

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2015/C 182/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”SAUCISSON D’ARDENNE”/”COLLIER D’ARDENNE”/”PIPE D’ARDENNE”****EU-nr: BE-PGI-0005-01222 – 08.05.2014****SUB ( ) SGB ( X )****1. Namn**

”Saucisson d’Ardenne”/”Collier d’Ardenne”/”Pipe d’Ardenne”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Belgien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

De tre namnen avser samma rökta och torkade charkuteriprodukt (korv), framställd av fermenterat griskött eller gris- och nötkött.

Produkten är cylinderformad och förekommer i tre varianter (med varsitt namn):

- Korv (saucisson): Rak och avlång med en diameter på 30–90 mm och en längd på högst 60 cm (högsta vikt cirka 2,2 kg) när den säljs hel till konsumenten.
- Ring (collier): Hästskoformad med en diameter på 20–40 cm och en vikt på 200–600 g.
- Liten korv (pipe): Rak och avlång med en diameter på högst 30 mm och en vikt på högst 150 g.

Höljet är slätt och lite oljigt. Skinnen är tunt och mörkrött. Produktens naturliga utseende får inte ändras genom någon som helst process. Uppskuret har köttet en klarröd färg medan fett är vitt. Kornen (magert kött och fett) är väl åtskilda och avgränsade med rundad eller lätt utdragen form. Enskilda köttkorn kan urskiljas men köttfärsen ser väl sammanhållen ut. Kornen är tunna till medeltjocka och inte längre än 4–8 mm.

Innanmätet har en mör men fast textur. Produktens torrhet är måttlig (högst 60 % fukthalt i fettfri produkt), vilket ger en fasthet som gör att produktens hölje inte förlorar formen vid ett enkelt tryck med fingret. Texturen i munnen är däremot mjäll och upplevs inte som torr, trots att fetthalten är begränsad (högst 50 % av torrsubstansen). Den är jämn och inte kornig.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Rökaromen är dominerande, med en mild och beroende på producenten mer eller mindre tydlig röksmak som dröjer kvar i munnen. Produktens milda karaktär beror på den långsamma förbränningen (kallrökning) av lövved (ek och/eller bok) i en rökkammare. Produkten doftar lätt av färskt kött och kryddor. Den rökiga smaken hos "Saucisson d'Ardenne" gifter sig harmoniskt med en lätt syrlighet och kryddiga smaker (skogiga, peppriga och kådiga) som stämmer väl överens med det aromatiska ämne som traditionellt används vid rökningen, dvs. enbär. De andra kryddorna måste vara diskreta. Om vitlök ingår är löksmaken lätt.

"Saucisson d'Ardenne" skiljer sig från sin motsvarighet från Gaume (belgiska Lorraine) genom att den är mer fin-kornig, har en högre torkningsgrad och kryddas med specifika kryddor (framför allt enbär) antingen vid beredningen av blandningen eller vid rökningen.

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

- Surhetsgrad (pH): 4,7–5,2.
- Fukthalt i avfettad produkt: högst 60 %.
- Fetthalt: högst 50 % av torrsubstansen.
- Proteinhalt: minst 40 % av torrsubstansen.
- Förhållande vatten/proteiner: högst 2,0.
- Förhållande kollagen/proteiner: högst 0,15.
- Halt av reducerande sockerarter uttryckta som glukos: högst 2,0 %.
- Vattenaktivitet: högst 0,92, som får vara högre än 0,92 om ett belastningstest gör att frånvaro av *Listeria monocytogenes* kan säkerställas (kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 <sup>(1)</sup>).
- Salthalt: högst 4,0 % av färsk substans i slutprodukt.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvaran består av antingen enbart griskött eller både gris- och nötkött. Nötköttet får inte ha en andel på mer än högst 40 % av råvarans totala råvikt. Grisköttet består av späck och magert kött. Kött från slaktbiprodukter, maskinurbanat kött, diafragma av gris och nöt samt svål får inte användas.

I en positiv förteckning anges tillåtna ingredienser, tekniska hjälpmedel och tillsatser.

Endast porösa natur-, cellulosa- (endast för förskivade produkter), kollagentarmar eller pressade tarmar är tillåtna. De får inte vara färgade.

För rökningen används sågspån, flis eller ved från lövträ (ek och/eller bok). Användningen av alla former av barrträ och återbruksträ (sågspån osv.) är förbjudet. Leverantörerna garanterar att olja av livsmedelskvalitet används för smörjning av deras utrustning. Det är tillåtet att tillsätta enbär till bränslet.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Hela tillverkningen (från beredning av blandningen till torkning) äger rum i området "Ardennerna".

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Alla förpacknings- och skivningsföretag ska registreras hos det oberoende certifieringsorgan som anlitas av den berörda producenten eller leverantören innan någon första åtgärd påbörjas för den producentkundens och/eller en ny distributörkunds och/eller egen räkning. Alla producenter ska meddela det oberoende certifieringsorganet om alla förpacknings- och skivningsföretag som anlitas i samband med produktionen och som de har kännedom om.

<sup>(1)</sup> EUT L 338, 22.12.2005, s. 1.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

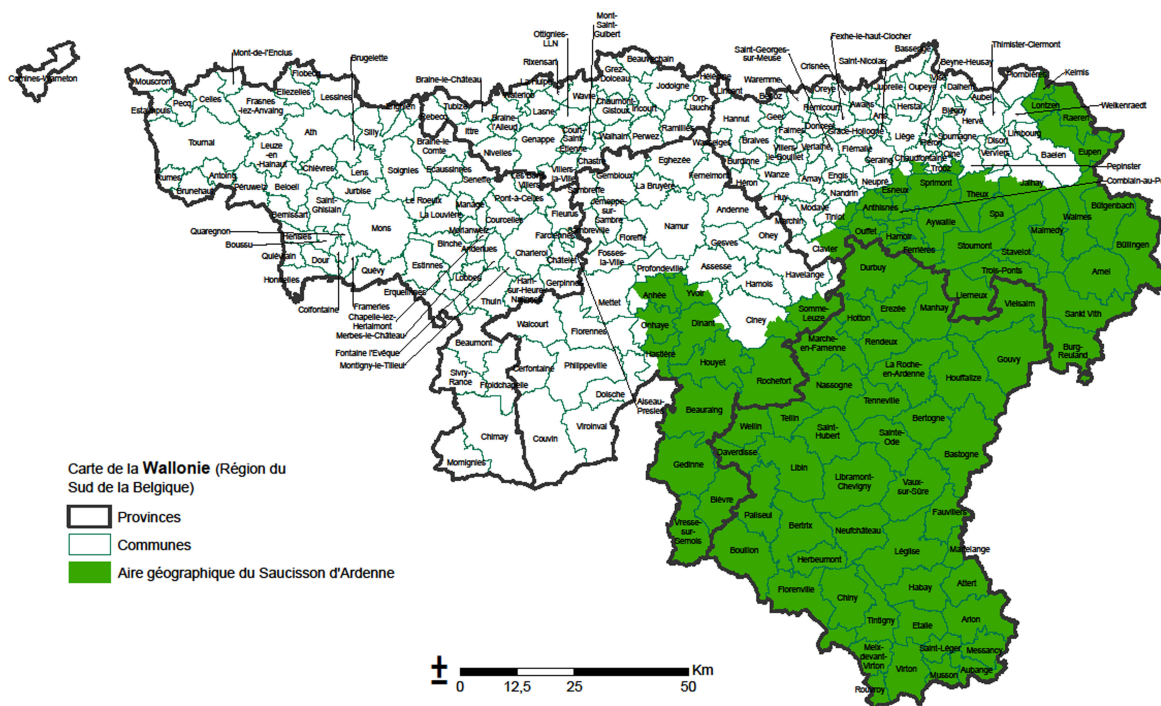
Alla produkter som omfattas av en av de tre registrerade namnen märks i slutet av tillverkningsprocessen eller, i förekommande fall, vid förpackning.

Produkten, inklusive de skivade formerna, märks med det registrerade namnet som motsvarar produktens form, Europeiska unionens logotyp för skyddad geografisk beteckning (SGB) (i samma synfält som beteckningen), en hänvisning till det oberoende certifieringsorgan som anlits för producenten samt för de skivade formerna även en hänvisning till producenten.

All märkning och alla identifieringssätt ska anmälas till det oberoende certifieringsorgan som är anlitat för den berörda produktionen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Området "Ardennerna" är identiskt med det område som 1974 fastställdes för den skyddade geografiska beteckningen "Jambon d'Ardenne" och omfattar hela den belgiska provinsen Luxemburg samt vissa rättsliga kantoner – eller delar av kantoner – i provinserna Liège (7 kantoner, 29 enheter, 82 gamla kommuner) och Namur (4 kantoner, 14 enheter, 114 gamla kommuner).



## 5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Saucisson d'Ardenne" och det geografiska produktionsområdet bygger på två delar: naturliga faktorer och ett etablerat anseende.

### Naturliga faktorer

Området "Ardennerna" såsom det definieras i punkt 4 omfattar bergsområden som sträcker sig upp till 700 meters höjd. De stoppar upp de fuktiga luftmassor som de dominerande sydvästliga vindarna för med sig, vilket ger ett karakteristiskt fuktigt och kallt klimat med långa och kalla vintrar (oktober till maj) och regniga somrar.

Dagens skog i Ardennerna har sitt ursprung i den gamla kolskogen där bok- och ekträd, som är inhemska arter i denna region, var de dominerande trädslagen. Den dominerande jordbruksnäringen i området är djuruppfödning, eftersom den höglänta terrängen med kraftiga sluttningar och mager jordmån har varit ogynnsam för utvecklingen av stora odlingar.

Skogsröjning och de gamla tekniker för odling och bete som tillämpas i dessa regioner har främjat uppkomsten av fukthedar i dalarna, där den typiska vegetationen domineras av ljung och en.

### Rökningen

Rökningskonsten är utan tvivel en tradition i Ardennerna. Den rökta karaktären hos "Saucisson d'Ardenne" utgör följaktligen dess främsta specifika egenskap.

Rökigheten är på en och samma gång tydlig, dominerande i doften och utsökt i smaken. Den milda karaktären har sin grund i den långsamma förbränningen av lövved från främst ek och bok. Resultatet av denna impregnering med rökaromer kan, enligt hantverkarens bedömning, förbättras genom förbränning av enbär, som är en typisk krydda i Ardennerna. Enbär ger en säregen aromatisk prägel som kännetecknas av en skogig, pepprig och lätt kådig smak.

Den rökning av saltade produkter som praktiseras i Ardennerna skiljer sig från den i de angränsande eller närliggande områdena. I Schwarzwald (Tyskland) är rökningen tydligt skarpare på grund av förbränningen av kådiga träarter, medan den är mildare i Gaume och helt frånvarande i de franska Ardennerna.

### Griskött och nötkött

Grisens historia är i Ardennerna nära knuten till skogens historia, en skog som förr i tiden täckte hela Ardennermassivet. De tre begreppen "gris, saltning och korv" har satt djupa avtryck i denna region.

Regionens charkuterihantverkare har under seklernas gång samlat på sig ett kunnande som gör att de vet hur det bäst ska ta vara på varje del av grisen. De finaste delarna omvandlas därför till "Jambon d'Ardenne" medan de mindre ädla delarna används för att tillverka "Saucisson d'Ardenne".

I slutet av 1800-talet utvecklades en blandad uppfödning med nötkreatur, vilket gjorde att charkuteristerna började inkludera nötkött i "Saucisson d'Ardenne". Från och med 1950-talet har man valt att föda upp nötkreatur med allt mer kött och allt mindre fett, vilket har resulterat i ungtjurar med dubbellår av rasen Belgisk blå, som i dag dominerar den nationella marknaden. Det har lett till att man i slakteriaffärerna ser en minskning av mängden billigare köttstycken, som man borde sätta värde på och som kan vara lika värdefulla för sina nödvändiga egenskaper (fett och färg) inom charkuteriproduktionen. Användningen av nötkött i charkuteriprodukter har alltså sammantaget minskat och hos vissa producenter till och med försvunnit helt. Användningen har dock delvis upprätthållits. Eftersom stormarknaderna riktar in sig på kött från ungtjurar som är magert men föga smakrikt, har vissa hantverkare inom slakteri- och charkuteribranschen i stället utmärkt sig genom att arbeta med kor eller kvigor för att kunna fortsätta att erbjuda kännarna ett fetare men smakriktare kött. Därför finns det nu återigen billigare köttstycken att ta vara på i charkuteriproduktionen, billigare köttstycken vars egenskaper för övrigt motsvarar de kvaliteter som krävs för nötkött avsett att ingå i framställningen av charkuterier med god hållbarhet (tillskott av bindemedel, fett och färgämnen). Således finns det för närvarande två recept som förekommer sida vid sida: det ena baserat på griskött och det andra med en andel nötkött som kan uppgå till 40 % av blandningens vikt.

De smakskillnader som kan uppfattas i hela produktionen av "Saucisson d'Ardenne" hänger i huvudsak samman med kvaliteten på rökningen och den smak som tillförs genom de kryddor som används i blandningen snarare än andelen griskött respektive nötkött. Köttypens inverkan på produkten är alltså inte möjlig att uppfatta för konsumenten.

### Anseende

Anseende och tidigare bruk av namnet

Namnet "Saucisson d'Ardenne" har bevisligen använts sedan 1890, då de nedtecknade recepten på "Saucisson d'Ardenne" (1890–1900) började förekomma i specialverken, tack vare den moderna teknikens eller mekaniseringens ankomst: hackkniven, köttkvarnen, cuttern och kylrum.

I handböcker om slakteri- och charkuteriprodukter samt fackpress förklaras tillvägagångssättet vid tillverkningen av "Saucisson d'Ardenne", till exempel *La science moderne de la charcuterie* [1943] av M. Van Kerckhoven eller *Manuel technique pour bouchers et charcutiers* [1948] av V. Vinck och *Le Journal de la Viande* i maj 1950 och november 1951. I dag är det möjligt att som lärling förvärva kunskaper om den metod som används vid tillverkningen av denna korv tack vare utbildningsprogrammet för slaktare och charkuterister vid skolan "Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires" i Namur.

I turistguidernas annonser presenteras "Saucisson d'Ardenne" som en tillgång för turismen i Ardennernas städer, exempelvis annonserna från *Maison G. Fauchon* (Florenville) och *Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet* (Florenville) i bland annat turistguiden *Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, utgiven cirka 1930. Produkten presenteras även som en "regional specialitet" i den belgiska provinsen Luxemburg i *Inventaire des produits régionaux*, som gavs ut 1981 av turistorganisationen för provinsen Luxemburg och även som en vallonsk kulinarisk specialitet enligt Ch. Van Gelderen i boken *Trésors gourmands de la Wallonie* [1999].

"Saucisson d'Ardenne" har även en plats i kokböckerna. G. Clément förklarar 1947 att "Saucisson d'Ardenne" "är fantastisk som förrätt, som tillhör till kallskuret kött" i sitt verk *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids* [ett urval förrätter och kalla rätter], och använder den i receptet på köttgrödan "Poteye de bœuf", en typisk rätt från provinsen Luxemburg, som återges i hans verk *Le Conseiller culinaire* [1977]. I boken *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981] har S. Zeller tagit med produkten i receptet på "Oiseaux sans tête à l'Ardennoise".

"Collier d'Ardenne" omnämns bland annat i en annons från *Etablissements A. Germonprez* i *Le Journal de la Viande* [5 juni 1949] och i ett verk av R. Buren *Le goût de l'Ardenne* [1995]. Den används i receptet "Couées Grand-Mère" som återges av A. Dion i boken *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981].

"Pipe d'Ardenne" omnämns slutligen i en bok av N. Nicolas, *Wallonie. Cuisine et traditions* [Vallonien. Kokkonst och traditioner] [1995] och byrån för vallonska produkter "Office des Produits" marknadsför den för närvarande på sin webbplats.

#### Nuvarande anseende

Restauranger medverkar i hög grad till att göra "Saucisson d'Ardenne" känd, bland annat genom den "Assiette de charcuterie ardennaise" som erbjuds på hotellet och restaurangen *Eden Ardenne* (Neufchâteau). "Pipe d'Ardenne" saluförs i annonser för små restauranger som *Le Pistolet* (Bryssel) eller för de större kedjorna som *Maxi-Frites* m.fl.

"Saucisson d'Ardenne" säljs för 14–23 euro kilot och kan nå dubbla priset för en salami i samma kategori, vilket vittnar om att "Saucisson d'Ardenne" åtnjuter ett starkt mervärde. Priset på "Collier d'Ardenne" ligger på 12–23 euro kilot. "Pipe d'Ardenne" är en enklare produkt och säljs ofta styckvis, i priskategorin 0,90–2,00 euro, eller i knippen.

För närvarande saknar produktens specifika "rökiga" karaktär motstycke för de belgiska konsumenterna, vilket ger "Saucisson d'Ardenne" ett grundmurat anseende och säkerställer det centrala för dess typiska egenskaper samt binder produktens ursprung tydligt till produktionsområdet (C. Lehoux, A. Masson, konsument- och marknadsundersökning "Tests consommateurs et questionnaire marketing 'Cœur de Jambon d'Ardenne'" [2009]). Begreppen "Ardenne" och "rökt" är alltså oskiljaktigt förknippade med varandra.

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[http://agriculture.wallonie.be/apps/spip\\_wolwin/article.php?id\\_article=73](http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php?id_article=73)

---