

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2015/C 182/07)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«SAUCISSON D'ARDENNE»/«COLLIER D'ARDENNE»/«PIPE D'ARDENNE»

N.º UE: BE-PGI-0005-01222 — 8.5.2014

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Saucisson d'Ardenne»/«Collier d'Ardenne»/«Pipe d'Ardenne»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Bélgica

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.2 Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Os três nomes correspondem ao mesmo produto de charcutaria (enchido) fumado, seco, resultante da fermentação de carne de suíno, ou de carne de suíno e bovino.

O produto, de aspeto cilíndrico, pode apresentar três formas diferentes (cada uma delas com designação distinta):

- *Saucisson* (salame): direito e alongado, de diâmetro compreendido entre 30 e 90 mm e 60 cm de comprimento máximo (2,2 kg de peso máximo), quando vendido inteiro ao consumidor;
- *Collier* (colar): em arco de círculo, diâmetro compreendido entre 20 e 40 mm e peso compreendido entre 200 e 600 g;
- *Pipe* (cachimbo): direito e alongado, de 30 mm de diâmetro e 150 g, no máximo.

O aspeto exterior é liso e ligeiramente untado. Apresenta crosta fina, de cor vermelho-escuro. É proibido alterar o seu aspeto natural seja por que processo for. A secção apresenta cor vermelho-viva; a gordura é branca. O grão da massa (músculo e toucinho) apresenta-se bem distinto e delimitado, arredondado ou ligeiramente alongado. A individualização do grão não impede que o aspeto do picado se mostre perfeitamente compacto. O calibre do grão varia entre fino e médio: o comprimento maior varia entre 4 e 8 mm.

A textura da carne é tenra mas firme. O teor de massa seca é médio (60 %, no máximo, de humidade no produto magro), conferindo firmeza ao produto, que impede a deformação do exterior por simples pressão tátil. No entanto, a textura no palato é macia e não provoca sensação de secura, muito embora o teor de matéria gorda seja limitado (50 %, no máximo, no extrato seco). É homogénea e não granulosa.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Predomina o aroma a fumeiro, de sabor suave e mais ou menos franco, consoante o produtor; persiste no palato. A suavidade deve-se à combustão lenta (fumo frio), em câmara de fumeiro, de madeira de folhosas (carvalho e/ou faia). Distingue-se cheiro suave a carne fresca e especiarias. O sabor a fumeiro do «Saucisson d'Ardenne» casa harmoniosamente com a acidez ligeira e as notas saborosas (madeira, pimenta, resina), bem relacionadas com a especiaria tradicionalmente utilizada no fumeiro: a baga de zimbro. As restantes especiarias devem manter-se discretas. Quando presente, o sabor a alho é discreto.

O «Saucisson d'Ardenne» distingue-se do seu homólogo da Gaume pelo grão mais fino, o teor mais elevado de secagem e a utilização de especiarias específicas (nomeadamente bagas de zimbro), quer na massa quer no fumeiro.

Características físico-químicas:

- Acidez (pH): 4,7 a 5,2;
- Teor de humidade no produto isento de matéria gorda (HPD): máximo, 60 %;
- Teor de lípidos: máximo, 50 % no extrato seco;
- Teor de proteínas: mínimo, 40 % no extrato seco;
- Relação água/proteínas: máximo, 2,0;
- Relação colagénio/proteínas: máximo, 0,15;
- Teor de açúcares redutores expressos em glicose: máximo, 2,0 %;
- Atividade da água: máximo, 0,92. O máximo pode ser superior a 0,92 se a realização de um *challenge test* permitir garantir a ausência do desenvolvimento de *Listeria monocytogenes* (Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão ⁽¹⁾);
- Teor de sal: máximo, 4,0 % relativamente à matéria fresca no produto acabado.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

A matéria-prima é constituída exclusivamente por carne de suíno ou por uma mistura de carne de suíno e de bovino. A carne de bovino não pode ultrapassar 40 % do total da matéria-prima, em peso fresco. A carne de suíno é composta por toucinho e músculo. Excluem-se as miudezas, a carne separada mecanicamente, o diafragma de suíno e bovino e o courato.

Os ingredientes, auxiliares tecnológicos e aditivos autorizados encontram-se definidos numa lista positiva.

São autorizados exclusivamente os invólucros porosos de tipo natural, celulósico (apenas para as formas pré-fatias), em colagénio ou colados. Não podem ser coloridos.

