

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 437/10)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012****„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”**

Nr UE: FR-PGI-0105-01303 – 26.1.2015

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy składającej wniosek: Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche

Adres: Chambre de Commerce et de l'Industrie  
Parc des Platanes  
07104 Annonay  
FRANCJA

Tel. +33 475692727  
E-mail: ellypteam@gmail.com

Grupa wniosek jest stowarzyszeniem regulowanym przepisami ustawy z dnia 1 lipca 1901 r. i dekretu z dnia 16 sierpnia 1901 r., zezuszającym podmioty zajmujące się peklowaniem wytwarzające „Saucisson de l'Ardèche”.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [wymogi krajowe – klasa produktu – organ kontrolny]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla którego jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

### 5.1. Opis produktu

W rozróżnieniu między dwiema podkategoriami kiełbasy „petit chaudin” (okrężnicy małej) stwierdzono występowanie błędów, które nie mają wpływu na ogólny opis produktu.

W rozdziale IV.2.4 (obecnie 2.2.4.) specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

Nazwa produktu	O słonka	Rozdrabnianie: minimalna wielkość drobiny  (mm)	Masa suszonej kiełbasy  (g)	Średnica osłonki  (mm)	Długość osłonki  (cm)	Minimalna długość okresu parzenia  (godziny)	Minimalna długość okresu suszenia  (dni)
„Petit chaudin”	Okrężnica	6	200– <del>350</del> <b>250</b>	45–55	25– <del>35</del>	36	18
			<b>250</b> 350–600	55–70	<del>30</del> –40	36	21
Okrężnica		6	600–2 000	70–90	> 40	36	30
„Gros chaudin”		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40

Masa produktu zmienia się w zależności od średnicy osłonki. Jeżeli chodzi o przewidziane wielkości średnicy, granica między dwiema podkategoriami „petit chaudin” powinna wynosić 250 g, a nie 350 g.

Minimalna długość wynosząca 25 cm jest taka sama w przypadku obydwu poprawionych wielkości masy, gdyż jest to wspólna standardowa wartość odniesienia stosowana przez wszystkich producentów osłonek. W odniesieniu do tego parametru rozróżnienie między dwiema podkategoriami „petit chaudin” nie jest istotne. W celu zachowania stosowanych standardów konieczne jest zatem ustalenie jednego przedziału długości osłonki w zakresie 25–40 cm.

### 5.2. Obszar geograficzny

Poprawiono pisownię niektórych nazw gmin, aby zachować zgodność z aktualną nomenklaturą stosowaną przez INSEE (państwowy instytut statystyki i badań ekonomicznych).

### 5.3. Metoda produkcji

#### 5.3.1. Surowce

W rozdziale VII.1 (obecnie 5.1.) specyfikacji produktu cechy świń, od których pochodzi surowiec, zmienia się w zakresie wieku świń, masy tuszy ciepłej i zawartości tkanki mięśniowej w kawałkach:

#### — Wiek świń

Usunięto kryterium wieku świń przy uboju (wiek co najmniej 172 dni w przypadku tuczników i wiek średnio 182 dni w przypadku tuczników ciężkich), gdyż kryteria te nie są już zgodne z praktykami stosowanymi w sektorze produkcji wieprzowiny.

Dzięki postępowi w dziedzinie genetyki i żywienia świnie poddaje się obecnie ubojowi w młodszym wieku, a masa ich tusz jest często większa niż miało to miejsce w przeszłości. Średnia masa tusz wzrosła w ciągu 10 lat o 5 kg.

Obecnie nie ocenia się już jakości mięsa w zależności od wieku zwierzęcia. Przy takiej samej jakości tusz wiek zwierząt może się różnić nawet o 10 dni lub więcej, tak że nie stosuje się już tej wartości w sposób precyzyjny podczas procesu certyfikacji.

— Masa tuszy ciepłej

W przypadku tuczników zakres masy tusz zwiększono o 3 kg, a masę tusz tuczników ciężkich zwiększono do 92 kg (z oznaczeniem „większa niż”) zamiast 90 kg (z oznaczeniem „większa lub równa”).

Zwiększenie zakresu masy tusz tuczników ciężkich i górnej granicy w przypadku tuczników uzasadnia się postępowaniem w dziedzinie genetyki i żywienia, dzięki któremu w latach 1997–2009 nastąpił wzrost średniej masy świnii o 4 kg. Obecnie średnia masa tusz wynosi ok. 91,5 kg.

Ponadto w opisie metody produkcji ChOG „Saucisson de l’Ardèche” przewidziano, że produkt musi zawierać co najmniej 40 % mięsa „dojrzałego” pochodzącego od lochy lub od tuczniaka ciężkiego. Im większa jest masa świnii, tym produkt jest bardziej typowy. Wzrost masy jest zatem korzystny.

— Zawartość tkanki mięśniowej w kawałkach

Chociaż pojęcie zawartości tkanki mięśniowej w kawałkach ma znaczenie w przypadku produktów takich jak szynka, w których odzwierciedla ono przebieg tuczenia zwierzęcia i cechy części anatomicznej, nie jest ono przydatne w przypadku produktów dzielonych, takich jak kiełbasa, w których rzemieślnicy zajmujący się peklowaniem mieszają w różnych proporcjach kawałki chude z kawałkami tłustymi, w zależności od przewidzianej receptury i od zawartości tłuszczu w produkcie końcowym. Parametr ten usunięto zatem z opisu surowca.

### 5.3.2. Etapy produkcji

— pH kawałków:

Obowiązek pomiaru pH zastąpiono wizualnym badaniem świeżości i jakości kawałków.

Pomiary pH są bowiem reprezentatywne wyłącznie w przypadku całych kawałków, takich jak kawałki przeznaczone do produkcji suszonej szynki. W przypadku suszonej kiełbasy sytuacja jest odwrotna, gdyż zgodnie z recepturą łączy się różne kawałki, zarówno tłuste, jak i chude, których pH bardzo różni się w zależności od części anatomicznej, warunków pomiaru i miejsca pomiaru.

Świeżość mięsa podlega ścisłej kontroli przy każdym odbiorze, lecz jest to kontrola wizualna, gdyż złą jakość mięsa można łatwo zauważyć ze względu na jego nienormalną barwę (mięso jest zbyt jasne lub zbyt ciemne). W specyfikacji produktu przedstawiono wykaz wad wyglądu, których należy unikać.

— Dozwolona ilość saletry:

Usunięto odniesienie do maksymalnego limitu pozostałości dozwolonego w produkcie końcowym, gdyż jest on zgodny z przepisami ogólnymi (dyrektywy 2006/52/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 lipca 2006 r.).

— Solenie wstępne:

W rozdziale dotyczącym etapu solenia wstępnego dokonano zmian redakcyjnych.

Stosowanie solenia wstępnego umożliwia rozpuszczanie białek i zapewnienie odpowiedniej spoistości tłuszczu i mięsa chudego, co nadaje produktowi mięką, przyjemną i rozplywającą się w ustach konsystencję. Taki efekt w odniesieniu do mięsa i właściwości „Saucisson de l’Ardèche” można zresztą uzyskać dzięki stosowaniu różnych procesów. W rozdziale VII.2.3 specyfikacji produktu ograniczono jednak objętość wstępnego opisu tego etapu, co uniemożliwiło przedstawienie wszystkich tradycyjnych praktyk prowadzących do uzyskania takich efektów.

Zmieniono zatem opis tego etapu, aby umożliwić przeprowadzanie solenia wstępnego przed rozdrabnianiem lub po nim, przy zachowaniu takich samych warunków technicznych przeprowadzania tej czynności i konserwacji w celu zagwarantowania takich samych wyników: przeprowadzanie w miejscu przetwarzania, przy użyciu takiej samej dawki NaCl, przez co najmniej 24 godziny w temperaturze wewnętrznej równej 4 °C.

Wprowadzono również zmiany na początku następnego rozdziału dotyczącego krojenia, aby uwzględnić ten nowy sposób przeprowadzania tej czynności.

— Schemat cyklu życia:

Zmieniono i uproszczono schemat cyklu życia w celu uwzględnienia uściśleń wprowadzonych do opisu etapu solenia wstępnego.

#### 5.4. Etykietowanie

W rozdziale X (obecnie 8) specyfikacji produktu znosi się obowiązek umieszczania zapisu „Indication Géographique Protégée” (chronione oznaczenie geograficzne), gdyż wyrażenie to znajduje się już na unijnym logo ChOG, które należy umieścić na etykiecie.

Termin „logo ChOG” zastąpiono terminem „logo ChOG Unii Europejskiej” zgodnie z utrwaloną terminologią.

