

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel
(2016/C 160/04)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾

DOKUMENT UNIKU

“SAUCISSON SEC D'AUVERGNE”/“SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE”

Nru tal-UE: PGI-FR-02094 — 23.11.2015

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Franza

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.2 prodotti tal-laħam (imsajra, immellha, affumikati, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Is-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” huwa prodott tal-laħam nej, li jiġi ffermentat u wara mnixxef, magħmul minn tahlita ta' laħam ikkapuljat tal-hanżir bil-melħ, tewm u hwawar. La huwa affumikat u lanqas miksi bi hxejjex aromatiċi jew bi hwawar.

Is-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” jiġi kkummerċjalizzat f'wahda minn dawn it-tliet forom li ġejjin:

— shiħ fil-budellat. Jista' jiġi marbut, imqiegħed f'xibka, miksi bi rmied jew bi fjura bajda miegħu. Jista' jiġi ppreżentat b'xejn (mingħajr imballaġġ) jew ippakkjat, possibbilment f'atmosfera kkontrollata;

— imqatta' f'fetet u mogħti direttament lill-konsumatur;

— imqatta' u ppakkjat minn qabel, imgeżwer fil-plastik jew fuq reċipjent (f'vakwu jew f'atmosfera kkontrollata). F'dan il-każ il-prodott jiġi ppreżentat mingħajr il-budellat, li jitnehha qabel it-tqattigh.

Il-forma u l-piż tal-prodott, kif ukoll iż-żmien tal-manifattura u tat-tnixxif, jiddependu mill-kejl tal-biċċiet tal-budellat użat (id-dijametru, it-tul u l-hxuna tal-budellat). Dawn l-elementi huma deskritti fit-tabella ta' hawn taħt.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

— “Saucisson sec d’Auvergne”:

Kejl	Piż xott	Budellat	Forma	Tul tal-proċess (*)	Għeluq tal-budellat	Preżentazzjoni kif jinbiegħ
Dijametru: minn 4 sa 8 cm Tul: minn 10 sa 20 cm	minn 200 sa 400 g	musrana l-irqiqa (chaudin)	dritt bejn wiehded u iehor regolari	≥ 21 jum	Marbut bi spaga, bil-forma tal-budellat rinfurzata jew le permezz ta' rbit jew b'xibka kklippjata	Shih fil-budellat jew imqatta'
Dijametru: minn 5 sa 10 cm Tul: minn 15 sa 35 cm	minn 400 sa 800 g	musrana l-irqiqa (chaudin), musrana l-għamja (suivant)		≥ 28 jum		
Dijametru: minn 6 sa 12 cm Tul: minn 20 sa 50 cm	> 800 g	musrana l-għamja (suivant), rektum (rosette), kolon (fuseau)		≥ 42 jum		
Dijametru: > 5 cm	—	naturali jew tal-kollagen	dritt u regolari	≥ 42 jum	Marbut bi spaga jew klipp	Imqatta' u ppakkjat minn qabel bla budellat

(*) It-tul tal-proċess, mill-ikkapular tat-tahlita sal-hruġ tal-prodott mill-kamra tat-tnixxif biex jiġi ppakkjat.

— “Saucisse sèche d’Auvergne”

Kejl	Piż xott	Budellat	Forma	Tul tal-proċess (*)	Għeluq tal-budellat	Preżentazzjoni kif jinbiegħ
Dijametru: minn 2,5 sa 5 cm Tul: minn 10 sa 20 cm	minn 200 sa 350 g	musrana ż-żghira (“menu”)	forma ta' naghla, forma ta' U jew dritt	≥ 18 jum	Marbut bi spaga jew klipp	Shih fil-budellat jew imqatta'
Dijametru: minn 2,5 sa 5 cm Tul: aktar minn 50 cm	minn 0,8 sa 4 kg	imqatta' f'fetet jew le	habel			
Dijametru: minn 2,5 sa 5 cm	—	musrana ż-żghira (menu) jew tal-kollagen	dritt u regolari	≥ 28 jum	Marbut bi spaga jew klipp	Imqatta' u ppakkjat minn qabel bla budellat
Dijametru: minn 2,5 sa 5 cm	—	musrana ż-żghira (menu) jew tal-kollagen	dritt u regolari	≥ 28 jum	Marbut bi spaga jew klipp	Imqatta' u ppakkjat minn qabel bla budellat

(*) It-tul tal-proċess, mill-ikkapular tat-tahlita sal-hruġ tal-prodott mill-kamra tat-tnixxif biex jiġi ppakkjat.

Is-“Saucisson sec d’Auvergne”/“Saucisse sèche d’Auvergne” jissodisfa l-kriterji fiżikokimiċi li ġejjin:

- l-umdità tal-prodott bix-xaham imneħhi (HPD) $\leq 52\%$ (hlief il-biċċiet il-kbar b’dijametru ta’ aktar minn 70 mm: HPD $\leq 56\%$);
- il-livell tal-lipidi (għal HPD ta’ 77%) $\leq 20\%$;
- il-proporzjon tal-kollagen/protidi $\leq 13\%$;
- il-kontenut totali taz-zokkor solubbli (għal HPD ta’ 77%) $\leq 1\%$;
- pH ≥ 5 .

Is-“Saucisson sec d’Auvergne”/“Saucisse sèche d’Auvergne” għandu konsistenza minn ratba għal niexfa b’riha u toghma ta’ tewm. Il-fetet huma ta’ kulur aħmar għal aħmar skur b’kompożizzjoni koeżiva, bi ftit xaham mifruż sew.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-għalf għat-tismin tal-hnieżer ikun fiħ mill-inqas 60% ta’ cereali, żrieragħ taż-żejt u l-prodotti derivati tagħhom u jkollu kontenut ta’ aċidu linolejku ta’ inqas minn 1,7% (kalkolu fuq il-materja niexfa).

Il-lahmijiet (dghajfin u xahmin) użati fis-“Saucisson sec d’Auvergne”/“Saucisse sèche d’Auvergne” jiġu esklussivament minn hnieżer u hnieżer nisa maqtula, hlief hnieżer irġiel li mhumiex imsewwija, jew li jkunu għadhom ma mmatu-rawx sesswalment, jew li titneħhilhom testikola waħda jew li jkollhom il-kriptorkidizmu u li jkunu ermafroditi. L-annimali kollha jiġu identifikati u ttraċċati.

L-uniċi biċċiet ta’ laham li jintużaw għall-produzzjoni tas-“Saucisson sec d’Auvergne”/“Saucisse sèche d’Auvergne” huma l-ġenbejn, l-ispalla, ix-xikel, iż-żaqq u x-xaham tad-dahar. Dawn jiġu użati friski. Madankollu, il-konservazzjoni bl-iffriżar tal-laħam dgħif u dak xahmi tal-karkassi tal-hnieżer huwa awtorizzat biss għal dawk il-produtturi li jipprovd u jqattgħu l-karkassi huma stess, soġġetti għal ċerti kundizzjonijiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni.

It-tahlita tas-“Saucisson sec d’Auvergne”/“Saucisse sèche d’Auvergne” fiha mill-inqas 70% ta’ lahmijiet li joriġinaw minn hnieżer nisa li l-piż tal-karkassa tagħhom jaqbeż il-120 kg (piż shun) u/jew minn hnieżer li l-piż tal-karkassa tagħhom jaqbeż it-93 kg (piż shun).

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi tal-produzzjoni tas-“Saucisson sec d’Auvergne”/“Saucisse sèche d’Auvergne”, mill-preparazzjoni tat-tahlita sat-tmiem tat-tnixxif tal-prodotti, iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċ., tal-prodott li għalih jirreferi l-isem*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem*

—

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika testendi sat-territorji tal-muniċipalitajiet li ġejjin:

Id-dipartimenti ta’ Cantal, ta’ Haute-Loire u ta’ Puy-de-Dôme: il-muniċipalitajiet kollha.

Id-dipartiment ta’ Allier:

Cantons de Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1 u Vichy-2.

Il-muniċipalitajiet ta’ 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, Durdat-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, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérès-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 u Ygrande.

Id-dipartiment ta' Corrèze: il-municipalitajiet ta' Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel u Valiergues.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifità taż-żona ġeografika

Id-delimitazzjoni taż-żona ġeografika tas-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” hija bbażata fuq il-principju tal-kontinwità bejn il-lokalizzazzjoni tal-metodi tradizzjonali, li storikament kienu influwenzati mill-kundizzjonijiet naturali favorevoli għall-konservazzjoni tal-laħmijiet imnixxa, u l-postijiet fejn jinsabu l-intrapriżi tal-produzzjoni tal-laħam ippreservat.

Iż-żona ġeografika tinsab fuq massif b'altitudni medja qrib l-1 000 m, magħmul minn pjanuri għoljin u qċaċet vulkanici mifruxin f'għadd ta' widien. Iż-żona tgawdi minn klima kontinentali influwenzata mill-effett tal-altitudni. Il-kundizzjonijiet tar-riħ jikkontribwixxu għall-effett ta' ventilazzjoni li jiffavorixxi t-telf tal-ilma li huwa utli għat-tnixxif tal-prodotti tal-laħam ippreservat. Fil-fatt, minhabba t-topografija irregolari, li qiegħda f'direzzjoni trasversali mal-flussi tal-arja umda li ġejjin mill-Punent, iż-żona ġeografika hija soġġetta għar-riħ Foehn b'saħħtu, partikolarment l-isfel mill-massif.

Sa nofs is-seklu 20, kien hemm tradizzjoni domestika u fil-biedja stabbilita sew relatata mat-trobbija u mal-produzzjoni tal-hnieżer, prinċipalment mal-prodotti ppreservati mnixxf, kif deskritt f'għadd ta' kitbiet. Tradizzjonalment il-produzzjoni kienet issir matul ix-xitwa, minhabba li f'dan l-istaġun il-kundizzjonijiet klimatiċi jiżguraw il-kontroll shiħ fuq l-operazzjonijiet tat-tmelieh u tat-tnixxif. L-użu tal-hwawar u tat-tewm kien jikkomplementa l-proċess tat-tmelieh billi jtejjeb il-konservazzjoni u jkkontribwixxi għall-iżvilupp tal-kwalitajiet tat-togħma taz-zalzett ta' Auvergne.

Wara r-rivoluzzjoni agrikola tas-seklu 19, il-metodi tal-ippreservar niexef bil-mod il-mod bdew jiġu adottati u żviluppati fuq skala żgħira u mbagħad fuq skala industrijali. Fost l-industriji preżenti llum fiż-żona ġeografika, iktar minn hmistax bdew l-attivitajiet tagħhom qabel it-Tieni Gwerra Dinjija. Fil-bidu tal-1830 in-nies ta' Auvergne bdew jemigraw lejn Pariġi, fejn kienu jahdmu b'mod partikolari fis-settur tal-birrieriji u tar-ristoranti, u dan għen biex il-prodotti ppreservati jiżdiedu u jsiru aktar magħrufa fiż-żona ġeografika.

Illum, l-ippreservar niexef jirrappreżenta 78 % tal-prodotti tal-laħam li jiġu prodotti fiż-żona ġeografika, filwaqt li għat-territorju nazzjonali kollu l-perċentwali hija ta' 16 %.

Speċifità tal-prodott

Is-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” huwa kkaratterizzat mill-komposizzjoni tat-taħlita tiegħu, li hija riflessa fil-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimici tal-prodott finali.

L-ewwel nett, it-taħlita fiha mill-inqas 70 % laħmijiet li joriġinaw minn hnieżer nisa li l-piż tal-karkassa tagħhom jaqbeż il-120 kg u/jew minn hnieżer li l-piż tal-karkassa tagħhom jaqbeż it-93 kg. Dawn il-laħmijiet jagħtu lis-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” il-kulur aħmar għal aħmar skur karatteristiku tiegħu.

Wara, it-taħlita tiġi mħawra bit-tewm, b'doża ta' darbtejn għal għaxar darbiet oghla minn dik li normalment tinsab fiż-zalzett imnixxef. Għalhekk, is-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” għandu dik ir-riħa u togħma ta' tewm karatteristiċi tiegħu.

It-taħlita tas-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” hija kkaratterizzata wkoll mill-abbundanza ta' laħam dgħif, li fil-prodott finali tirriżulta f'livelli tal-lipidi (għal HPD ta' 77 %) li huma inqas jew ugwali għal 20 % u f' fetet li jkun fihom ftit xaham viżibbli. Fil-prodott finali din il-preżenza sinifikanti ta' dgħif tirriżulta f'porzjon inqas jew ugwali għal 13 % ta' kollagen fuq il-protidi.

Rabta kawżali

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u s-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott.

Il-produzzjoni tas-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” bdiet fl-irżiezet minhabba diversi fatturi favorevoli fiż-żona ġeografika: dawn kienu jinkludu fatturi naturali, bi klima xitwija u terren li huma favorevoli għat-tnixxif tal-prodotti (it-temperaturi medji keshin li jippermettu l-konservazzjoni u l-kundizzjonijiet tar-riħ tat-tip Foehn li jiffavorixxu t-tnixxif), u fatturi umani, flimkien mal-iżvilupp qawwi fit-trobbija tal-hnieżer li pprovda l-materja prima.

Għalhekk, il-kulur aħmar tas-“Saucisson sec d'Auvergne”/“Saucisse sèche d'Auvergne” huwa parti minn proċess estiz tal-prattiki tradizzjonali lokali li jiffavorixxu l-użu ta' animali maturi għal dan it-tip ta' pproċessar (hnieżer adulti u hnieżer nisa maqtula).

L-inkluzjoni sistematika u sinifikativa tat-tewm fit-taħlita hija wkoll karatteristika attribwibbli għaž-żona ġeografika. Din hija marbuta mal-presenza antika tal-produzzjoni tat-tewm f'Limagne fid-dipartiment ta' Puy-de-Dôme.

Dawn il-prattiki antiki kienu l-orijini ta' attivitajiet ekonomiċi u artiġjanali li wara saru industrijali u li attwalment jinsabu fiż-żona ġeografika. Ir-reputazzjoni tas-"Saucisson sec d'Auvergne"/"Saucisse sèche d'Auvergne" żviluppat b'mod partikolari b'riżultat tal-promozzjoni li saret sa minn nofs is-seklu 19 min-nies lokali ta' Auvergne li emigraw lejn Pariġi u lil hinn minnha, notorjament permezz ta' attivitajiet fir-ristoranti u fil-birreriji. Mis-snin sebgħin l-ispeċjalizzazzjoni u ż-żieda tal-produzzjoni stabbilixxew din ir-reputazzjoni, li hija bbażata fuq il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti li ġejjin minn Prattiki tal-produzzjoni tradizzjonali.

Mill-bidu tas-seklu 20 is-"Saucisson sec d'Auvergne"/"Saucisse sèche d'Auvergne" jissema bhala speċjalità taż-żona ġeografika f'diversi xoghlijiet letterarji. Uħud minn dawk ir-referenzi jinsabu elenkati hawnhekk:

- Fil-*Larousse ménager* tal-1926 ta' Chancrin u Faideau z-zalzett imnixxef ta' Auvergne huwa inkluż fost l-ispeċjalitajiet taż-żona ġeografika.
- Bl-istess mod, is-"Saucissons sec d'Auvergne" huma wiehed mill-prodotti indikati f'*Les trésors gastronomiques de la France*' tal-1933 ta' Curnonsky u Croze.
- M. Migaud, f'*La charcuterie sèche*' (Ed. Soussana, 1978), jiddeskrivi s-"Saucisse sèche d'Auvergne": "dan il-prodott bnin li, minkejja ismu, huwa simili għal 'saucissons secs' qed jiżdied fil-popolarità" u jirreferi għall-ispeċifikazzjonijiet kongunti mfassla mill-intrapriżi ta' Auvergne.

Jista' jingħad ukoll li fil-ħdax-il album tas-serje ta' komiks Asterix bit-titlu "*Le bouclier arverne*", ippubblikat fl-1968 minn René Goscinny u Albert Uderzo, is-"Saucisson sec d'Auvergne"/"Saucisse sèche d'Auvergne" jidher imdendel mis-saqaf hdejn għanqud tewm ġewwa tverna f'Auvergne.

Ir-reputazzjoni tiegħu tibqa' b'sahhitha, kif juru d-diversi testimonjanzi dwar il-prodott, b'mod partikolari fuq l-Internet, fuq siti ta' bejgħ online barra miż-żona ġeografika u fuq siti tat-tisjir u tal-ikel.

Is-"Saucisson sec d'Auvergne"/"Saucisse sèche d'Auvergne" jingħataw premijiet regolament, b'mod partikolari f'żewġ kompetizzjonijiet ewlenin Franciżi (Concours Général Agricole de Paris; Concours international du meilleur saucisson Saucicreor de Nouan-le-Fuzelier).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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