A serradura, aparas ou troncos utilizados no fumeiro provêm de folhosas (carvalho e/ou faia). É proibida a utilização de todas as formas de madeira de resinosas e reciclada (serradura, etc.). Os fornecedores garantem que todo o seu material é oleado com óleo alimentar. É permitida a adição de bagas de zimbro ao combustível.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as operações de fabrico (desde a preparação da massa até à secagem) decorrem na área «Ardenne».

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que a denominação se refere

Os operadores de acondicionamento/pré-fiação devem estar identificados junto do organismo de certificação independente atribuído aos produtores/fornecedores antes de iniciarem qualquer operação para estes clientes produtores e/ou novos clientes distribuidores e/ou por conta própria. Os produtores devem assinalar ao organismo independente de certificação de que dependem os operadores de acondicionamento/pré-fiação que operam com os seus produtos e dos quais tenham conhecimento.

⁽¹⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere

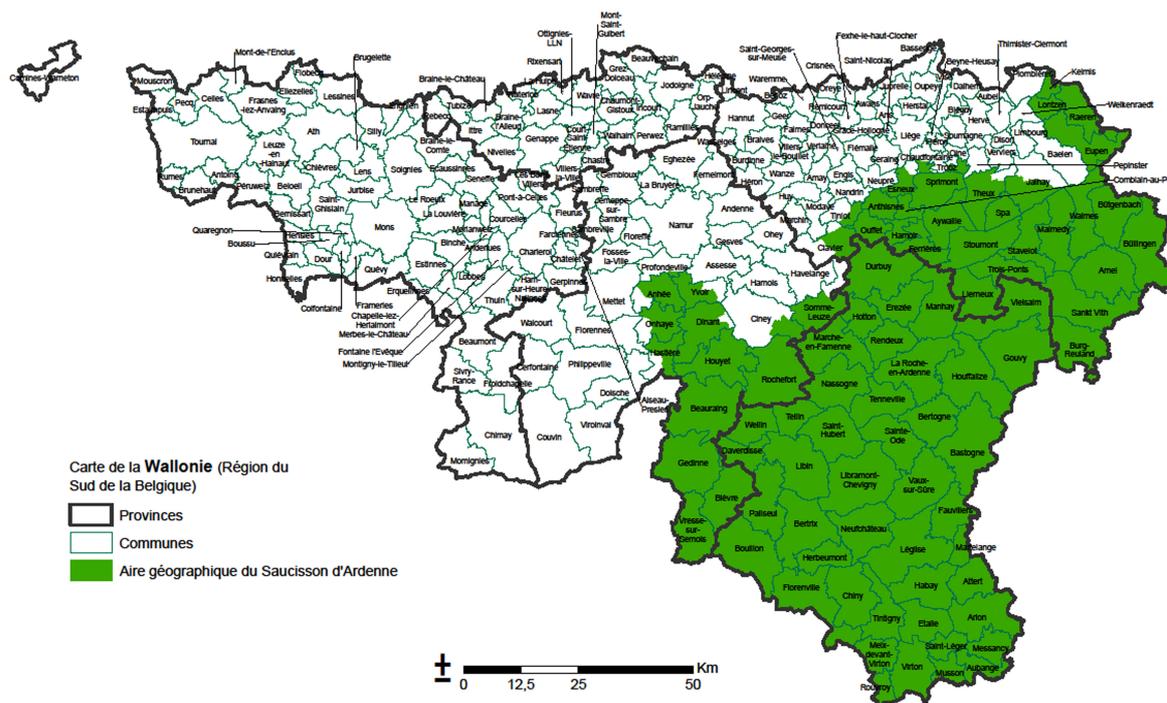
Os produtos que beneficiem de uma das três denominações registadas ostentam rótulo no termo do processo de fabrico ou, consoante os casos, no acondicionamento.

O rótulo do produto ostenta, incluindo as formas pré-fatiadas, a denominação registada correspondente à forma do produto, o logótipo europeu da Indicação Geográfica Protegida (IGP) (no mesmo campo de visão da denominação), uma referência ao organismo independente de certificação atribuído ao produtor e, nas formas pré-fatiadas, a referência do produtor.

