

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2015/C 142/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SAUCISSON DE LACAUNE”/„SAUCISSE DE LACAUNE”

Nr UE: FR-PGI-0005-01201-27.3.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Saucisson de Lacaune” to sucha kielbasa o cylindrycznym, mniej lub bardziej regularnym kształcie w osłonce z naturalnego jelita. Jej masa wynosi od 200 g do ponad 2 kg. Może być prezentowana w zwykłej postaci lub w siatce.

„Saucisse de Lacaune” to kielbasa podsuszana w formie regularnego cylindra i w osłonce z naturalnego jelita. Może występować w różnych postaciach:

— pęto kielbasy: wygięte w kształt U o masie od 200 g do 500 g,

— prosty kawałek kielbasy o masie od 200 g do 500 g,

— kielbasa skręcona; zawinięta do suszenia na drążku – ma ona formę spirali, przy czym liczba i masa zwojów nie są określone.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” są od miękkich do zwartych i jednolite. Po przecięciu widoczne są kawałki chudego mięsa i słoniny odpowiadające grubemu mieleniu (minimalnie 8 mm) i nie widać nerwów ani chrząstek. Częstki słoniny są dobrze wydzielone, zwarte, barwy białej. Chude mięso ma barwę od czerwonej do intensywnie czerwonej. „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” wyglądają na mało tłuste.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” mają charakterystyczny zapach i smak suszonego dojrzałego mięsa z dość wyraźną nutą pieprzu. Intensywność aromatu jest umiarkowana. Wyczuwalność tłuszczu jest ograniczona.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Saucisson de Lacaune” i „Saucisse de Lacaune” przygotowuje się odpowiednio w co najmniej 80 % i 70 % z chudego mięsa. Proporcja wykorzystywanego dojrzalego (chudego) mięsa wynosi co najmniej 30 %.

Stosowane przyprawy to: sól, pieprz i gałka muszkatołowa. Dopuszcza się dodawanie saletry, kultur starterowych, cukrów i szlachetnych pleśni powodujących biały nalot na osłonce.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” mają następujące właściwości fizyczno-chemiczne:

- wilgotność odtłuszczonego produktu: $\leq 52\%$ lub $\leq 56\%$ dla kiełbasy o średnicy większej niż 70 mm;
- zawartość lipidów (znormalizowana do wilgotności 77 %): $\leq 20\%$;
- stosunek kolagen/białko: $\leq 13\%$;
- łączna zawartość cukrów rozpuszczalnych (znormalizowana do wilgotności 77 %): $\leq 2\%$;
- pH: $\geq 5,2$ dla produktów poniżej 1 kg i $\geq 5,0$ w przypadku produktów powyżej 1 kg.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” sprzedawane są:

- na sztuki: całe, opatrzone etykietą, bez opakowania lub w torebkach z mikroperforacją, w torebkach w atmosferze ochronnej lub pakowane próżniowo,
- w kawałkach: pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej, chyba że są krojone w obecności klienta.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Pasza podawana podczas tuczu świń (o masie ponad 25 kg) oraz pasza podawana lochom składa się w co najmniej 60 % ze zbóż, pochodnych zbóż i ziaren roślin strączkowych.

Maksymalną zawartość kwasu linolowego ustalono na 1,9 % suchej masy.

Dojrzałe mięso wykorzystywane w produkcji „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” pochodzi z tusz ciężkich loch lub tuczników o masie tuszy ponad 120 kg. Pozostałe mięso pochodzi z tuczników o masie tuszy równej lub przekraczającej 80 kg.

Słonina, pozyskiwana z grzbietu, jest biała i jędrna. Do „Saucisse de Lacaune” można dodawać boczek.

