

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 160/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«SAUCISSON SEC D'Auvergne»/«SAUCISSE SÈCHE D'Auvergne»

N. UE: PGI-FR-02094 — 23.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2 prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» è un prodotto della carne crudo, fermentato, quindi essiccato, composto da una mescolanza di carni suine tritate, salate, agliate e speziate. Non è né affumicato né rivestito di erbe o spezie.

Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» è venduto in una delle tre forme seguenti:

- intero, nel budello. Può eventualmente essere legato con uno spago, avvolto in rete, cosparso di cenere o ricoperto di muffa bianca. Può essere presentato con o senza confezione, eventualmente in atmosfera controllata,
- tagliato (a fette), con vendita diretta al consumatore,
- affettato-preconfezionato in pellicola oppure in vaschetta (sotto vuoto o in atmosfera controllata). Il prodotto si presenta, in questo caso, senza il budello che viene rimosso prima dell'affettatura.

La forma ed il peso del prodotto nonché la sua durata di fabbricazione e di essiccazione dipendono dalle dimensioni dei pezzi di budello adoperati (diametro, lunghezza e spessore del budello). Questi elementi sono descritti nelle tabelle in appresso.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— «Saucisson sec d'Auvergne»:

Dimensioni	Peso a secco	Budello	Forma	Durata del processo (*)	Chiusura del budello	Presentazione alla vendita
Diametro: 4 - 8 cm Lunghezza: 10 - 20 cm	200 a 400 g	<i>chaudin</i>	Diritta più o meno regolare	≥ 21 giorni	Chiusura con spago, che può essere rafforzata con gancio o rete	Intero nel budello oppure affettato
Diametro: 5 - 10 cm Lunghezza: 15 - 35 cm	400 a 800 g	<i>chaudin, suivant</i>		≥ 28 giorni		
Diametro: 6 - 12 cm Lunghezza: 20 - 50 cm	> 800 g	<i>suivant, rosette, fuseau</i>		≥ 42 giorni		
Diametro: > 5 cm	—	naturale o collagenico	diritta e regolare	≥ 42 giorni	Chiusura con spago o gancio	Preaffettato preconfezionato senza budello

(*) Durata del processo, della tritatura dell'impasto fino all'uscita dall'essiccatoio ai fini del confezionamento.

— «Saucisse sèche d'Auvergne»

Dimensioni	Peso a secco	Budello	Forma	Durata del processo (*)	Chiusura del budello	Presentazione alla vendita
Diametro: 2,5 - 5 cm Lunghezza: 10 à 20 cm	200 a 350 g	«menu»	pezzo a ferro di cavallo, ad U oppure diritto	≥ 18 giorni	Chiusura con spago o gancio	Intero nel budello o affettato
Diametro: 2,5 - 5 cm Lunghezza: più di 50 cm	0,8 a 4 kg	frazionato o no	circolare arrotolata (denominato «perche»)			
Diametro: 2,5 - 5 cm	—	«menu» o collagenico	diritta e regolare	≥ 28 giorni	Chiusura con spago o gancio	Preaffettato e preconfezionato senza budello
Diametro: 2,5 - 5 cm	—	menu o collagenico	diritta e regolare	≥ 28 giorni	Chiusura con spago o gancio	Preaffettato e preconfezionato senza budello

(*) Durata del processo, della tritatura dell'impasto fino all'uscita dall'essiccatoio ai fini del confezionamento.

Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» rispetta i criteri fisico-chimici seguenti:

- umidità del prodotto sgrassato (HPD) $\leq 52\%$ (tranne per i pezzi molto grossi il cui diametro è superiore a 70 mm: HPD $\leq 56\%$),
- tasso dei lipidi (HPD del 77 %) $\leq 20\%$,
- rapporto collageni/protidi $\leq 13\%$,
- tasso di zuccheri solubili totali (HPD del 77 %) $\leq 1\%$,
- pH ≥ 5 .

Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» ha una consistenza che va da soffice a secca, un odore e un sapore di aglio. Al taglio la fetta presenta un colore che va dal rosso al rosso scuro, è molto compatta, con poco grasso, ben ripartito.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti di origine animale)*

L'alimentazione destinata all'ingrasso dei suini da carne contiene come minimo il 60 % di cereali, semi oleosi e derivati e comporta meno dell'1,7 % di acido linoleico (calcolo sulla materia secca).

Le carni (magre e grasse) che fanno parte della composizione del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» provengono esclusivamente da maiali da carne e da scrofe (scrofe di riforma), tranne i maschi interi, i verri, i suini monorchidi, criptorchidi ed ermafroditi. Tutti gli animali sono identificati e registrati.

I pezzi ammessi nella fabbricazione del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» sono soltanto il lombo, la spalla, il prosciutto, la pancetta e il lardo dorsale. Essi vengono utilizzati allo stato fresco. Tuttavia, è consentito congelare le parti magre e grasse delle carcasse di suini da carne unicamente ai produttori che si riforniscono personalmente delle carcasse e che sezionano poi essi stessi, a determinate condizioni definite nel disciplinare.

La miscela di carne destinata alla produzione del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» comprende come minimo il 70 % di carni provenienti da scrofe di peso superiore a 120,0 kg di carcassa (peso a caldo) e/o di maiali da carne di peso superiore a 93,0 kg di carcassa (peso a caldo).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne», della preparazione della miscela al termine della fase di essiccazione hanno luogo all'interno della zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto al quale la denominazione si riferisce*

—

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica si estende al territorio dei seguenti comuni:

Dipartimenti del Cantal, dell'Alta Loira e del Puy-de-Dôme: tutti i comuni.

Dipartimento dell'Allier:

cantoni di Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2.

Comuni di Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérrilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaupe, Châtel-de-Neuvre, Châtelperron, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdat-Larequille, Gipy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamaids, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddes, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérence, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande.

Dipartimento della Corrèze: comuni di Chaveruche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La delimitazione della zona geografica del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» è basata sul principio di una continuità fra la localizzazione delle pratiche tradizionali, storicamente influenzate da condizioni naturali favorevoli alla conservazione delle carni mediante essiccazione, e la sede degli impianti di salatura.

La zona geografica è sita in un massiccio di altitudine media, di quasi 1 000 metri, composto da altipiani elevati e da cime vulcaniche inframmezzati da numerose valli. Essa fruisce di un clima di tipo continentale dovuto all'altitudine. Il regime dei venti accresce l'effetto di ventilazione che favorisce la perdita di umidità essenziale all'essiccazione dei prodotti di salatura. In effetti, a causa della topografia accidentata, che si oppone trasversalmente ai flussi umidi dominanti, provenienti da ovest, la zona geografica è soggetta alla potente influenza del *föhn*, soprattutto nelle valli ai piedi dei massicci.

Fino alla metà del XX secolo, esisteva una vera e propria tradizione domestica e contadina di allevamento e di trasformazione del maiale, principalmente mediante la salatura a secco, descritta in numerose opere dell'epoca. La fabbricazione si svolgeva tradizionalmente durante l'inverno, visto che le condizioni climatiche in questa stagione permettevano di assicurare il perfetto svolgimento delle operazioni di salatura e di essiccazione. L'utilizzo delle spezie e dell'aglio si aggiungeva a completamento dell'azione di salatura, aumentando l'efficacia della conservazione e contribuendo allo sviluppo delle proprietà gustative tipiche dei salumi dell'Auvergne.

Dopo la rivoluzione agricola del XIX secolo, le tecniche di salatura a secco hanno gradatamente ripreso e si sono poi sviluppate in forma prima artigianale poi industriale. Fra le imprese presenti oggi nella zona geografica, più di una quindicina ha iniziato la propria attività prima della seconda guerra mondiale. L'emigrazione delle popolazioni dell'Auvergne verso Parigi a partire dal 1830, periodo in cui si erano concentrate principalmente nel settore della fabbricazione della birra e della ristorazione, ha favorito la diffusione dei procedimenti di conservazione sotto sale dei salumi prodotti nella zona geografica, contribuendo a renderli famosi.

Al giorno d'oggi, gli insaccati secchi costituiscono il 78 % dei prodotti della salumeria fabbricati nella zona geografica, contro il 16 % per l'insieme del territorio nazionale.

Specificità dei prodotti

Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» si contraddistingue per la composizione dell'impasto e per le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche del prodotto finito.

Prima di tutto, l'impasto contiene almeno il 70 % di carni di scrofe il cui peso carcassa è superiore a 120,0 kg e/o di maiali da carne il cui peso carcassa è superiore a 93,0 kg. Queste carni conferiscono al «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» il suo tipico colore da rosso a rosso scuro.