#### 5.5. Wymogi krajowe

W rozdziale XI specyfikacji produktu zaktualizowano tabelę zawierającą główne punkty podlegające kontroli w celu uwzględnienia powyższych zmian.

#### 5.6. Inne

Poprawiono nagłówki klasy produktu w celu zachowania zgodności z terminologią określoną w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014.

Zmieniono rozdział zawierający informacje odnoszące się do organu kontrolnego.

### JEDNOLITY DOKUMENT

### „SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”

Nr UE: FR-PGI-0105-01303 – 26.1.2015

ChNP ( ) ChOG ( X )

#### 1. Nazwa lub nazwy

„Saucisson de l'Ardèche”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

#### 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

Opis ogólny

„Saucisson de l'Ardèche” jest kiełbasą suchą wytwarzaną 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 mięso dojrzałe 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 ramach której stosuje się wszystkie osłonki otrzymywane z jelita wieprzowego (jelito cienkie, jelito ślepe, okrężnicę, krzyżówkę, zatokę, rozetę), często nadające swoją nazwę danemu rodzajowi produktu.

Produkty te (ich kształt i wymiary) różnią się w zależności od rodzaju i rozmiaru zastosowanej naturalnej osłonki, od rozmiaru drobin mięsa i od minimalnego okresu suszenia.

Odmiany „Saucisson de l'Ardèche”

*Saucisse sèche* (sucha kiełbasa)

Stosowaną osłonką jest wieprzowe jelito cienkie o średnicy co najmniej 30 mm, przy czym jego długość zmienia 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.

*Petit chaudin* (mała okrężnica)

Stosowaną osłonką jest okrężnica lub krzyżówka zamknięta na obu końcach sznurkiem. Tę naturalną osłonkę można formować ręcznie.

*Chaudin* (okrężnica)

Kiełbasa jest długa, może być cienka bądź mniej lub bardziej szeroka, w zależności od średnicy osłonki (okrężnicy). Zawartość soli jest nieco większa. Tę naturalną osłonkę zwiążuje się sznurkiem i można ją formować ręcznie lub umieścić w siatce.

*Gros chaudin* (duża okrężnica)

Stosowaną osłonką jest duża okrężnica, naturalnie odtłuszczona, obrana i ewentualnie pozbawiona żyłek. Można również stosować taśmy okrężnicy. Kiełbasę suszy się poprzez jej powieszenie lub na płasko, co zmienia jej wygląd. Ma ona lekko kwaśny smak, który wynika z długiego dojrzewania.

*Rosette* (rozeta)

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

*Jésus*

Jest to pękata kiełbasa, o owalnym kształcie jak jej osłonka (jelito ślepe). Zgodnie z tradycją tę grubą, suchą kiełbasę „owiniętą” i „strzeżoną” jak dziecko, pojawiającą się na rodzinnym stole właśnie w czasie narodzin dzieciątka Jezus, Boga chrześcijan, nazwano „Jezusem” (fr. *Jésus*) Kiełbasa ma lekko kwaśny smak, który wynika z jej długiego dojrzewania, spowolnionego przez grubość osłonki.

## Tabela podsumowująca

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

W poniższej tabeli przedstawiono charakterystykę poszczególnych produktów.

Nazwa produktu	O słonka	Rozdrabnianie: minimalna wielkość drobiny (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	200–250	45–55	25–40	36	18
			250–600	55–70		36	21
Okrężnica		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, w jego różnych odmianach, można wprowadzać do obrotu albo w całości (bez opakowania lub w opakowaniu, w siatce lub w worku) z naturalnym nalotem lub upudrowany, albo pokrojony na plastry w przypadku kawałków o masie większej niż 1,2 kg.

### Cechy organoleptyczne

Przekrój kiełbasy ma nieco przyciemnioną czerwonawą barwę; mogą być w nim widoczne niektóre przyprawy i biały tłuszcz. Podział na elementy tłuste i chude jest tym bardziej widoczny, im większe są drobiny.

Smaki mieszaniny, lekko słone z wyczuwalnymi przyprawami, towarzyszą wyraźnie wyczuwalnemu smakowi mięsa z nutą kwasowości, jeżeli osłonka jest gruba, ponieważ spowalnia ona dojrzewanie.

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

### Cechy fizykochemiczne

Cechy kiełbasy gotowej do wprowadzenia do obrotu odpowiadają cechom suchych kiełbas wysokiej jakości. Równocześnie Aw produktu nie może przekraczać 0,91.

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

Surowiec (chude mięso i tłuszcz) wchodzący w skład receptury „Saucisson de l'Ardèche” pochodzi wyłącznie od tuczników (zwykłych lub ciężkich) i z mięsa loch.

Całe mięso jest świeże i pochodzi z UE (od zwierząt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi w Unii Europejskiej).

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

Ilość kawałków wykazujących wady wyglądu nie może przekroczyć 5 % wszystkich wykorzystanych kawałków.

#### Selekcja mięsa tuczników (zwykłych i ciężkich)

Pasza świń składa się w co najmniej 60 % ze zbóż i odpadów młynarskich.

Stosowania dodatków zootechnicznych zawierających stymulator wzrostu jest zabronione w trakcie całego życia zwierzęcia.

Wymogi dotyczące genetyki: świnię pochodzą z materiału reprodukcyjnego pochodzącego z zatwierdzonych organizacji zajmujących się selekcją świń lub stacji sztucznego unasienniania. W pozostałych przypadkach tuczniaki wrażliwe na halotan stanowią mniej niż 3 % i są wolne od allele RN- (częstotliwość zerowa).

Tusze spełniają co najmniej następujące kryteria:

- w przypadku tuczników: masa tuszy cieplej w przedziale 75–92 kg,
- w przypadku tuczników ciężkich: masa tuszy cieplej co najmniej 92 kg.

#### Selekcja mięsa loch

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.

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

#### 3.4. *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, napełnianie, parzenie, dojrzewanie/suszenie).

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

—

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

Nazwa: „Saucisson de l'Ardèche” uzupełniona w stosownych przypadkach odpowiadającą jej nazwą odmiany: *sau-cisse sèche* (sucha kiełbasa), *petit chaudin*, *chaudin*, *gros chaudin*, *rosette*, *jésus*, do której każdy podmiot może dodać właściwą dla siebie nazwę.

Logo ChOG Unii Europejskiej.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w południowo-wschodniej Francji. Obejmuje on 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 istnienia w gminach dawnej oraz nowej tradycji produkcji kielbasy. Gminy te odpowiadają dawnej prowincji Vivarais, która w 1790 r. stała się departamentem Ardèche. W departamencie tym nastąpiło później kilka przesunięć granic.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny, odpowiadający prowincji Vivarais, jest kolebką tradycji, zwyczajów i umiejętności peklowania, które odziedziczył departament Ardèche.

Obszar geograficzny składa się z dwóch środowisk. „Góry” o średniej wysokości 500–1 700 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. Cały region „górzysty” jest smagany zimnym wiatrem. Na „płaskowyżu, wzniesieniach i równinie” wysokość wynosi od ok. 400 metrów aż do równiny. Klimat umiarkowany przechodzi w śródziemnomorski wraz z przybliżaniem się do granic południowych.

W tych dwóch środowiskach wprowadzono, dzięki „świętom uboju” odbywającym się na początku zimy, praktyki suszenia kielbas.

Obszar ten przez długi czas był odizolowany, a dostęp do niego był trudny. Właśnie to odizolowanie umożliwiło głębokie zakorzenienie się i zachowanie w kulturze tradycji związanych ze świniami („zwierzętami opatrznosciowymi”), takich jak „święta uboju” obchodzone przez rolników na początku zimy, targi, gastronomia i festyny.

Techniki suszenia i konserwacji kielbas, praktykowane przez rolników zostały później rozpropagowane przez rzemieślników zajmujących się peklowaniem. Jeszcze dziś wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się silną obecnością małych i średnich, często stuletnich przedsiębiorstw peklowniczych, które przez pokolenia potrafiły przekazywać swoje umiejętności na obszarze o korzystnych dla nich warunkach geograficznych i klimatycznych.

„Saucisson de l'Ardèche”, pod różnymi postaciami, opiera się na tej samej recepturze.

Kształt i rozmiar różnych rodzajów kielbasy wynika ze stosowania różnych osłonek z jelita wieprzowego, które często nadają nazwę otrzymanym produktom. Rozmiar drobin i minimalny okres suszenia różnią się w zależności od rozmiaru kielbasy i konsystencji osłonki.

##### *Specyfika produktu*

Specyfika „Saucisson de l'Ardèche” wiąże się zarazem z istniejącą od dawna renomą tego produktu oraz ze szczególnymi umiejętnościami gwarantującymi najlepsze uwypuklenie szczególnych cech organoleptycznych produktu.

W ustach czuje się smaki mieszaniny, lekko słone i z wyczuwalnymi przyprawami, towarzyszące wyraźnie wyczuwalnemu smakowi mięsa. Jeżeli osłonka jest gruba i tłusta, spowalnia dojrzewanie produktu, przez co pojawia się w nim nuta kwasowości.

Smak ten uzupełnia miękka, przyjemna i rozplływająca się w ustach konsystencja.

##### *Związek przyczynowy*

Jakość i renoma „Saucisson de l'Ardèche” są ściśle związane z obszarem: w tym trudno dostępnym środowisku o surowych warunkach klimatycznych rozwinęła się tradycja produkcji „Saucisson de l'Ardèche” i sposób konserwowania mięsa wieprzowego na obszarze, na którym do początku XX w. świnie były jedynym źródłem mięsa dla rodzin z Ardèche. Tradycyjnie ubój świń przeprowadzano w okresie Bożego Narodzenia, a mięso i produkty peklowane, które z nich otrzymywano, umożliwiały przetrwanie zimy.

Dawne umiejętności są wykorzystywane do dziś: wybór mięsa, stosowanie wszystkich naturalnych osłonek z jelit wieprzowych, stosowanie saletry jako jedynego dodatku, solenie wstępne itd.

Następujące wspólne praktyki nadają „Saucisson de l'Ardèche” cechy organoleptyczne tego produktu:

- wybór wyłącznie świeżego i wyselekcjonowanego mięsa (mieszanina mięsa dojrzałego i mięsa z tuczników),
- wstępne solenie mięsa, które umożliwia doskonałe rozpuszczanie białek, a więc odpowiednią spistość drobin, i które nadaje kielbasom miękką konsystencję,
- stosowanie osłonek naturalnych i wszystkich osłonek z jelit wieprzowych. Ich elastyczność ułatwia napelnianie mięsem, które lepiej przylega, nie tworząc kieszeni powietrznych. Ich przepuszczalność umożliwia powolne dojrzewanie aż do końcowej stabilizacji produktu. Naturalność i grubość osłonek wpływają na smak suszonej kielbasy;
- dojrzewanie dostosowane do różnych kawałków.

Właśnie w centrum tego obszaru, bogatego poprzez swoją historię, tradycje i umiejętności, narodziła się renoma „Saucisson de l'Ardèche”.

W Ardèche, nazwanej „rajem smakoszy” przez Curnonsky'ego (który wieś Saint-Agrève określił jako „mekkę wędlin”), istnieje prawdziwa kultura hodowli świń i produkcji suszonych wędlin zakorzeniona w tradycji od XVI w.

Potwierdzają to liczne świadectwa, w tym świadectwo Oliviera de Serres, ojca francuskiego rolnictwa (XVI w.) oraz Chagles'a Forota, pisarza i poety z Ardèche (XIX w.).

W 1890 r. Charles Albin Mazon wychwalał kielbasę 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 Górny Loarę), w którym zachwycał się „powalami utkanymi słoniną, szynkami, golonkami i pętami kielbas”.

Według Michela Carlata „ubój świń jest świętem [...]. W kuchni, na okapie kominka, wieszają się szynki i kielbasy. Suszą się one i wędzą przez długie tygodnie”. Pierre Charrie pisał, że podczas wieczerzy wigilijnej „raczono się *Jésus*, grubą kielbasą [...] przeznaczoną na tę właśnie okazję”.

Handel kielbasą pojawia się w XVII w. Szczególnie na początku XX w. powstają targi, 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.

Wymienia się ją w „Inventaire du patrimoine culinaire de la France” (Spisie dziedzictwa kulinarnego Francji) wydany w 1995 r.

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 wędliniar-skim”, wśród nich *rosette*, kielbasie, *chaudin* itd.

Autorzy „Le Génie de l'Ardèche” (2007 r.) piszą: „Na płaskowyżu Ardèche, gdzie wieje wiatr sprzyjający suszeniu produktów peklowanych, liczni masarze kultywują dawne umiejętności i oferują produkt lokalny wysokiej jakości”.

Kielbasa ta jest znana i ceniona w całej Francji (artykuł Gault et Millau z 1986 r. oraz medale otrzymane w powszechnym konkursie rolniczym w Paryżu w 2008 i 2009 r.) i w Europie (medale na DLG – niemieckim konkursie rolniczym).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-SaucissonArdeche.pdf>