Wykorzystuje się wyłącznie świeże mięso i słoninę, mielone najpóźniej 6. dnia po uboju. Jeśli wykorzystuje się mrożone mięso i słoninę, mrożenie przeprowadza się najpóźniej 72 godziny po uboju, a konserwacja – w temperaturze $\leq -18\text{ °C}$ – nie przekracza 4 miesięcy.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy od wyboru kawałków mięsa, poprzez produkcję „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” (mielenie, napelnianie osłonek, parzenie), aż do końca suszenia mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa

Nie dotyczy.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa

Etykieta produktu zawiera obowiązkowo:

- nazwę ChOG „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”,
- logo „Lacaune” zawierające znak identyfikacyjny składający się z wielkiej litery „M” pisanej ręcznie i podkreślonej, która kojarzy się z górami i pod którą widnieje napisana wielkimi literami nazwa „LACAUNE”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny składa się z następujących 11 gmin departamentu Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérousses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny, na którym produkuje się „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”, stanowi jednorodny teren położony między wzgórzami Lacaune. Teren ten tworzy wklęsłość, rozciągająca się ze wschodu na zachód, odpowiadającą dorzeczu rzeki Gijou. Na południu jest on ograniczony głównym grzbieciem pomiędzy Montgrand a Montalet, który wznosi się na wysokości ponad 1 200 m, a na północy – pobocznym grzbieciem pomiędzy Roqueczière a Merdélou, który od strony przełęczy Sié sięga 1 000 m. Te dwie granice fizyczne wyznaczają nieckę topograficzną, która charakteryzuje się naprzemiennym wpływem klimatu oceanicznego i śródziemnomorskiego. Ze względu na wysokość położenia obszar geograficzny produkcji poddany jest również wpływom klimatu górskiego.

W wyniku tych trzech czynników panujący tu klimat charakteryzuje się:

- wysokim poziomem opadów, rozłożonych w czasie podczas całego roku,
- stosunkowo niskimi średnimi temperaturami i słabą amplitudą termiczną,
- zmieniającym się regularnie wiatrem (kierunek, wilgotność), cechującym się dużą zmiennością dobową, jeśli chodzi o temperaturę i wilgotność.

Czynnik ludzki

Produkcja „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” ma źródło historyczne w bardzo rozpowszechnionym w Lacaune w średniowieczu zawodzie „mazelier” (średniowieczny rzeźnik). Nazwa ta oznacza w języku oksytańskim ubijającego bydło, owce i świnię. Mniej więcej w XV w., w wyniku wyspecjalizowania się zawodów, termin ten oznaczał osobę, która przetwarzała mięso wieprzowe, czyli odpowiadał dzisiejszemu wędliniarzowi.

Doświadczenie wędliniarza ma kluczowe znaczenie przy wytwarzaniu tego „żywego” produktu i wyraża się na wielu płaszczyznach.

Wędliniarz wybiera, przygotowuje i mieli mięso i słoninę, zgodnie ze swoim przepisem, stosownie do posiadanego wyposażenia i jakości użytych surowców, w szczególności ich przydatności do mielenia. Wybiera on mięso dojrzałe i dodaje do mieszanki dużo chudego mięsa.

Potrafi on kontrolować siekacz lub maszynkę do mielenia i uzyskiwać jednorodną mieszaninę, składającą się z dużych, regularnie ciętych cząstek, przy użyciu maszynki do mielenia o oczkach co najmniej 8 mm lub dowolnej innej techniki rozdrabniania, która pozwala uzyskać mieszaninę o podobnym wyglądzie.

Przyprawia półprodukt zwykłymi przyprawami, tj. solą, pieprzem i ewentualnie gałką muszkatołową, bez użycia innych dodatków niż saletra potasowa.

Mieszanka upychana jest wyłącznie w osłonkach naturalnych, po czym następują etapy parzenia i suszenia, trwające co najmniej 10 dni dla kielbasy podsuszanej i 18 dni w przypadku pozostałych form produktu. W celu sprawdzenia prawidłowego przebiegu procesu fermentacji w środowisku parowym wędliniarz przeprowadza kontrolę dotykową, dosłownie „bierze kielbasę w swoje ręce”. Pod naciskiem konsystencja musi wydawać się zwarta.

Na każdym etapie produkcji wędliniarz dopasowuje czas trwania poszczególnych etapów lub temperaturę i wilgotność do stanu kielbasy suchej lub podsuszanej. Również w suszarni prowadzi się codzienną kontrolę produktów, ich wyglądu zewnętrznego i zapachu, aby dostosować warunki suszenia (temperaturę i wilgotność powietrza) oraz uniknąć tym samym niepożądanych zjawisk podczas suszenia. Niezależnie od stosowanej techniki suszenia, niezależnie od tego, czy stosuje suszarnię naturalną czy wentylowaną, wytwórca musi dostosować się do zmian temperatury i wilgotności na zewnątrz – mierzonych codziennie.

