

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 247/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”**

**NR WE: FR-PGI-0005-0596-10.04.2007**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„saucisson de l'Ardèche”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

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:**

**O p i s o g ó l n y**

„Saucisson de l'Ardèche” jest produktem wytworzonym na bazie świeżego mięsa i słoniny wieprzowej, rozdrobnionych i umieszczanych w naturalnych osłonkach z jelita wieprzowego. Kiełbasa jest parzona, a następnie suszona, zgodnie ze specjalną dawną recepturą, która łączy dojrzałe mięso i mięso tuczników.

Kiełbasa „saucisson de l'Ardèche” występuje pod postacią różnych produktów (suchej kiełbasy, kiełbasy typu *chaudin*, *rosette*, *jésus*) otrzymywanych według tej samej receptury, w której stosuje się wszystkie osłonki otrzymywane z jelita wieprzowego (jelito cienkie, jelito ślepe, okrężnicę, krzyżówkę, zatokę, rozetę), które często nadają swoją nazwę rodzajowi produktu.

Produkty te (ich kształt i wymiary) różnią się w zależności od rodzaju i rozmiaru zastosowanej osłonki naturalnej, od rozmiaru drobin mięsa i od minimalnego okresu suszenia. Długość okresu suszenia zależy od masy produktu oraz od średnicy i faktury osłonki, które będą się różnić w produktach o równoważnej masie.

**O d m i a n y „ s a u c i s s o n d e l ' A r d è c h e ”**

„Saucisson de l'Ardèche” obejmuje odmiany produktów o różnych kształtach, masie i średnicy w zależności od zastosowanej naturalnej osłonki, której nazwę noszą.

**Saucisse sèche (sucha kiełbasa)**

Masa suchej kiełbasy wynosi co najmniej 200 gramów. Jej rozmiar wynika z małego przekroju produktu. Końcowa zawartość soli może się różnić. Zastosowaną osłonką jest wieprzowe jelito cienkie o średnicy co najmniej 30 mm, jego długość waha się w zależności od tego, czy sucha kiełbasa jest prosta czy zakrzywiona, czy jest kilkakrotnie zakręcona (wisząca lub w kształcie trąbki). Jest to naturalna osłonka ze związanymi końcami.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

*Petit chaudin* (mała okrężnica)

Masa tej suchej kiełbasy waha się od 200 do ok. 600 gramów. Jej masa jest w niewielkim stopniu tłusta. Umieszcza się ją w skręconej i odtłuszczonej osłonce wieprzowej (okrężnicy lub krzyżówce), zamkniętej na obu końcach sznurkiem. Naturalną osłonkę można formować ręcznie. Smak osłonki wpływa na smak produktu końcowego.

*Chaudin* (okrężnica)

Masa tej suchej kiełbasy waha się od 600 gramów do ok. 2 kilogramów. Kiełbasa jest długa, może być prosta, mniejsza lub większa, w zależności od średnicy osłonki. Zawartość soli jest trochę wyższa. Tę naturalną osłonkę zwiążuje się sznurkiem i można ją formować ręcznie lub umieścić w siatce.

*Gros chaudin* (duża okrężnica)

Jej masa przekracza 2 kilogramy. Zawartość, wcześniej uformowaną lub nie, umieszcza się w osłonce, czyli dużej okrężnicy, naturalnie odtłuszczonej, obranej i ewentualnie pozbawionej żyłek. Można stosować również taśmy okrężnicy. Kiełbasę suszy się w postaci powieszonych lub na płasko, co zmienia jej wygląd. Ma ona lekko kwaśny smak, który wynika z długiego dojrzewania.

*Rosette* (rozeta)

Jest to gruba, sucha kiełbasa o suchej masie ponad 1 kilograma i długości co najmniej 40 centymetrów. Jej przekrój rośnie i jest największy na jednym końcu.

Kiełbasa nosi nazwę swojej osłonki o kształcie ściętego stożka, którego szerszy koniec stanowi rozeta (odbyt). Jej grubość spowalnia suszenie i nadaje kiełbasie charakterystyczny smak wynikający z innego przebiegu dojrzewania. Masę umieszcza się na naturalnej osłonce z rozety.

*Jésus*

Zgodnie z tradycją tę grubą, suchą kiełbasę „owiniętą” i „strzeżoną” jak dziecko, które pojawiało się na rodzinnym stole dokładnie w czasie narodzin dzieciątka Jezus, Boga chrześcijan, nazwano „Jezusem” (fr. *Jésus*). Jest to pękata kiełbasa, o owalnym kształcie jak jej osłonka (jelito ślepe), o różnej średnicy i wadze przekraczającej 400 gramów. Wywodzi się ona z wiejskiej tradycji domowej produkcji wędlin. Masę wciska się do jelita ślepego. Kiełbasa ma lekko kwaśny smak, który wynika z jej długiego dojrzewania, spowolnionego przez grubość osłonki.

Każdy podmiot może dodać nazwę odpowiednią do odmiany kiełbasy.

**Suszenie i sezonowanie**

Sezonowanie produktów polega na umieszczeniu ich w dokładnie kontrolowanych oraz stałych warunkach temperatury i wilgotności oraz zapewnieniu im wentylacji, co umożliwi przeprowadzenie ich dojrzewania i suszenia.

Ustawienia parametrów zależą od obiektów danego przedsiębiorstwa, umiejętności ludzi i pożądanego rezultatu. Suszenie jest szybsze w pierwszym tygodniu, wilgotność względna jest na poziomie 75 %, następnie rośnie do ok. 80–85 %.

Naturalny nalot, powstały w sposób naturalny lub przez moczenie, rozwija się podczas tego etapu i przyczynia do spowolnienia lub uregulowania suszenia kiełbasy przez utrzymanie niewielkiej wilgotności na powierzchni osłonki. Ogranicza ona w ten sposób ryzyko powstania skórki i ułatwia proces suszenia.

Minimalny okres suszenia zależy od masy produktu, a przede wszystkim od średnicy i faktury osłonki, które wpływają na długość okresu suszenia produktów o równoważnej masie.

Produkt stabilizowany w ten sposób można szcztokować (w celu usunięcia nalotu z powierzchni), pudrować i pakować.

## Tabela podsumowująca

Poniższa tabela przedstawia cechy każdego produktu:

Nazwa produktu:	O słonka	Rozdrabnianie: minimalna wielkość drobin (mm)	Masa suszonej kiełbasy (g)	Średnica osłonki (mm)	Długość osłonki (cm)	Minimalna długość okresu parzenia (godziny)	Minimalna długość okresu suszenia (dni)
„Saucisse sèche”	Jelito cienkie	6	200–500	30–45	—	36	17
			> 500	> 45	—	36	21
„Petit chaudin”	Okrężnica	6	200–350	45–55	25–35	36	18
			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
„Jésus”	Jelito ślepe	8	400–1 500	—	20–35	36	32
			> 1 500	—	> 35	60	63
„Rosette”	Rozeta	8	> 1 000	—	> 40	60	56

## Prezentacja produktu

Produkt, pod jego różnymi odmianami, można wprowadzać do obrotu w całości (bez opakowania lub w opakowaniu, w siatce lub w worku) z naturalnym nalotem lub upudrowany, pokrojony w przypadku kawałków o masie większej niż 1,2 kg.

## Cechy organoleptyczne

Przekrój kiełbasy jest lekko ciemnej, czerwonej barwy i mogą być w nim widoczne niektóre przyprawy i biały tłuszcz. Podział na elementy tłuste i chude jest tym bardziej widoczny, im większe są drobin.

Smaki mieszaniny, lekko słone i korzenne, są związane z wyraźnie wyczuwalnym smakiem mięsa z nutą kwasowości, jeżeli osłonka jest gruba, ponieważ spowalnia ona dojrzewanie.

Na smaki te ma wpływ wstępne solenie mięsa, które gwarantuje idealne połączenie mięsa chudego i tłuszczu i sprzyja dokładnemu krojeniu produktu oraz zapewnia przyjemną, rozpluwającą się w ustach konsystencję.

## Cechy fizykochemiczne

Cechy kiełbasy gotowej do wprowadzenia do obrotu muszą odpowiadać wartościom dotyczącym suchych kiełbas wysokiej jakości określonym w przepisach.

Równocześnie Aw produktu nie może przekraczać 0,91.

## 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Surowiec (chude mięso i tłuszcz) wchodzące w skład receptury „saucisson de l’Ardèche” pochodzi wyłącznie od wieprza (tuczników lub tuczników ciężkich) i z mięsa macior.

Mięso dojrzałe pochodzi od tuczników ciężkich lub od macior i może być dodawane w ilości odpowiadającej maksymalnie 60 % produktu. Możliwe jest dodanie mięsa pochodzącego od tuczników również w ilości odpowiadającej maksymalnie 60 % produktu.

Wszystkie mięsa są świeże i pochodzą z UE (od zwierząt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi w Unii Europejskiej).

## a) Mięso wieprzy

Mięso spełnia co najmniej następujące kryteria:

- w przypadku tuczników:
- masa poubojowa tuszy ciepłej w przedziale 72–89 kg,
- wiek przy uboju co najmniej 172 dni,
- zawartość procentowa tkanki mięśniowej w kawałkach w przedziale 53–63 %.
- w przypadku tuczników ciężkich:
- masa poubojowa tuszy ciepłej co najmniej 90 kg,
- wiek przy uboju co najmniej 182 dni,
- zawartość procentowa tkanki mięśniowej w kawałkach w przedziale 53–63 %.

Cała trzoda chlewna (tuczniaki i tuczniaki ciężkie) musi również spełniać pewne wymogi specyfikacji:

- dotyczące genetyki:
- trzoda chlewna pochodzi z materiału produkcyjnego z zatwierdzonych organizacji zajmujących się selekcją trzody chlewnej lub ze stacji sztucznego unasienniania,
- w pozostałych przypadkach tuczniaki wrażliwe na halotan stanowią mniej niż 3 % i są wolne od allele RN- (częstotliwość zerowa).

Odrzuca się kawałki wykazujące wady wyglądu (ropnie, miękką i oleistą słoninę, cieknące mięso, substancje zewnątrzpochodne, złamania, nieusuniętą szczecinę, rozerwaną lub przypaloną skórę, wybroczyny krwi, krwiaki lub sińce itp.). Opisane wady wyglądu mogą występować maksymalnie w 5 % kawałków, przy czym uwzględnia się występowanie przynajmniej jednej wady.

## b) Mięso macior

Mięso musi być zwarte, dojrzałe i rumiane. Cechy te wynikają z obowiązku stosowania szlachetnych kawałków: szynki, łopatki, schabu, warstwy tłuszczu pokrywającej pośladki i boczku.

Odrzuca się mięso ciekące lub o wyraźnie czerwonej barwie oraz tłuszcz, który nie jest biały ani zwarty.

Odrzuca się kawałki wykazujące wady wyglądu (ropnie, miękką i oleistą słoninę, ciekące mięso, substancje zewnątrzpochodne, złamania, nieusuniętą szczecinę, rozerwaną lub przypaloną skórę, wybroczyny krwi, krwiaki lub sińce itp.). Opisane wady wyglądu mogą występować maksymalnie w 5 % kawałków, przy czym uwzględnia się występowanie przynajmniej jednej wady.

Należy również przestrzegać okresu przynajmniej dwóch tygodni między zakończeniem odsadzania a załadunkiem.

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

Cała trzoda chlewna (tuczniaki i tuczniaki ciężkie) musi również spełniać następujące warunki żywienia:

- pasza trzody chlewnej składa się w co najmniej 60 % ze zbóż i odpadów młynarskich,
- zabrania się stosowania dodatków zootechnicznych ze stymulatorem wzrostu w trakcie całego życia zwierzęcia.

## 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy produkcji, począwszy od solenia wstępnego mięsa do dojrzewania kawałków (solenie wstępne, leżakowanie, rozdrabnianie, napelnianie, parzenie, dojrzewanie) należy przeprowadzić na obszarze geograficznym ChOG, gdyż etapy te mają decydujące znaczenie dla specyfiki produktu.

## 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie dotyczy

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Nazwa handlowa: „saucisson de l'Ardèche” uzupełniona w stosownych przypadkach odpowiadającą jej nazwą odmiany: *saucisse sèche* (sucha kielbasa), *petit chaudin*, *chaudin*, *chaudin large*, *rosette*, *jésus*, do której każdy podmiot może dodać jej odpowiednią nazwę.

Logo ChOG

Określenie „Indication Géographique Protégée” (chronione oznaczenie geograficzne)

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny znajduje się w południowo-wschodniej Francji. Rozciąga się na 326 gmin departamentu Ardèche w regionie Rhône-Alpes.

Obszar geograficzny obejmuje całość departamentu Ardèche, z wyjątkiem następujących gmin: Orgnac l'Aven, Labastide-de-Virac, Vagnas, Salavas, Sampzon, Grospierres, Bessas, Beaulieu, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Berrias et Casteljau, Banne, Saint-Paul-le-Jeune.

Granice obszaru geograficznego wyznaczono na podstawie gmin, które stosują dawną oraz nową tradycję produkcji kielbasy. Gminy te odpowiadają dawnej prowincji Vivarais, która w 1790 r. stała się departamentem Ardèche. W departamencie tym nastąpiło potem kilka przesunięć granic. I tak gminy wyłączone z obszaru geograficznego to gminy przyłączone do departamentu Ardèche w późniejszym okresie. Mają one charakter bardziej zbliżony, zarówno pod względem klimatu, jak i kultury, do charakteru departamentu Gard i nie posiadają tradycji produkcji „saucisson de l'Ardèche”.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

##### Czynniki ludzkie

Obszar geograficzny, odpowiadający prowincji Vivarais, która stała się później departamentem Ardèche, był kolebką tradycji, zwyczajów i umiejętności, które odziedziczył departament Ardèche. Obszar ten był przez długi czas odcięty, a dostęp do niego trudny, i właśnie to odizolowanie umożliwiło głębokie zakorzenienie się i zachowanie w kulturze ludzkiej tradycji związanych ze świniami („zwierzętami opatrznociowymi”), takich jak „święta uboju” obchodzone przez rolników na początku zimy, handel i targi, kuchnia, posiłki oraz święta.

Techniki suszenia i konserwacji kielbas, praktykowane przez rolników podczas „świąt uboju”, zostały później rozpropagowane przez rzemieślników zajmujących się peklowaniem i jeszcze dziś obszar geograficzny charakteryzuje się silną obecnością małych i średnich, często stuletnich przedsiębiorstw peklowniczych, które z biegiem wieków i pokoleń potrafiły przekazać swoją historię i umiejętności na obszarze o korzystnych warunkach geograficznych i klimatycznych.

##### Czynniki naturalne

Obszar geograficzny składa się z dwóch środowisk. „Góry”, o średniej wysokości od 500 do 1 700 metrów, charakteryzują się surowym klimatem. Podczas gdy w części północnej silne opady śniegu mogą pojawiać się aż do końca kwietnia, w kierunku południa klimat staje się bardziej umiarkowany. Całe „góry” są smagane zimnym wiatrem. Na „płaskowyżu, wzniesieniach i równinie” wysokość wynosi ok. 400 metrów aż do równiny. Umiarkowany klimat staje się śródziemnomorski wraz z przybliżaniem się do granic południowych.

W tych dwóch środowiskach, mimo różnic pod względem wysokości i klimatu, udało się wprowadzić, dzięki „świętom uboju” odbywającym się na początku zimy, praktyki ograniczonego okresu suszenia kielbas konieczne do osiągnięcia przez produkt pełnej dojrzałości.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Specyfika „saucisson de l'Ardèche” wiąże się jednocześnie z istniejącą od dawna renomą tego produktu i produktów peklowanych z Ardèche w ogóle oraz ze szczególnymi umiejętnościami gwarantującymi najlepsze uwypuklenie specyficznego aromatu i smaku produktu.

Umiejętności wykorzystywane przy produkcji „saucisson de l'Ardèche” „Saucisson de l'Ardèche”, pod różnymi postaciami, opiera się na tej samej recepturze.

Jakość produktu, jego kształt i rozmiar, wynikają ze stosowania różnych osłonek z jelita wieprzowego, które często nadają nazwę rodzajowi otrzymanego produktu. Rozmiar drobin wynika ze średnicy kiełbasy.

Minimalny okres suszenia również waha się ze względu na średnicę i masę produktu oraz na fakturę osłonki.

Wszystkie te kryteria jakościowe są rozwinięte w pkt 3.2 i podsumowane w tabeli na stronie 2.

Poza powyższymi elementami recepturę charakteryzują następujące praktyki:

- wybór wyłącznie świeżego mięsa zgodnie z kryteriami określonymi w specyfikacji,
- wstępne solenie mięsa: dawna metoda nadal stosowana w Ardèche, która umożliwia idealną solubilizację białek, a więc odpowiednią zawartość drobin,
- stosowanie wszystkich osłonek z jelit wieprzowych, które od początku są nieodłączne w produkcji kiełbasy i jej odmian,
- sezonowanie stosowane od początku zimy w obu środowiskach (w górach oraz na płaskowyżu, wzniesieniach i równinie) i stosowane również obecnie.

Te właśnie czynności nadają „saucisson de l'Ardèche” jej cechy organoleptyczne.

#### Cechy organoleptyczne produktu

Smak mieszaniny, lekko słony i korzenny, jest związany z wyraźnie wyczuwalnym smakiem mięsa. Jeżeli osłonka jest gruba i tłusta, spowalnia dojrzewanie produktu i pojawia się w nim nuta kwasowości.

Na smak ten wpływa wstępne solenie mięsa, które nadaje produktowi miękka, przyjemną, rozplywającą się w ustach konsystencję oraz zapewnia łatwe krojenie produktu.

#### Renoma produktu

W Ardèche, nazwanej „rajem smakoszy” przez Curnonsky'ego (który wieś Saint-Agrève określił jako „mekkę wędlin”), istnieje prawdziwa kultura hodowli świń zakorzeniona w tradycji od XVI w. W ten sposób dawne umiejętności dotyczące kiełbasy (i zasadniczo peklowania) zostały przekazane i utrwalone.

Od początku XVI w. pochodzący z regionu Olivier de Serres, zwany ojcem francuskiego rolnictwa, opisywał obrzędy ofiar ze świń, które niewiele zmieniły się od tamtych czasów, jako „dowód utrwalonej tradycji smacznej kuchni w Ardèche”.

Od XVI wieku praktykuje się i ulepsza techniki konserwowania mięsa wieprzowego za pomocą solenia i suszenia. I tak według Michela Carlata „Święto uboju jest świętem, nikt nie żałuje zabitego zwierzęcia (...), mieszkańcy Vivarais, przyzwyczajeni do ciężkiej pracy, wykonują ją z pewną przyjemnością: ci, którzy opróżniają i czyszczą osłonki lodowatą wodą, nie wzbraniają się przed tym. (...) W kuchni, na okapie kominka, wieszają się szynki i kiełbasy. Suszą się one i wędzą przez długie tygodnie”. Pierre Charrie pisał, że podczas wieczerzy wigilijnej „rączono się Jésus, grubą kiełbasą produkowaną podczas święta uboju i przeznaczoną na tę właśnie okazję”. Nicole Pellet i Vincent Balajé w odniesieniu do kiełbasy Jésus dodają: „jej smak ma taką samą renomę jak inne kiełbasy otrzymane z tego samego mięsa”.

Według Charles'a Forota handel kiełbasą pojawia się w XVII w. Następnie w latach 1900–1939 powstają rynki, które, według Guy'a Dürrenmatta przyczyniły się do rozpowszechnienia „saucisson de l'Ardèche”.

Od początku XX w., wraz z rozwojem turystyki gastronomicznej, „saucisson de l'Ardèche” uznaje się za produkt lokalny i wymienia w *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Spisie dziedzictwa kulinarnego Francji) wydanym w 1995 r.

W książce „Le Génie de l'Ardèche” (Geniusz Ardèche) z października 2007 r. Jean-Marc Gardès i Annie Sorrel składają hołd kreatywności mieszkańców Ardèche w zakresie, między innymi, „renomowanych wędlin”, reprezentowanych w szczególności przez „saucisson de l'Ardèche”.

Jest ona obecnie znana i ceniona w całej Francji (artykuł *Gault et Millau* z 1986 r. oraz liczne medale otrzymane w powszechnym konkursie rolniczym w Paryżu w 2008 i 2009 r.) i w Europie (medale na DLG – niemieckim konkursie rolniczym).

W książce „Voyage gourmand en Rhône-Alpes” (Podróż dla smakoszy do regionu Rhône-Alpes) (wydawnictwa Glénat z 2006 r.) cały rozdział poświęcono Ardèche, jej „półmiskowi wędlin” i „szlachetnym wyrobom wędliniarskim”, wśród nich *rosette*, kiełbasie, *chaudin* itd.

W lipcu 1988 r. w miesięczniku „L'Expansion” poświęconemu gospodarce pojawił się artykuł „Le saucisson de l'Ardèche dans le vent” (Kiełbasa z Ardèche na wietrze).

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

Jakość i renoma „saucisson de l'Ardèche” są ściśle związane z terytorium: w tym trudno dostępnym, w większości górskim środowisku, o surowych warunkach klimatycznych rozwinęła się tradycja produkcji „saucisson de l'Ardèche” i sposób konserwowania mięsa wieprzowego, na terytorium, gdzie do początku XX w. świnie były jedynym źródłem mięsa dla rodzin z Ardèche. Tradycyjnie świnie zabijano w okresie Bożego Narodzenia, a mięso i produkty peklowane, które z nich otrzymywano, umożliwiały przetrwanie zimy, bardzo surowej na terytorium Ardèche.

Dawne umiejętności wykorzystywane są obecnie w przedsiębiorstwach peklowniczych z Ardèche, którym zależy na zachowaniu i przekazaniu ich przyszłym pokoleniom, a są to: wybór i jakość mięsa stosowanego do produkcji „saucisson de l'Ardèche”, stosowanie wszystkich naturalnych osłonek z jelit wieprzowych prowadzące do otrzymania różnych rodzajów suchej kiełbasy, stosowanie saletry jako jedyne dodatku, solenie wstępne chudego mięsa w miejscu produkcji, warunki parzenia i suszenia dostosowane do różnorodności suchych kiełbas itd.

Właśnie w centrum tego rejonu i tych bogatych w historię, tradycje i umiejętności gór narodziła się renoma szynki „saucisson de l'Ardèche”, propagowana w rodzimym Vivarais przez Oliviera de Serres, ojca francuskiego rolnictwa od XVI w., przez słynnego poetę z Ardèche Charles'a Forota i przez Curnonsky'ego, który nazwał Ardèche „rajem smakoszy”, a jedną z wsi tego regionu „mekką wędlin” oraz przez Charles'a Albina Mazona, który w 1890 r. wychwalał kiełbasę i jej pochodzenie w swoim dziele „Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche et la Haute-Loire” (Podróże fantastyczne i poważne przez Ardèche i Górną Loarę) i który zachwycał się „pułapami utkanymi słoniną, szynkami, golonkami i pętami kiełbas”.

Również obecnie ten tradycyjny produkt i jego jakość cieszą się renomą. I tak autorzy „Le Génie de l'Ardèche” piszą: „Na płaskowyżu Ardèche, gdzie wieje wiatr sprzyjający suszeniu produktów peklowanych, liczni masarze kultywują dawne umiejętności i oferują produkt lokalny wysokiej jakości”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucissonDeLArdeche.pdf>