburgas provinces kulinārijas produktā, kā stāstīts viņa grāmatā *Le Conseiller culinaire* (1977). Grāmatā *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* (1981) autors *S. Zeller* produktu *Saucisson d'Ardenne* iekļauj *Oiseaux sans tête à l'Ardennoise* receptē.

Savukārt *Collier d'Ardenne* pieminēts īpaši *Etablissements A. Germonprez* reklāmā, kas ievietota *Journal de la Viande* (1949. g. 5. jūnija numurā) un *R. Buren* darbā *Le goût de l'Ardenne* (1995); to izmanto *Couées Grand-Mère* receptē, ko sniedz autors *A. Dion* grāmatā *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* (1981).

Visbeidzot, *Pipe d'Ardenne* minēta *N. Nicolas* grāmatā *Wallonie. Cuisine et traditions* (1995), bet *Office des Produits wal-lons* patlaban veicināšanas nolūkos sniedz par to informāciju savā tīmekļa vietnē.

Pašreizējā reputācija

Saucisson d'Ardenne slavu plaši vairo restorāni; galvenais nopelns pieder *Assiette de charcuterie ardennaise*, kā arī viesnīcai–restorānam *Eden Ardenne (Neufchâteau)*. Savukārt *Pipe d'Ardenne* piedāvā tādu nelielu sabiedriskās ēdināšanas ies-tāžu izkārtnes kā *Le Pistolet* (Briselē) vai apvienības *Maxi-Frites* ēstuves u. c.

Saucisson d'Ardenne pārdošanas cena ir 14–23 EUR kilogramā, taču var sasniegt divkārtu tādas pašas kategorijas salami cenu, tādējādi liecinot par to, ka produktam *Saucisson d'Ardenne* ir liela pievienotā vērtība. *Collier d'Ardenne* cena ir 12–23 EUR kilogramā. Savukārt *Pipe d'Ardenne*, kas ir vienkāršāks produkts, biežāk pārdod vai nu gabalā, un tā cena tad ir 0,90–2 EUR, vai nastiņā.

Pašlaik Beļģijas patērētāja apziņā produktam neapstrīdami piemīt "kūpinājuma" specifika, kas ir *Saucisson d'Ardenne* reputāciju veidojošs faktors, jo būtiskā apjomā nodrošina šā produkta tipiskumu un visciešāk saista to ar tā sākot-nējo ražošanas apgabalu (*C. Lehoux, A. Masson. Etude "Tests consommateurs et questionnaire marketing "Cœur de Jambon d'Ardenne"* (2009)). Tātad nosaukums *Ardenne* un apzīmējums *fumé* (kūpināts) ir neatdalāmi viens no otra.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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