5.2. Specyfika produktu

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” charakteryzuje barwa chudego mięsa w kielbasie od czerwonej do intensywnie czerwonej, duże, regularne cząstki i wizualnie chudy aspekt po przekrojeniu.

Pod względem właściwości organoleptycznych wyróżnia je harmonia i umiarkowana intensywność, nieprzesłaniająca naturalnego smaku dojrzałego suszonego mięsa, oraz konsystencja w dotyku i przy degustacji od miękkiej do zwartej, jednolita.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” wyróżnia wreszcie fakt, że są prezentowane wyłącznie w osłonkach naturalnych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek przyczynowy „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” opiera się na odwiecznych, tradycyjnych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętnościach, od których zależy jakość tych produktów i ich solidna renoma.

Obszar geograficzny produkcji „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” charakteryzuje się warunkami geograficznymi i klimatycznymi korzystnymi dla suszenia. W granicach tego obszaru powstała gęsta sieć przedsiębiorstw wędliniarskich, które kultywują wielowiekowe umiejętności i wiedzę. Stosowanie dawnych sposobów produkcji widoczne jest do dziś w wykorzystywaniu dojrzałego mięsa i użyciu co najmniej 80 % chudego mięsa przy produkcji kiełbasy suchej i co najmniej 70 % przy produkcji kiełbasy podsuszanej, dzięki czemu mięso w tych produktach ma barwę od czerwonej do ciemnoczerwonej, charakterystyczną dla „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”, i wizualnie chudy aspekt po przekrojeniu.

Umiejętności producentów widać również przy wyborze kawałków mięsa oraz technik mielenia stosowanych do uzyskania dużych cząstek.

Wykorzystywanie naturalnych osłonek nadaje „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” specyficzną postać.

Aromat „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” jest umiarkowanie intensywny ze względu na niestosowanie przypraw poza pieprzem i gałką muszkatołową. Umiejętne dozowanie przypraw i codzienne dostosowywanie parametrów suszarni pozwala uzyskać na końcu procesu suszenia „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” pełną dojrzałość i naturalny smak dojrzałego suszonego mięsa.

Umiejętne kierowanie etapami parzenia i suszenia pozwala uzyskać konsystencję (w dotyku i przy degustacji) od miękkiej do zwartej i jednolitą.

Renomę „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” potwierdzają już na początku XX w. świadectwa, takie jak książka M. Cousin p.t. „Voyages gastronomiqués au pays de France” (Podróże gastronomiczne po Francji), w której zachwala się wędliny podawane w Hotelu Centralnym w Lacaune: „[...] wyśmienita kolekcja lokalnych wędlin składająca się z szynki i kiełbas, jak najbardziej godnych uwagi [...]”.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” opisano w wykazie przepisów wędliniarskich, peklowania i konserwowania mięsa z 1980 i 1986 r.; uwzględniono je też w inwentarzu dziedzictwa kulinarnego Francji z 1996 r. w części poświęconej produktom i przepisom regionu Midi-Pyrénées.

W 2011 r. przeprowadzono badanie dotyczące wizerunku i renomy, które wykazało, że w regionach Midi-Pyrénées i Languedoc-Roussillon 77 % ankietowanych osób zna szynkę suchą, suchą kiełbasę i kiełbaskę produkowane na obszarze geograficznym Lacaune, co potwierdza solidną renomę „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”, które są postrzegane jako produkty lokalne (*produits de terroir*) i tradycyjne (*produits traditionnels*).

Ponadto nie są rzadkością wzmianki o „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” w artykułach prasowych, jak np. w „Midi Libre” z dnia 8 sierpnia 2009 r.: „Koszyk pełen zapachu”.

Wędliniarze z wyznaczonego obszaru produkcji zdobywają regularnie nagrody w paryskim powszechnym konkursie rolnym. Od 2012 r. „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” otrzymały trzynastcie wyróżnień: pięć brązowych medali, dwa srebrne i sześć złotych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSaucissonSaucisseLacauneV1.pdf>