



C/2024/1946

5.3.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(C/2024/1946)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Saucisson gaumais”

Nr UE: PGI-BE-02653 – 5.1.2021

ChNP () ChOG (x)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Saucisson gaumais”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Belgia

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

3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt „Saucisson gaumais” jest lekko wędzony i suszony. Otrzymuje się go poprzez fermentację wieprzowiny. Ma on cztery różne kształty:

- „Pipe” (rurka): prosty, wydłużony kształt, maksymalna średnica 30 mm i masa od 60 g do 140 g;
- „Collier” (kołnierzyk): (prawie) zamknięty okrągły łuk o średnicy 30–50 mm i wadze 200–600 g;
- „Saucisson” (kielbasa): prosty, wydłużony kształt, średnica 40–120 mm i masa 250–2 500 g;
- „Baudruche” (balon): wydłużony, zakrzywiony lub prosty kształt, średnica 80–130 mm i waga 2,5–10 kg.

Obowiązkowe składniki do przygotowania mieszanki to chude mięso i tłuszcz wieprzowy, sól i pieprz. Tłuszcz dodaje się maksymalnie do 25 % masy 100 % chudego mięsa, z wyjątkiem produktu w kształcie „pipe”, w przypadku którego maksymalna zawartość tłuszczu wynosi 30 %.

Do mieszanki można również dodać przyprawy i aromaty: czosnek, cebulę, kartoflaną, nasiona gorczycy, liście laurowe, kwiat muskatołowy, gałkę muskatołową, cebulę i tymianek.

Zezwala się również na stosowanie następujących składników: dekstrozy, fruktozy, glukozy, laktozy, substancji wiążącej pochodzenia mlecznego i sacharozy.

Zezwala się na stosowanie następujących dodatków: kwasu askorbinowego, askorbinianu sodu, chlorku potasu, lakieru o jakości spożywczej, maltodekstryny, azotanów i soli azotynu.

Wodę i fermenty wykorzystuje się jako substancje pomocnicze w przetwórstwie.

Z wyjątkiem chudego mięsa, tłuszczu i osłonek nie dopuszcza się innych jadalnych części świń ani mięsa oddzielnego mechanicznie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Farszem można wypełniać następujące rodzaje osłonek:

- naturalne osłonki wieprzowe lub wołowe (ewentualnie zszyte lub sklejone);
- osłonki białkowe (tylko do wstępnego krojenia);
- osłonki celulozowe (tylko do wstępnego krojenia).

Zabrania się barwienia osłonek.

Właściwości fizykochemiczne produktu końcowego wprowadzanego do obrotu są następujące:

- $\text{pH} < 5,0$ lub $5,0 \leq \text{pH} \leq 5,2$ w połączeniu z aktywnością wody na poziomie $\leq 0,95$;
- wilgotność odtłuszczonego produktu: 57–67 %;
- zawartość tłuszczu ≤ 50 % (55 % w przypadku kształtu „pipe”) w stosunku do suchej masy;
- zawartość białka ≥ 40 % (38 % w przypadku kształtu „pipe”) w stosunku do suchej masy;
- stosunek wody do białka $\leq 2,5$;
- stosunek kolagenu do białka $\leq 0,1$;
- zawartość soli ≤ 4 % w stosunku do świeżej masy.

Produkt ma następujące właściwości organoleptyczne:

- z zewnątrz ma strukturę ziarnistą. Skórka jest delikatna i ciemnoczerwona. Osłonka jest czysta i przylega do mieszaniny na całej jej powierzchni. Końce są płaskie;
- w wyglądzie plaster charakteryzuje się wyraźnymi (chudymi i tłustymi) ziarnami, równomiernie rozmieszczonymi. Po rozbiórce chude mięso ma barwę od ciemnoróżowej do jasnoczerwonej, a tłuszcz jest biały. Nie ma widocznych oznak rolowania. Mieszanina jest dobrze zapakowana;
- ziarna mają rozmiar średni lub duży;
- konsystencja jest delikatna i zwarta w dotyku. W odczuciu tekstura jest ziarnista, ale elastyczna i jednorodna, sprawiając wrażenie dobrze związanej mieszaniny. Konsystencja jest gładka, ale nie pozostawia tłuszczowego smaku w ustach;
- wędzony zapach i aromaty są wyraźne i trwałe. Wyczuwalny jest również lekki zapach świeżego mięsa, a także lekko kwaśny smak. Dopuszczone przyprawy i związki aromatyczne wybrane przez producentów dodają lekki zapach i własne korzenne aromaty. Jeżeli do mieszanki dodaje się czosnek, ani jego zapach, ani aromaty nie dominują.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

Etapy produkcji są następujące:

- wstępne solenie mięsa (opcjonalnie);
- przygotowanie mieszaniny;
- napełnianie farszem;
- odsączanie;
- obróbka cieplna (i rozpoczęcie suszenia);
- wędzenie i suszenie (suszenie może odbywać się przed wędzeniem, w trakcie wędzenia, po nim lub naprzemiennie z wędzeniem);
- wykańczanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie i wstępne krojenie odbywają się na terytorium Unii Europejskiej. Ograniczenie to jest uzasadnione ze względu na kontrolę identyfikowalności.

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

Jeżeli produkt zostaje wprowadzony do obrotu bez opakowania, wówczas na znaku cenowym umieszczonym w pobliżu produktów znajdować się muszą zarejestrowana nazwa, ChOG i europejskie logo. Opcjonalnie dodać można odniesienie do kształtu „Saucisson gaumais” („pipe”, „collier” lub „baudruche”), jeżeli produkt spełnia kryteria dotyczące danego kształtu. Informacje muszą być widoczne i czytelne dla konsumenta oraz przedstawione w sposób jednoznaczny.

4. Związłe określenie obszaru geograficznego

Obszarem geograficznym produkcji jest Gaume, na który składają się następujące jednostki komunalne:

- Chiny, z wyjątkiem gminy Suxy;
- Étalle;
- Florenville;
- Habay;
- Meix-devant-Virton;
- Musson;
- Rouvroy;
- Saint-Léger;
- Tintigny;
- Virton;
- Aubange: tylko okręgi gmin Halanzy i Rachecourt.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy opiera się na szczególnych cechach produktu wynikających z technik stosowanych do produkcji „Saucisson gaumais” (wiedza fachowa), opracowanych na obszarze geograficznym, oraz na jego renomie.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszarem geograficznym, na którym produkuje się „Saucisson gaumais”, jest Gaume. Jest to nazwa historyczna i geograficzna odnosząca się do belgijskiej części Lotaryngii, regionu położonego na południu Belgii.

Krajobraz Gaume jest zróżnicowany i obejmuje lasy, porośnięte głównie bukiem i dębem, łąki i płaskowyże. Ponadto jest obszarem charakteryzującym się nierównomiernym ukształtowaniu terenu, na których występują uformowania typu kuesta. Jest to obszar przejściowy między umiarkowanym klimatem morskim północnej Belgii a klimatem kontynentalnym, przejściowym, który znajduje się dalej na południe w centrum kraju. Klimat Gaume różni się od klimatu belgijskich Ardenów, ponieważ występuje na nim szerszy zakres temperatur, więcej godzin nasłonecznienia, mniejsze opady deszczu i łagodniejsze wiatry. Pomimo renomy Gaume jako regionu o bardziej przyjemnym klimacie niż Ardeny zima jest mimo to wilgotna i zimna.

Te warunki glebowo-klimatyczne pozwoliły w regionie Gaume na rozwój rolnictwa i chowu trzody chlewnej, zwłaszcza od XIX w. do połowy XX w. Dzięki rozwojowi rolnictwa rolnicy z Gaume mogli wykorzystać część dostępnych im zasobów skrobi (zboża i ziemniaki) do tuczenia świń. Gospodarstwa domowe powierzały również świnie swiniopasowi, który był odpowiedzialny za prowadzenie ich do lasów dębowych, w których żywiły się żołądziami. Świnie były poddawane ubojowi we wsiach do lat 60. XX w., między dniem Wszystkich Świętych a styczniem.

Szczególne etapy wiedzy fachowej wypracowanej na potrzeby produkcji „Saucisson gaumais” obejmują mielenie, wędzenie oraz połączenie obróbki cieplnej, wędzenia i suszenia. Chude mięso i tłuszcz wieprzowy zostają rozdrobione na mięso średnio lub grubo zmielone. Odbywa się to przy użyciu maszyny o średnicy otworów 4–13 mm w przypadku kształtu „pipe” oraz 5–13 mm w przypadku kształtów „collier”, „saucisson” i „baudruche”. Obróbka cieplna przebiega w temperaturze od 20 °C do 28 °C. Wędzenie jest obowiązkowe. Jest ono delikatne i wykonane przy użyciu trocin dębowych i bukowych. Suszenie odbywa się częściowo podczas obróbki cieplej. Odbywa się ono przed wędzeniem, w trakcie wędzenia lub po nim, a nawet naprzemiennie z wędzeniem. Łączny czas trwania etapów obróbki cieplej, wędzenia i suszenia jest bardzo krótki i zależy od wielkości „Saucisson gaumais”. Musi on wynosić co

najmniej 4 dni w przypadku kształtu „pipe”, 5 dni w przypadku kształtów „collier” i „saucisson” oraz 8 dni w przypadku kształtu „baudruche”. Dla porównania okres ten jest krótszy niż w przypadku ChOG „Saucisson d’Ardenne” (co najmniej 4–15 dni w zależności od kształtu) lub „Fuseau Lorrain” (3–6 tygodni). Producenci z Gaume opanowali umiejętności wymagane na tych etapach dzięki wiedzy fachowej wypracowanej w Ardenach, w szczególności, jeśli chodzi o wędzenie, a także podczas praktyk zawodowych podejmowanych we Francji, zwłaszcza w Sedanie (30 km od Gaume) i w Paryżu na początku XX w. Obecnie wiedza fachowa jest przekazywana w tradycyjnych sklepach mięsnych i zakładach mięsnych w Gaume, a także na kursie rzeźniczym w Institute Techniques et des Commerces agroalimentaires de Namur [Instytut technik rolno-spożywczych i handlu produktami rolno-spożywczymi w Namur].

Specyfika produktu

„Saucisson gaumais” wytwarza się wyłącznie z chudego mięsa i tłuszczu wieprzowego.

Z zewnątrz ma nierównomierną strukturę – można dostrzec ziarna mięsa. Dla porównania produkt jest gładki niż ChOG „Saucisson d’Ardenne” i „Fuseau lorrain”.

Konsystencja jest ziarnista i gładka.

Mięso zmielone jest średnio lub grubo.

Produkt „Saucisson gaumais” jest lekko suszony. Nie jest tak suchy jak ChOG „Saucisson d’Ardenne” lub „Fuseau lorrain”.

Jest również lekko wędzony. Zapach wędzenia jest dominujący, a wędzone aromaty są mniej lub bardziej wyraźne i trwałe. Wędzenie odbywa się poprzez spalanie drewna dębu lub buku. Intensywność wędzenia w Gaume jest inna niż na pobliskich obszarach. We francuskich Ardenach wędzenia prawie się nie praktykuje. We francuskiej części Lotaryngii „Fuseau lorrain” i „Saucisson lorrain” mogą być lekko wędzone przy użyciu drewna buku lub drewna iglastego. W belgijskich Ardenach wędzenie jest bardziej intensywne i charakterystyczne dla niego jest wykorzystanie jagód jałowca, żarnowca lub wrzosów.

Smak jest lekko kwaskowaty. Wyczuwalna kwasowość jest silniejsza w przypadku „Saucisson gaumais” niż w przypadku ChOG „Saucisson d’Ardenne”.

Jeśli chodzi o aromaty i przyprawy, „Saucisson gaumais” różni się od ChOG „Saucisson d’Ardenne” (o zapachu jagód jałowca) i od „Fuseau lorrain” (mięso marynowane w alkoholu i przy użyciu szerszej gamy aromatów i przypraw).

Związek przyczynowy

Warunki glebowo-klimatyczne Gaume sprzyjały hodowli świń w tym regionie w XIX w. i w pierwszej połowie XX w. Dało to miejscowej ludności źródło mięsa, które stanowiło uzupełnienie mięsa wołowego i drobiowego. Preferowane okresy uboju świń przypadały na późną jesień i zimę. Mieszkańcy Gaume mieli zatem w tych okresach dużą ilość mięsa do przetworzenia. W związku z tym dzięki produkcji „Saucisson gaumais” rozwinęli wiedzę fachową umożliwiającą im właściwe wykorzystanie mniej cenionych kawałków mięsa; szynki wykorzystywano do produkcji ChOG „Jambon d’Ardenne” a inne kawałki wykorzystywano do produkcji ChOG „Pâté gaumais”. Mimo że nie praktykuje się już hodowli świń w gospodarstwach, wiedza fachowa związana z produkcją „Saucisson gaumais” przetrwała.

Okres uboju zbiegł się z okresem, w którym ludzie w Gaume ogrzewali swoje domy. Głównymi paliwami wykorzystywanymi w kominku było drewno dębowe i bukowe z drzew porastających lasy Gaume. Kominek wykorzystywano do wędzenia peklowanego mięsa, które po wyprodukowaniu umieszczano w palenisku. Ta wiedza fachowa przetrwała w Gaume, a obecnie „Saucisson gaumais” wędzi się tylko przy użyciu tych dwóch rodzajów drewna. Umiejętność wędzenia zdobyto w belgijskich Ardenach, gdzie produkuje się ChOG „Saucisson d’Ardenne”. Z drugiej strony mieszkańcy Gaume wypracowali metodę mniej intensywnego wędzenia, która w większym stopniu odpowiada francuskim preferencjom co do smaku kiełbasy, która powinna być bardzo lekko wędzona lub w ogóle niewędzona. Produkt „Saucisson gaumais” jest zatem wędzony delikatniej niż jego ardeński odpowiednik lecz bardziej niż kiełbasy francuskie.

Chude mięso i tłuszcz wieprzowy zostają rozdrobione w taki sposób, aby uzyskać mięso średnio lub grubo zmielone. Nadaje to „Saucisson gaumais” strukturę ziarnistą na zewnątrz i wpływa na konsystencję, która jest kremowa i wyczuwalnie ziarnista, sprawiając wrażenie dobrze związanej mieszaniny.

Połączenie etapów obróbki ciepłej, wędzenia i suszenia ma również wpływ na smak, konsystencję i przechowywanie „Saucisson gaumais”. Obróbka cieplna, przeprowadzana w wysokich temperaturach przez krótki czas, umożliwia szybkie pojawienie się w „Saucisson gaumais” fermentów mlekowych. Etap ten jest niezbędny do nadania produktowi lekko kwaśnego smaku. Z chwilą wprowadzenia do obrotu produkt końcowy ma kwasowość na poziomie pH 5,2 lub niższym. Ze względu na krótki czas trwania etapów obróbki ciepłej, wędzenia i suszenia produkt końcowy charakteryzuje się stosunkowo wysoką zawartością wilgoci (57–67 %). W rezultacie produkt „Saucisson gaumais” jest lekko suchy i ma kremową konsystencję podobną do świeżej kiełbasy. Kwasowość produktu i wędzenie zapewniają jednak optymalną możliwość przechowywania przez kilka miesięcy.

Na początku XX w. produkt „Saucisson gaumais” stał się powszechnie znany i jest obecnie jednym z głównych produktów przyciągających odwiedzających do Gaume. Występuje pod nazwą „Saucisson de Virton” [1911 r., 1938 r.], „Saucissons du Pays” [1913 r., 1914 r.], „Saucisse Gaumette” [1928 r.] lub „Saucisson de la Gaume” [1971 r.].

Dokładną nazwę „Saucisson gaumais” używa się w publikacjach co najmniej od 1980 r., a mianowicie od czasu uwzględnienia w *Inventaire des produits régionaux* (wykazie produktów regionalnych) opracowanym w 1981 r. przez Federację Turystyczną Prowincji Luksemburg i Promag w Belgii, tj. jednostkę certyfikującą. Nazwa ta stała się bardziej rozpowszechniona w latach 90. XX w. Obecnie cieszy się dobrą renomą.

W przewodnikach turystycznych produkt ten uważa się za część dziedzictwa gastronomicznego Gaume (*La Transgauloise* [1933 r.], *Ardennen. Reisgids met 30 dagtochte* [2006 r.], *Maak zelf Ardense specialiteiten* [2011 r.], *La Route Régionale des Saveurs ...* [2014 r.] i *Le Routard. Ardenne. Francja-Belgia-Luksemburg* [2019 r.]). Został również wymieniony w publikacji pt. *Inventaire des Trésors gourmands de Wallonie* [1999 r.] autorstwa Ch. Van Gelderen oraz w pozycji *Dictionnaires de belgicisms* [2010 r.], którą opracowali M. Francard, G. Geron, R. Wilmet i A. Wirth. Szereg lokali gastronomicznych lub restauracji oferuje „Saucisson gaumais” w swoim menu lub w bufetach, np. restauracja „Le café des Arts” (Namur w Belgii) i „Traiteur Vandendaele” (Namur). Szereg prac (*100 recettes chics & pas chères* [ok. 2010 r.] i *Les produits du terroir sur leur 31* [ok. 2016 r.] autorstwa G. Wateleta, *Les meilleures recettes du terroir gaumais* [2017 r.] Urząd ds. Turystyki w Virton) oraz blogów kulinarnych („Test 4 you”, „Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner”, „La cuisine de Laurence”, „Mélina & Chocolat”) pokazują, że produkt ten został włączony do wielu przepisów i stał się częścią tradycji kulinarnej. Cechy produktu doceniono w konkursie „Eurobeef” zorganizowanym w 2013 r. przez Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique (Krajową Federację Rzeźników i Wędliniarzy Belgii), w którym wielu producentów otrzymało nagrody.

Ponadto od 2004 r. jednym z celów Confrérie de la Rulles (Gildia z Rulles) jest ochrona renomy i promowanie produktu „Saucisson gaumais”.

„Saucisson gaumais” produkuje się w około 15 sklepach rzeźniczych i zakładach mięsnych. Produkt ten wywozi się do Niderlandów i Luksemburga.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>