A rotulagem e tipo de identificação estão sujeitos a notificação ao organismo de certificação independente adstrito à produção em causa.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área «Ardenne» coincide com a definida em 1974 para o «Jambon d'Ardenne» IGP; abrange a totalidade da província do Luxemburgo e algumas divisões e subdivisões administrativas (cantões e comunas) — ou partes de cantões — adjacentes às províncias de Liège (7 cantões, 29 entidades, 82 antigas comunas) e de Namur (4 cantões, 14 entidades, 114 antigas comunas).



5. Relação com a área geográfica

A relação entre o «Saucisson d'Ardenne» e a área geográfica de produção é dupla, baseada em fatores naturais e numa reputação sólida.

Fatores naturais

A área «Ardenne», tal como definida no ponto 4, compreende maciços que se elevam até 700 metros de altitude. Constituem um obstáculo às massas de ar húmido transportadas pelos ventos dominantes de sudoeste; assim sendo, o clima característico é húmido e frio: invernos longos e frios (outubro a maio) e verões pluviosos.

A floresta das Ardenas provém de uma antiga floresta Carbonífera em que predominavam a faia e o carvalho, espécies endémicas desta região. A pecuária é predominante na região, porque o relevo de planaltos e grandes encostas, aliados a solos pouco férteis, contrariaram o desenvolvimento de grandes culturas.

A desmatção da floresta e as técnicas agro-pastoris ancestrais aplicadas nestas regiões propiciaram o aparecimento de charnecas húmidas nos vales, de flora em que predominava a urze e o zimbro.

Fumeiro

A arte do fumeiro está indiscutivelmente inscrita na tradição das Ardenas. O caráter de fumeiro do «Saucisson d'Ardenne» constitui, pois, a sua principal especificidade.

Possui como característica ser simultaneamente franco, de cheiro dominante e sabor delicado. A sua suavidade deve-se à combustão lenta de madeira de folhosas, sobretudo carvalho e faia. O resultado da impregnação de aromas de fumeiro pode, na avaliação do artesão, ser melhorada pela combustão de bagas de zimbro, condimento utilizado tipicamente nas Ardenas. Estas bagas conferem uma marca aromática especial caracterizada por sabor a madeira, pimenta e, ligeiramente, a resina.

O fumeiro do enchido que se pratica nas Ardenas difere do praticado nas zonas contíguas ou próximas: na floresta Negra (Alemanha), o fumeiro é nitidamente mais acentuado e provém da combustão de espécies resinosas; na Gaume é mais discreto e está ausente nas Ardenas francesas.

Carne de suíno e carne de bovino

Nas Ardenas, a história do porco está estreitamente associada à história da floresta que antigamente cobria todo o maciço. A trilogia «porco, charcutaria e enchido» marcou profundamente a região.

Os charcuteiros artesanais da região acumularam saber ao longo dos séculos, que lhes permite valorizar cada peça do porco. É assim que as partes melhores são transformadas no presunto «Jambon d'Ardenne» e as menos nobres são utilizadas para o «Saucisson d'Ardenne».

Em finais do século XIX, o desenvolvimento de uma exploração de bovinos mista incitou os produtores a incorporar carne de bovino no «Saucisson d'Ardenne». A partir da década de 50, a seleção de bovinos com mais carne e menos matéria gorda — culminando nos *taurillons culards* da raça *Blanc-Bleu Belge* que dominam atualmente o mercado nacional — resultou na diminuição, no açougue, da quantidade de peças de qualidade inferior que requeriam valorização em charcutaria — e que, pelas características exigidas (gordura, cor), se prestavam a sê-lo. Assim sendo, a incorporação de carne de bovino em charcutaria diminuiu globalmente, desaparecendo mesmo completamente em alguns produtores. Todavia, esta prática manteve-se parcialmente. Com efeito, quando os talhos dos supermercados se começaram a virar para carne de *taurillon*, magra mas algo insípida, alguns açougueiros-charcuteiros artesanais demarcaram-se elaborando vaca ou vitela para continuar a propor aos apreciadores carne mais gorda e mais saborosa. Viram-se assim de novo providos de peças inferiores para valorização em charcutaria, as quais possuíam características que correspondiam às qualidades exigidas à carne da vaca destinada a contribuir para o fabrico de boa charcutaria (aglutinante, gordura, cor). Atualmente coexistem, pois, duas receitas: uma à base de porco e outra em que se utiliza uma proporção de bovino até 40 % do peso da massa.

Salienta-se que as diferenças de sabor perceptíveis ao longo da produção do «Saucisson d'Ardenne» estão essencialmente ligadas à qualidade do fumeiro e ao paladar transmitido pelas especiarias na massa, e não à proporção carne de porco/carne de vaca. A influência do tipo de carne é, pois, impercetível para o consumidor.

Reputação

Reputação e precedência do uso da denominação

O uso da denominação «Saucisson d'Ardenne» está atestado desde 1890, em que aparecem receitas escritas de «Saucisson d'Ardenne» (1890-1900) na imprensa especializada graças à introdução de terminologia moderna ou da mecanização: o picador de carne, a trituradora, o *cutter*, as câmaras de refrigeração.

Os manuais de talho-charcutaria e a imprensa especializada explicam o processo de fabrico do «Saucisson d'Ardenne». Por exemplo, *La science moderne de la charcuterie*, de M. Van Kerckhoven, 1943, ou ainda o *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*, de V. Vinck, 1948, e o *Le Journal de la Viande*, de maio de 1950 e novembro de 1951. Atualmente, é possível aprender o método de fabrico deste enchido graças ao setor «Talho-Charcutaria» do *Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires de Namur*.

A publicidade nos guias turísticos apresenta o «Saucisson d'Ardenne» como um trunfo turístico para as localidades das Ardenas, como é o caso das insígnias da *Maison G. Fauchon* (Florenville) e da *Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet* (Florenville), divulgadas, por exemplo, no *Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, editado em cerca de 1930. Figura igualmente como uma das «especialidades regionais» da província do Luxemburgo, no *Inventaire des produits régionaux*, realizado em 1981 pela Federação do Turismo do Luxemburgo belga ou ainda como especialidade gastronómica da Valónia, segundo Ch. Van Gelderen, no seu livro *Trésors gourmands de la Wallonie*, 1999.

O «Saucisson d'Ardenne» figura igualmente nos livros de receitas de culinária. Em 1947, G. Clément explicava que o «Saucisson d'Ardenne» «é maravilhoso como entrada, como acompanhamento de carnes frias», na sua obra *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids* (Seleção de entradas e pratos frios), e utiliza-o na receita da «Poteye de bœuf», especialidade gastronómica da província do Luxemburgo, como referido na sua obra *Le Conseiller culinaire*, 1977. No livro *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* (As melhores receitas da Valónia recolhidas por Zone Verte), 1981, S. Zeller integra-o na receita de «Oiseaux sans tête à l'Ardennaise».

O Collier d'Ardenne é, por seu turno, referido nomeadamente em publicidade dos *Etablissements A. Germonprez*, que figura no *Le Journal de la Viande* (5 de junho de 1949) e na publicação de R. Buren, *Le goût de l'Ardenne* (O sabor das Ardenas), 1995; é utilizado na receita de «Couées Grand-Mère», de A. Dion, no livro *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte*, 1981.

Por último, a «Pipe d'Ardenne» é evocada no livro de N. Nicolas, *Wallonie. Cuisine et traditions*, 1995, e o *Office des Produits wallons* promove-o no seu sítio na internet.

Reputação atual

Os restaurantes participam grandemente na notoriedade do «Saucisson d'Ardenne», essencialmente graças à «Assiette de charcuterie ardennaise», como o do hotel-restaurante *Eden Ardenne* (Neufchâteau). O «Pipe d'Ardenne», por seu turno, é comercializado em pequenas casas de pasto, como *Le Pistolet* (Bruxelas), ou em estabelecimentos da cadeia *Maxi-Frites*, etc.

O preço de venda do «Saucisson d'Ardenne» varia entre 14 e 23 EUR o quilo, podendo atingir o dobro do preço de salame da mesma categoria, testemunhando o seu elevado valor acrescentado. O do «Collier d'Ardenne» situa-se entre 12 e 23 EUR o quilo. O «Pipe d'Ardenne», produto mais básico, é mais frequentemente vendido à unidade, na ponta de um garfo, a um preço variável entre 0,90 e 2 EUR, ou em punhados.

Atualmente, o caráter específico «fumado» é incontestavelmente, para o consumidor belga, o elemento que faz a reputação do «Saucisson d'Ardenne», que essencialmente garante a sua tipicidade e que o liga mais profundamente à sua área de produção original (C. Lehoux, A Masson, *Etude «Tests consommateurs et questionnaire marketing «Cœur de Jambon d'Ardenne»*, 2009). Assim sendo, «Ardenne» e «fumado» são indissociáveis.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73