Successivamente, l'impasto è aromatizzato con aglio, in misura da due a dieci volte superiore rispetto alle dosi che si ritrovano generalmente negli insaccati secchi. Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» presenta quindi un odore ed un gusto agliati davvero particolari.

L'impasto del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» si contraddistingue altresì per la sua abbondanza di carne magra, il che si traduce in un tasso di lipidi nel prodotto finito (HPD del 77 %) inferiore o uguale al 20 % e in una fetta che presenta visivamente poco grasso. Questa netta presenza di carne magra si traduce in un rapporto collagene/proteidi nel prodotto finito inferiore o uguale al 13 %.

Legame causale

Il legame tra la zona geografica e il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» è basato sulla reputazione e sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

La fabbricazione del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» ha avuto inizio nelle fattorie grazie alla presenza di fattori propizi alla produzione di salumi nella zona geografica: si tratta al tempo stesso di fattori naturali, con un clima invernale e un rilievo propizi all'essiccazione dei prodotti (temperature medie basse che consentivano la conservazione dei salumi, regime di venti di tipo Föhn, anch'esso favorevole all'essiccazione), e fattori umani, con un forte sviluppo dell'allevamento suino che forniva la materia prima.

Pertanto, il colore scuro del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» si colloca nel prolungamento delle pratiche locali tradizionali che privilegiano l'utilizzo di animali di età adeguata a questo tipo di trasformazione delle carni (maiali adulti, scrofe di riforma).

L'incorporazione sistematica e significativa di aglio nell'impasto è anch'essa una caratteristica attribuibile alla zona geografica. Essa è legata alla presenza fin da tempi remoti della produzione di aglio nella regione *Limagne de Puy-de-Dôme*.

Queste usanze antiche sono state all'origine dell'emergere delle attività economiche, artigianali prima, industriali più tardi, localizzate al giorno d'oggi nella zona geografica. La reputazione del «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» si è sviluppata in particolare grazie alla promozione assicurata a partire dalla metà del XIX secolo dai numerosi abitanti dell'Auvergne emigrati nella *région parisienne* ed anche in altre località, segnatamente mediante l'attività nel settore della fabbricazione della birra e della ristorazione. A partire dagli anni settanta, la specializzazione e l'aumento della produzione hanno corroborato tale reputazione, che si fonda sulle caratteristiche specifiche dei prodotti ottenuti grazie ai metodi tradizionali di fabbricazione.

Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» viene citato in quanto specialità della zona geografica in numerose opere a partire dagli inizi del XX secolo. Di seguito riportiamo alcuni di tali riferimenti:

- Chancrin e Faideau, nel loro *Larousse ménager* del 1926, segnalano le salsicce e i salsicciotti secchi dell'Auvergne fra le specialità della zona geografica, e
- i «saucissons secs d'Auvergne» figurano fra i tesori gastronomici della Francia, segnalati da Curnonsky e Croze nel 1933,
- M. Migaud, nello scritto *La charcuterie sèche* (Ed. Soussana, 1978), descrive la «Saucisse sèche d'Auvergne»: «questo delizioso prodotto che, malgrado il suo nome, è simile ai salsicciotti freschi, conosce un crescente successo» e rimanda ai disciplinari collettivi elaborati dalle imprese regionali.

Si può inoltre citare il fatto che il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» sia rappresentato appeso vicino a reste di aglio al soffitto di una locanda della regione nell'undicesimo album della serie di fumetti *Asterix le Gaulois*, di René Goscinny e Albert Uderzo, dal titolo «*Le Bouclier arverne*» e pubblicato nel 1968.

La sua reputazione è sempre notevole, come testimoniano i numerosi riferimenti a questo prodotto presentati soprattutto in Internet, nei siti di vendita on line esterni alla zona geografica ed in siti di gastronomia e di informazioni culinarie.

Il «Saucisson sec d'Auvergne»/«Saucisse sèche d'Auvergne» è inoltre regolarmente riconosciuto mediante il conferimento di premi, segnatamente in occasione dei due principali concorsi francesi (Concours Général Agricole de Paris; Concours international du meilleur saucisson Saucicreor de Nouan-le-Fuzelier).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement
