

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 437/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”****Nr. UE: FR-PGI-0105-01303 – 26.1.2015****DOP () IGP (X)****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Denumirea grupului: *Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche* (Asociația pentru protecția și promovarea mezelurilor din Ardèche)

Adresă: Chambre de Commerce et de l'Industrie
Parc des Platanes
07104 Annonay
FRANȚA

Tel.: +33 475692727
E-mail: ellypteam@gmail.com

Acest grup este o asociație reglementată prin legea din 1 iulie 1901 și decretul din 16 august 1901, care îi reunește pe toți sărătorii care fabrică produsul „Saucisson de l'Ardèche”.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [Cerințele naționale – clasa de produse – structura de control]

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

5.1. Descrierea produsului

Au fost constatate erori în ceea ce privește distincția dintre două subcategorii ale sortimentului „petit chaudin”, erori care nu afectează descrierea generală a produsului.

Următoarele modificări se introduc în capitolul IV.2.4 (care a devenit 2.2.4) al caietului de sarcini:

Denumirea produsului	Membrană	Tocare: dimensiunea minimă a granulei (mm)	Greutatea cârnościurului uscăt (g)	Diametrul membranei (mm)	Lungimea membranei (cm)	Durata minimă de etuvare (ore)	Durata minimă de uscare (zile)
„Petit chaudin”	Intestin gros	6	200- 350 250	45-55	25-35	36	18
			250 350 -600	55-70	30 -40	36	21
„Chaudin”		6	600-2 000	70-90	> 40	36	30
„Gros chaudin”		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40

Greutatea variază în funcție de diametrul membranei. Pentru diametrele prevăzute, limita dintre primele două subcategorii ale sortimentului „petit chaudin” ar trebui să fie stabilită la 250 g, în loc de 350 g.

Lungimea minimă de 25 cm este comună celor două intervale de greutate rectificate, deoarece reprezintă un standard de referință comun pentru toate unitățile de prelucrare a membranelor. Distincția dintre cele două subcategorii ale sortimentului „petit chaudin” este irelevantă în acest context. Prin urmare, trebuie să fie respectat un interval unic de lungime a membranei, cuprins între 25 și 40 cm, pentru a permite încadrarea în standardele practice.

5.2. Aria geografică

Ortografia denumirilor unor comune a fost corectată pentru a se asigura conformitatea cu nomenclatura în vigoare a INSEE (*Institut National de la Statistique et des Études Économiques* – Institutul Național de Statistică și de Studii Economice).

5.3. Metoda de obținere

5.3.1. Materii prime

În capitolul VII.1 (care a devenit 5.1.) al caietului de sarcini, caracteristicile porcilor de la care se obține materia primă au făcut obiectul unor modificări privind aspectele referitoare la vârsta porcilor, greutatea carcasei la cald și proporția de mușchi din bucățile de carne:

— Vârsta porcilor

Vârsta porcilor la sacrificare (vârsta minimă de 172 de zile pentru porcii crescuți pentru producția de carne și vârsta medie de 182 de zile pentru porcii cu greutate mare) a fost eliminată, deoarece aceste criterii nu mai sunt conforme cu practicile actuale din sectorul cărnii de porc.

În prezent, ca urmare a progreselor în domeniul geneticii și al nutriției, porcii sunt sacrificați la o vârstă mai mică, greutatea carcasei lor fiind adesea mai mare decât în trecut. Într-adevăr, greutatea medie a carcaselor a crescut cu 5 kg în 10 ani.

În prezent, calitatea cărnii nu mai este evaluată în funcție de vârsta animalului. În consecință, vârsta animalelor având aceeași calitate a carcasei poate varia cu 10 zile sau mai mult, astfel încât această valoare nu mai este monitorizată îndeaproape în cadrul demersurilor de certificare.

— Greutatea carcasei la cald

Intervalul greutatei carcasei pentru porcii crescuți pentru producția de carne este crescut cu 3 kg și greutatea carcasei porcilor cu greutate mare este crescută la (strict peste) 92 kg, în loc de (peste sau egală cu) 90 kg.

Creșterea intervalului greutatei carcaselor pentru porcii cu greutate mare și a limitei superioare a greutatei porcilor crescuți pentru producția de carne se justifică prin progresele în domeniul geneticii și al alimentației, care au condus la o creștere cu 4 kg a greutatei medii a porcilor între 1997 și 2009. În prezent, greutatea medie a carcaselor este de aproximativ 91,5 kg.

În plus, metoda de obținere a IGP „Saucisson de l'Ardèche” prevede utilizarea a cel puțin 40 % de carne matură, provenită fie de la scoafe, fie de la porci cu greutate mare. Cu cât greutatea porcului utilizat este mai mare, cu atât produsul îndeplinește mai bine caracteristicile sale tipice. Prin urmare, creșterea greutatei are un efect favorabil.

— Proportia de mușchi din bucățile de carne (*Taux de muscles des pièces – TMP*)

Această noțiune de TMP, cu toate că are o relevanță pentru produse precum șunca, deoarece indică îngrășarea animalului și caracteristicile unei părți anatomice, nu este utilă pentru produse tăiate precum cârnăciorii, în cazul cărora sărătorii amestecă carne macră și grăsime în proporții variabile, în funcție de rețeta prevăzută și de proporția de grăsime a produsului finit dorită. Prin urmare, această noțiune a fost eliminată din descrierea materiei prime.

5.3.2. Etapele de fabricare a produsului

— pH-ul bucăților de carne:

Obligația de a realiza măsurători ale pH-ului a fost înlocuită cu măsurători vizuale ale proapețimii și calității bucăților de carne.

Într-adevăr, măsurătorile pH-ului sunt reprezentative doar pentru bucăți de carne întregi, precum cele utilizate, de exemplu, pentru fabricarea șuncii uscate. În schimb, rețeta pentru cârnăciorii uscați combină diferite bucăți de carne, care conțin atât carne macră, cât și porțiuni cu grăsime și care au un pH foarte variabil, în funcție de părțile anatomice utilizate, condițiile de măsurare și zona de măsurare.

Prospețimea cărnii este controlată cu atenție la fiecare livrare, însă acest control se efectuează vizual, o calitate proastă a cărnii fiind percepută rapid pe baza culorii sale anormale (carne de culoare deschisă sau foarte închisă). Defectele de aspect care trebuie evitate sunt enumerate în detaliu în caietul de sarcini.

— Cantitatea de salpetru autorizată:

Referirea la cantitatea reziduală maximă autorizată în produsul finit este eliminată, deoarece aceasta este conformă cu reglementările generale (Directiva 2006/52/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 5 iulie 2006).

— Sărarea în prealabil:

Capitolul referitor la etapa de sărare în prealabil a fost modificat.

Sărarea în prealabil facilitează solubilizarea proteinelor și asigură o bună coeziune a porțiunilor cu grăsime și a celor macre, precum și o textură suplă, fondantă și plăcută la gust. De altfel, diferite procedee permit obținerea acestor efecte asupra cărnii și a proprietăților produsului „Saucisson de l'Ardèche”. În capitolul VII.2.3 al caietului de sarcini, descrierea inițială a acestei etape era însă limitată și nu acoperea toate practicile tradiționale care permit obținerea aceluiași efecte.

În consecință, descrierea acestei etape a fost modificată cu scopul de a permite efectuarea etapei de sărare în prealabil înainte sau după tocare, menținându-se aceleași condiții tehnice de fabricare și de conservare, pentru a garanta aceleași rezultate: sărarea în prealabil trebuie să aibă loc în unitatea de prelucrare, utilizându-se aceeași doză de NaCl, și trebuie să aibă o durată minimă de 24 de ore, la o temperatură mai mică de 4 °C.

Începutul capitolului următor, referitor la feliere, a fost, de asemenea, modificat pentru a ține cont de aceste schimbări.

— Schema ciclului de viață:

Schema ciclului de viață a fost modificată și simplificată pentru a ține cont de precizările aduse în ceea ce privește etapa sărării în prealabil.

5.4. Etichetarea

În capitolul X (care a devenit 8) al caietului de sarcini, obligația de a include mențiunea „Indication Géographique Protégée” („Indicație geografică protejată”) este eliminată, deoarece această mențiune este cuprinsă deja în logoul IGP al Uniunii Europene care trebuie să figureze pe etichetă.

Termenul „Logoul IGP” este înlocuit cu termenul „Logoul IGP al Uniunii Europene”, în conformitate cu terminologia consacrată.

5.5. Cerințele naționale

În capitolul XI al caietului de sarcini, tabelul conținând aspectele principale care trebuie controlate a fost actualizat, pentru a ține cont de modificările prezentate mai sus.

5.6. Altele

Denumirea clasei de produse a fost corectată, astfel încât să fie conformă cu terminologia din anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014.

Rubrica „Trimiteri la structura de control” a fost modificată.

DOCUMENT UNIC

„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”

Nr. UE: FR-PGI-0105-01303 – 26.1.2015

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Saucisson de l'Ardèche”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.2 Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1

Descriere generală

„Saucisson de l'Ardèche” este un cârnăcior uscat preparat pe bază de carne proaspătă și grăsime solidă de porc, tocate, cu care se umplu membrane naturale de porc. Produsul se etuvează și apoi se usucă după o veche rețetă tradițională care combină carnea de porc maturată și carnea de porc crescut pentru producția de carne.

„Saucisson de l'Ardèche” se prezintă sub forma mai multor produse („saucisse sèche”, „chaudin”, „rosette”, „jésus”) preparate după aceeași rețetă, utilizându-se membrane din toate porțiunile intestinelor porcului [„menu” (intestinul subțire), „sac” (cecul), „chaudin” (porțiunea elicoidală a colonului), „suiwant” (porțiunea sublombară a colonului), „fuseau” (canalul rectal), „rosette” (canalul anal)], care dau adesea numele unui tip de produs.

Aceste produse cu formă și dimensiuni diferite variază în funcție de tipul și dimensiunea membranei naturale utilizate, de dimensiunea granulei de carne și de durata minimă de uscare.

Sortimentele produsului „Saucisson de l'Ardèche”

„La saucisse sèche”

Membrana utilizată este un intestin subțire de porc, cu diametrul de cel puțin 30 mm, cu lungime variabilă, astfel încât cârnăciorul uscat poate fi drept, curbat sau cu mai multe rotocoale (orientate vertical sau încolăcite). Este vorba despre un înveliș natural atașat.

„Le petit chaudin”

Membrana utilizată este porțiunea elicoidală sau cea sublombară a colonului, legată cu ață la ambele capete. Acest înveliș natural poate fi legat cu ață manual.

„Le chaudin”

Acest cârnăcior este lung și poate fi îngust ori mai mult sau mai puțin lat în funcție de diametrul membranei (porțiunea elicoidală a colonului). Conținutul de sare este puțin mai ridicat. Acest înveliș natural se leagă cu ață și poate fi legat manual sau pus într-o plasă.

„Le gros chaudin”

Membrana utilizată este intestinul gros, degresat natural, curățat și eventual denervat. Pot fi utilizate fâșii de intestin gros. Se usucă atârnat sau în poziție orizontală, ceea ce îi modifică aspectul. Gustul său este ușor acid, caracteristic unei îndelungi maturări.

„La rosette”

Acest cârnăcior poartă denumirea membranei sale, care are formă tronconică și care prezintă la extremitatea mai largă „rosette” (canalul anal). Grosimea membranei conduce la o încetinire puternică a procesului de uscare și conferă acestui sortiment un gust caracteristic din cauza evoluției diferite a maturării.

„Le Jésus”

Sortimentul acesta este un cârnat cu o formă rotund-ovală conferită de membrana sa (cecul). Tradițional, acest cârnat uscat de dimensiuni mari, „înfășat” și „vegheat” ca un copil care își face apariția la masa familială tocmai în perioada nașterii pruncului Iisus, dumnezeul creștinilor, a fost denumit „Jésus”. Gustul este ușor acid, caracteristic unei îndelungi maturări, încetinite de grosimea membranei.

Tabel recapitulativ

Durata minimă de uscare (sau de maturare) este stabilită în funcție de greutatea produsului și în special în funcție de diametrul și textura membranei care, pentru o greutate echivalentă, determină variația duratei de uscare.

Caracteristicile fiecărui produs sunt prezentate în tabelul următor:

Denumirea produsului	Membrană	Tocare: dimensiunea minimă a granulei (mm)	Greutatea cârnăciorului uscat (g)	Diametrul membranei (mm)	Lungimea membranei (cm)	Durata minimă de etuvare (ore)	Durata minimă de uscare (zile)
„Saucisse sèche”	Intestin subțire	6	200-500	30-45	—	36	17
			> 500	> 45	—	36	21
„Petit chaudin”	Intestin gros	6	200-250	45-55	25-40	36	18
			250-600	55-70		36	21
„Chaudin”	Intestin gros	6	600-2 000	70-90	> 40	36	30
„Gros chaudin”		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40
„Jésus”	Cec	8	400-1 500	—	20-35	36	32
			> 1 500	—	> 35	60	63
„Rosette”	Canal anal	8	> 1 000	—	> 40	60	56

Prezentarea produsului

Produsul, cu diferitele sale sortimente, poate fi comercializat fie întreg (ca atare sau prins în inele, în plasă sau în săculeț), cu mușgai natural sau pudrat, fie feliat pentru produsele de peste 1,2 kg.

Caracteristici organoleptice

Tăiat, cărnăciorul are o culoare roșiatică, puțin închisă, în care se pot vedea grăsimea de culoare albă și anumite condimente. Separarea dintre grăsime și carnea macră este cu atât mai evidentă cu cât bucățile din umplutura sunt mai mari.

Aromele amestecului, ușor sărate și condimentate, se asociază cu un gust pronunțat de carne și cu o ușoară aciditate dacă membrana este groasă, deoarece aceasta încetinește maturarea produsului.

Aceste arome sunt influențate de sărarea în prealabil a cărnii, care garantează o legătură perfectă între carnea macră și grăsime și care facilitează tăierea netedă a produsului, precum și o textură fondantă și plăcută la gust.

Caracteristici fizico-chimice

Caracteristicile produsului gata pentru comercializare sunt cele prevăzute pentru cărnăciorii uscați de calitate superioară. De asemenea, valoarea Aw a produsului nu trebuie să fie mai mare de 0,91.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materia primă (carne macră și grăsime) utilizată pentru rețeta produsului „Saucisson de l'Ardèche” provine exclusiv de la porci (porci crescuți pentru producția de carne sau porci cu greutate mare) și scroafe.

Toată carnea utilizată este proaspătă și provine din UE (animale născute, crescute și sacrificate în Uniunea Europeană).

Carnea matură provine de la porci cu greutate mare și/sau scroafe și poate fi încorporată până la maximum 60 %. Carnea provenită de la porci crescuți pentru producția de carne poate fi, de asemenea, încorporată până la maximum 60 %.

Bucățile care prezintă un defect de aspect nu pot depăși 5 % din totalul bucăților utilizate.

Selecția cărnii de porc (porci crescuți pentru producția de carne și porci cu greutate mare):

Porcii sunt hrăniți cu minimum 60 % cereale și produse pe bază de cereale.

Se interzice utilizarea în alimentație a unor aditivi zootehnici cu factor de creștere pe toată perioada de viață a animalelor.

Din punct de vedere genetic: porcii au ca ascendenți exemplare care provin de la organisme de selecție a porcineilor sau de la centre de inseminare artificială autorizate. În celelalte cazuri, porcii crescuți pentru producția de carne sensibili la halotan reprezintă < 3 %, iar exemplarele sunt indemne de alela RN- (frecvență zero).

Carcasele îndeplinesc cel puțin următoarele criterii:

- în cazul porcilor crescuți pentru producția de carne: greutatea carcabei la cald la sacrificare cuprinsă între 75 și 92 kg;
- în cazul porcilor cu greutate mare: greutatea carcabei la cald mai mare de 92 kg.

Selecția cărnii de scroafă

Carnea trebuie să fie fermă, matură, colorată. Aceste caracteristici se datorează obligației de a utiliza bucăți de calitate superioară: jamboane, spete, spinări, grăsime dorsală, piept. Se elimină carnea exsudativă sau de culoare roșu aprins, precum și grăsimea care nu este de culoare albă sau care nu este fermă.

De asemenea, trebuie să se respecte un termen minim de 2 săptămâni între sfârșitul perioadei de înțarcare și imbarcare.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție începând cu sărarea în prealabil a cărnii și până la maturarea produselor (sărare în prealabil, repaus, tocare, umplere, etuvare, maturare/uscare).

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea: „Saucisson de l'Ardèche”, urmată, dacă este cazul, de numele sortimentului corespunzător: „saucisse sèche”, „petit chaudin”, „chaudin”, „gros chaudin”, „rosette”, „jésus”, la care fiecare operator poate să adauge o denumire proprie.

Logoul IGP al Uniunii Europene.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică se situează în sud-estul Franței. Aceasta se întinde pe teritoriul a 326 de comune din departamentul Ardèche, în regiunea Rhône-Alpes.

Aria geografică cuprinde întregul departament Ardèche, cu excepția următoarelor comune: Orgnac-l'Aven, Labastide-de-Virac, Vagnas, Salavas, Sampzon, Grospierres, Bessas, Beaulieu, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Berrias-et-Casteljau, Banne și Saint-Paul-le-Jeune.

Aria geografică a fost delimitată pe baza comunelor care se bucură de o tradiție veche de preparare a produsului, pe care o păstrează și în zilele noastre. Acestea corespund vechii regiuni Vivarais, care în 1790 a devenit departamentul Ardèche. Ulterior, departamentul Ardèche a suferit mai multe modificări ale frontierelor.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Aria geografică, care corespunde vechii regiuni Vivarais, este leagănul tradițiilor, obiceiurilor și priceperii în domeniul sărării pe care le-a moștenit Ardèche.

Aria geografică cuprinde două tipuri de mediu natural. „Munții”, cu o altitudine medie care variază între 500 și 1 700 de metri, prezintă o climă aspră. În timp ce în partea de nord poate să ningă foarte mult până la sfârșitul lunii aprilie, clima devine totuși mai temperată pe măsura apropierii de sud. În întreaga zonă „montană” bat vânturi reci. În zona de „platou, dealuri și câmpie”, altitudinea variază între 400 de metri și nivelul câmpiei. Clima temperată devine mediteraneană pe măsura apropierii de extrema sudică.

Ambele medii naturale au permis dezvoltarea, prin intermediul sacrificărilor rituale („tuade”) care aveau loc la începutul iernii, a practicilor de uscare a cârnăciorilor.

Teritoriul a rămas mult timp izolat și greu accesibil. Această izolare a permis înrădăcinarea profundă în cultura locală și perpetuarea tradițiilor legate de porc („animalul providențial”), precum ritualul sacrificării porcilor („tuade”) de către țărani la începutul iernii, târgurile, gastronomia și sărbătorile.

Tehnicile de uscare și de conservare a cârnăciorilor utilizate mai întâi de țărani au fost preluate mai târziu de maeștrii mezelari. Și în prezent, aria geografică se caracterizează prin prezența multor întreprinderi mici și mijlocii cu activitate în domeniul sărării; adesea, acestea au o existență centenară și au știut să transmită, din generație în generație, tehnologiile lor într-o regiune unde condițiile geografice și climatice erau favorabile acestor activități.

Pentru produsul „Saucisson de l'Ardèche”, cu diferitele sale sortimente, se utilizează aceeași rețetă.

Forma și dimensiunea diferitelor tipuri de cârnăciori sunt legate de utilizarea a diferite membrane din intestinul porcului, care dau adesea numele produselor obținute. Dimensiunea granulei și durata minimă de uscare variază în funcție de dimensiunile cârnăciorului și de textura membranei.

Specificitatea produsului

Specificitatea produsului „Saucisson de l'Ardèche” este conferită atât de reputația îndelungată a acestuia, cât și de tehnici specifice care garantează exprimarea optimă a specificităților organoleptice ale produsului.

La degustare, aromele amestecului, ușor sărat și condimentat, se asociază cu un gust pronunțat de carne. Dacă membrana este groasă și cu multă grăsime, aceasta încetinește maturarea produsului și îi conferă o ușoară aciditate.

Aceste arome sunt completate printr-o textură suplă, fondantă și plăcută la gust.

Legătura cauzală

Calitatea și reputația produsului „Saucisson de l'Ardèche” sunt strâns legate de teritoriu: în acest mediu natural cu condiții climatice aspre, greu accesibil, s-a dezvoltat tradiția preparării produsului „Saucisson de l'Ardèche”, o formă de conservare a cărnii de porc pe un teritoriu în care porcul a fost, până la începutul secolului al XX-lea, unica sursă de carne pentru familiile din Ardèche. În mod tradițional, porcul se sacrifică de Crăciun, iar carnea și produsele sărate făcute din acesta ajutau oamenii să iasă din iarnă.

Vechile tehnici se regăsesc și în ziua de azi: alegerea cărnii, utilizarea tuturor membranelor naturale de porc, utilizarea salpetrului ca unic aditiv, sărarea în prealabil etc.

Următoarele practici comune contribuie la caracteristicile organoleptice ale produsului „Saucisson de l'Ardèche”:

- alegerea exclusivă a cărnii proaspete și selecționate (amestec de carne matură și de carne provenită de la porci crescuți pentru producția de carne);
- sărarea în prealabil a cărnii, care permite o solubilizare perfectă a proteinelor și, prin urmare, o bună coeziune a granulelor și care contribuie la a conferi cârnăciorilor o textură suplă;
- utilizarea membranelor naturale și a tuturor membranelor de porc. Elasticitatea acestora facilitează umplerea și aderența cărnii și previne formarea pungilor de aer. Permeabilitatea lor permite o maturare lentă până la atingerea stabilității finale a produsului. Natura și grosimea lor contribuie la gustul cârnăciorului uscat;
- maturarea adaptată în funcție de diferitele bucăți.

Astfel, în inima acestui ținut cu istorie bogată, cu multe tradiții și tehnologii specifice, s-a construit reputația produsului „Saucisson de l'Ardèche”.

În Ardèche, supranumit „paradisul lacomilor” de către Curnonsky (care a denumit satul Saint-Agrève „Mecca mezelurilor”), există o adevărată cultură legată de creșterea porcilor și de fabricarea mezelurilor uscate, înrădăcinată în tradiții încă din secolul al XVI-lea.

Numeroase mărturii atestă acest lucru, printre care cele ale lui Olivier de Serres, părintele agriculturii franceze (în secolul al XVI-lea), precum și cele ale lui Charles Forot, scriitor și poet din regiunea Ardèche (în secolul al XIX-lea).

Charles Albin Mazon a făcut elogiul produsului și al originilor acestuia în 1890 în opera sa „Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche” („Călătorie fantezistă și serioasă în regiunea Ardèche”), în care își exprimă uimirea în fața unor „tavane tapisate cu bucăți de slănină, de șunculiță, cu picioare de porc și cu mătâni de cârnați”.

Potrivit lui Michel Carlat, „Sacrificarea rituală a porcului este o sărbătoare, [...] În bucătărie sunt agățate de placa de deasupra căminului șunci și cârnați care se usucă și se afumă timp de mai multe săptămâni”. Potrivit lui Pierre Charrie, în ajunul Crăciunului „... ne înfruptăm din «Jésus», un cârnat mare [...] păstrat pentru această ocazie”.

Schimbările comerciale au început în secolul al XVII-lea. Piețele s-au dezvoltat mai ales la începutul secolului al XX-lea și, prin intermediul lor, potrivit lui Guy Dürrenmatt, produsul „Saucisson de l'Ardèche” a devenit cunoscut.

De la începutul secolului al XX-lea, odată cu dezvoltarea turismului gastronomic, produsul „Saucisson de l'Ardèche” este recunoscut drept produs local.

El este prezentat în ediția din 1995 a „Inventarului patrimoniului culinar al Franței” („L'inventaire du patrimoine culinaire de la France”).

Ghidul „Voyage gourmand en Rhône-Alpes” („Călătorie gastronomică în Rhône-Alpes”, Editura Glénat – 2006) dedică un capitol întreg zonei Ardèche, „platoului” său „de preparate din carne” și „aleselor specialități din carne de porc”, printre care se numără „rosette”, „saucisse”, „chaudin” etc.

Autorii cărții „Le Génie de l'Ardèche” (2007) scriu: „Pe platoul din Ardèche, unde bate un vânt propice uscării preparatelor din carne, numeroși mezeleri duc mai departe tehnicile străvechi, oferind produse locale de calitate.”

„Saucisson de l'Ardèche” este cunoscut și recunoscut în întreaga Franță [articolul din *Gault et Millau* în 1986, medalii obținute la concursul agricol general („Concours général agricole”) de la Paris în 2008 și 2009] și în Europa (medalii la DLG – concursul agricol german).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-SaucissonArdèche.pdf>