

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2015/C 182/07)

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 D'ARDENNE»/«COLLIER D'ARDENNE»/«PIPE D'ARDENNE»

N. UE: BE-PGI-0005-01222 – 08.05.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Saucisson d'Ardenne»/«Collier d'Ardenne»/«Pipe d'Ardenne»

2. Stato membro o paese terzo

Belgio

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

Le tre denominazioni corrispondono al medesimo prodotto di salumeria (salame) affumicato, seccato, ottenuto dalla fermentazione di carni suine o di carni suine e bovine.

Di forma cilindrica, il prodotto è commercializzato in tre presentazioni (ciascuna con la propria denominazione):

- il salame: dritto e allungato, di diametro compreso tra 30 e 90 mm, ha una lunghezza massima di 60 cm (e un peso massimo di 2,2 kg circa) se venduto intero al consumatore,
- il collare: ad arco di cerchio, di diametro compreso tra 20 e 40 mm e peso compreso tra 200 e 600 g,
- la pipa: dritta e allungata, di diametro e peso rispettivamente di 30 mm e 150 g al massimo.

L'aspetto esterno è liscio e leggermente unto. La buccia è sottile, di color rosso scuro. L'aspetto naturale non può essere modificato con nessun tipo di procedimento. Al taglio, il colore della carne è rosso intenso, il grasso è bianco. I grani (magro e grasso) sono ben distinti e delimitati, arrotondati o lievemente affusolati. La delimitazione dei grani non impedisce che la carne macinata sia, sotto il profilo visivo, perfettamente amalgamata. La grandezza dei grani varia da piccola a media, la lunghezza da 4 a 8 mm.

La consistenza della carne è tenera, ma soda. Il prodotto, mediamente essiccato (l'umidità sul prodotto sgrassato è del 60 % al massimo), presenta una consistenza che non permette di deformare dall'esterno il prodotto con la semplice pressione del dito. Tuttavia la consistenza in bocca è elastica e non dà un'impressione di secchezza, benché la percentuale di materia grassa sia limitata (50 % al massimo sulla sostanza secca); è omogenea e non granulosa.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

L'aroma affumicato è dominante, il sapore affumicato è delicato e più o meno intenso, a seconda dei produttori, e persistente in bocca. Tale finezza proviene dalla combustione lenta (fumo freddo) in camera di affumicatura, di legno di latifoglie (quercia e/o faggio). Si avverte un lieve odore di carne fresca e di spezie. Il gusto affumicato del Saucisson d'Ardenne si associa armoniosamente a una leggera acidità e a sapori speziati (boschivi, pepati, resinosi) ben amalgamati alla pianta aromatica, la bacca di ginepro, tradizionalmente utilizzata nell'affumicatura. Le altre spezie devono rimanere discrete. Il gusto di aglio, se presente, è leggero.

Il Saucisson d'Ardenne si differenzia dall'omologo prodotto della Gaume per il grano più fine, il maggior grado di essiccazione e l'uso di spezie particolari (in questo caso, le bacche di ginepro) sia nell'impasto che nell'affumicatura.

Caratteristiche fisico-chimiche:

- acidità (pH): da 4,7 a 5,2,
- umidità sul prodotto sgrassato: massimo 60 %,
- tenore di lipidi: massimo 50 % riferito alla sostanza secca,
- tenore di proteine: minimo 40 % riferito alla sostanza secca,
- rapporto acqua/proteine: massimo 2,0.
- rapporto collagene/proteine: massimo 0,15,
- tenore di zuccheri riduttori, espressi in glucosio: massimo 2,0 %,
- attività dell'acqua: massimo 0,92; il massimo può essere superiore a 0,92 qualora un *challenge test* permetta di escludere una crescita di *Listeria monocytogenes* [regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione ⁽¹⁾],
- tenore di sale: massimo 4,0 % riferito alla materia fresca sul prodotto finito.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima è costituita o esclusivamente da carni suine, o da carni suine e bovine. La carne bovina può essere integrata per un massimo del 40 % del totale della materia prima in peso fresco. La carne suina è composta di lardo e di carne magra. Sono escluse la carne di quinto quarto, le carni separate meccanicamente, nonché i diaframmi dei suini e dei bovini e le cotenne.

Un elenco positivo definisce gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici e gli additivi autorizzati.

Sono autorizzati solo i budelli porosi naturali, di cellulosa (unicamente per le forme preaffettate), di collagene o incollati. I budelli non possono essere colorati.

Per l'affumicatura, la segatura, i trucioli o i ceppi utilizzati provengono da latifoglie (quercia e/o faggio). Sono vietati l'uso di legno di conifere e di legno di riutilizzo sotto qualsiasi forma (segatura ecc.). Per la lubrificazione del materiale i fornitori garantiscono l'utilizzo di un olio di qualità alimentare. È autorizzata l'aggiunta di bacche di ginepro al combustibile.

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

La totalità della produzione (dalla preparazione dell'impasto all'essiccazione) si svolge nella regione «Ardenne».

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il confezionatore/preaffettatore si identifica presso l'organismo di certificazione indipendente che ha accreditato il produttore/fornitore interessato prima di lanciare la prima operazione per tale cliente produttore e/o per un nuovo cliente distributore e/o per conto proprio. Ogni produttore comunica all'organismo di certificazione indipendente, che lo ha accreditato, qualsiasi condizionatore/preaffettatore collegato alla sua produzione e di cui sia a conoscenza.

⁽¹⁾ GUL 338 del 22.12.2005, pag. 1.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

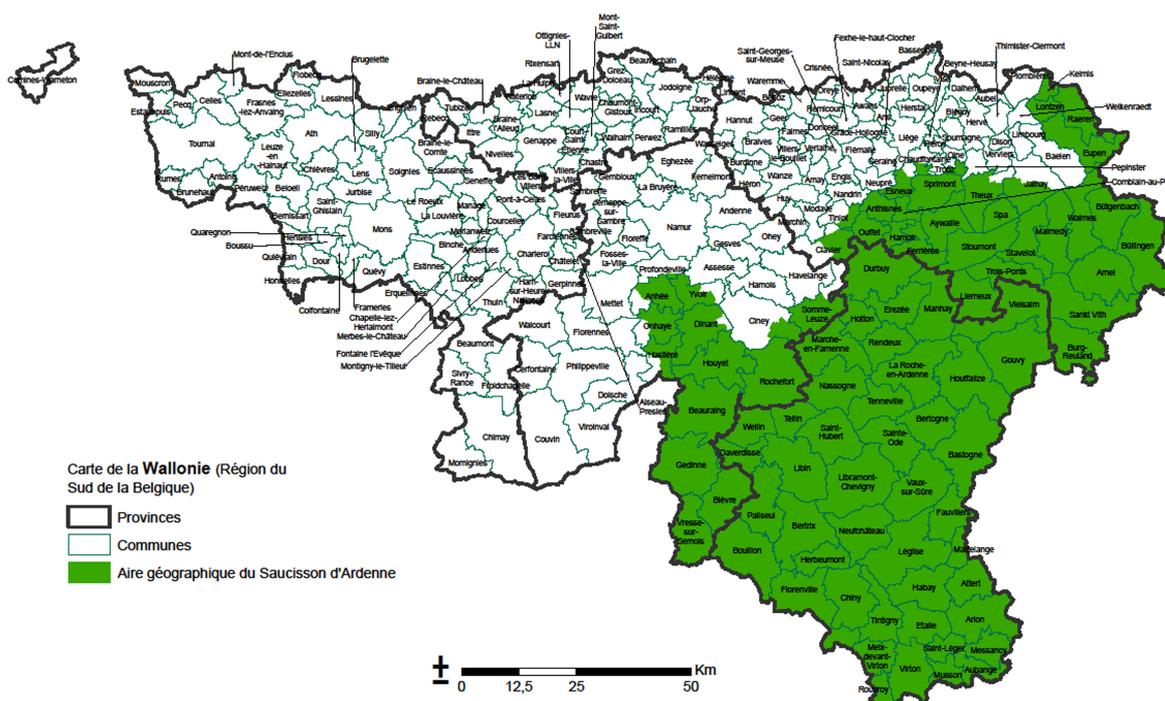
I prodotti che beneficiano di una delle tre denominazioni registrate sono etichettati al termine del processo di fabbricazione o, se del caso, al momento del condizionamento.

L'etichettatura del prodotto comprende, anche per le forme preaffettate, la denominazione registrata corrispondente alla forma del prodotto, il logo europeo dell'indicazione geografica protetta (IGP) (nello stesso campo visivo della denominazione), un'indicazione dell'organismo di certificazione indipendente che ha accreditato il produttore e, per le forme preaffettate, l'indicazione del produttore.

Qualsiasi tipo di etichettatura e di identificazione dev'essere notificato all'organismo di certificazione indipendente che certifica la produzione in questione.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La regione «Ardenne» è identica a quella definita nel 1974 per il prosciutto Jambon d'Ardenne IGP; comprende l'intera provincia del Lussemburgo e alcuni cantoni (*cantons*) giudiziari – o loro parti – contigui delle province di Liegi (7 cantoni, 29 entità, 82 ex comuni) e di Namur (4 cantoni, 14 entità, 114 ex comuni).



5. Legame con la zona geografica

Il legame del Saucisson d'Ardenne con la zona geografica di produzione è duplice: si fonda su fattori naturali e su una reputazione consolidata.

Fattori naturali

La regione «Ardenne», definita al punto 4, comprende massicci che toccano i 700 metri di altitudine e che costituiscono un limite per le masse di aria umida spinte dai venti dominanti sud-occidentali; ne consegue un clima umido e freddo caratteristico: inverni lunghi e freddi (da ottobre a maggio) ed estati piovose.

La foresta che copre attualmente le Ardenne deriva dall'antica foresta carbonifera, in cui faggi e querce, specie endemiche della regione, costituivano le specie arboree dominanti. In questa regione è molto diffuso l'allevamento, in quanto il rilievo dell'altopiano, con ampi pendii, e i suoli poco fertili non sono propizi allo sviluppo dei seminativi.

Il disboscamento e le tecniche ancestrali di agro-pastorizia applicate in queste regioni hanno favorito la comparsa di lande umide nelle vallate, la cui flora tipica si componeva principalmente di erica e di ginepro.

L'affumicatura

L'arte dell'affumicatura è senza dubbio parte della tradizione ardennese. Per quanto riguarda il Saucisson d'Ardenne, il fatto di essere affumicato costituisce quindi la principale specificità.

L'aroma affumicato è contemporaneamente intenso, dominante nell'odore e delicato al gusto. La sua finezza deriva dalla combustione lenta di legna di latifoglie, principalmente quercia e faggio. Il risultato di questa impregnazione con aromi affumicati può, a discrezione dell'artigiano, essere migliorato dalla combustione di bacche di ginepro, condimento tipicamente usato nelle Ardenne. Le bacche aggiungono una nota aromatica particolare caratterizzata da un gusto legnoso, pepato e leggermente resinoso.

L'affumicatura dei salumi praticata nelle Ardenne è diversa da quella praticata nelle zone contigue o vicine: nella Foresta nera (Germania), l'affumicatura è nettamente più intensa e deriva dalla combustione di specie resinose; nella Gaume è più leggera e nelle Ardenne francesi è assente.

Carne suina e carne bovina

La storia del suino nelle Ardenne è strettamente collegata alla storia della foresta che anticamente copriva il massiccio ardennese. La trilogia «cochon, salaison et saucisson (maiale, salagione e salame)» ha profondamente segnato la regione.

Gli artigiani salumieri della regione, nel corso dei secoli, hanno accumulato competenze che consentono loro di utilizzare tutte le parti del maiale. Le parti più nobili sono trasformate in Jambon d'Ardenne e le parti meno nobili sono utilizzate per il Saucisson d'Ardenne.

Alla fine del XIX secolo, lo sviluppo di un allevamento bovino misto ha indotto i salumieri a integrare carni bovine nel Saucisson d'Ardenne. A partire dagli anni '50, la selezione di bovini con sempre maggiore massa muscolare e sempre meno grassi – fino ad arrivare ai torelli a doppia groppa della razza della razza «Blanc-bleu» belga che domina attualmente il mercato nazionale — ha avuto la conseguenza di provocare, in macelleria, una riduzione delle parti meno nobili da recuperare, parti che si potevano destinare alla salumeria poiché avevano le caratteristiche richieste (grasso, colore). L'integrazione di carni bovine in salumeria è quindi complessivamente diminuita, fino a scomparire del tutto presso taluni produttori. Tuttavia tale pratica si è parzialmente mantenuta. In effetti, mentre i macellai dei supermercati si orientavano verso una carne di torello magro, ma priva di gusto, alcuni artigiani macellai e salumieri si sono distinti utilizzando carne di vacca o di vitella in modo da continuare a offrire agli interessati una carne più grassa ma anche più gustosa. Si sono quindi trovati di nuovo a dover recuperare nei salumi le parti meno nobili, parti le cui caratteristiche corrispondevano peraltro alle qualità richieste alla carne bovina destinata a entrare nella fabbricazione di salumi dotati di buona tenuta (apporto di legante, grasso, colorazione). Quindi attualmente coesistono due ricette: una a base di carne suina, l'altra contenente una percentuale di carne bovina, fino ad un massimo del 40 % del peso dell'impasto.

Va osservato che le differenze gustative riscontrabili in tutta la produzione del Saucisson d'Ardenne dipendono principalmente dalla qualità dell'affumicatura e dal gusto conferito dalle spezie all'impasto, anziché dalla proporzione carne suina/carne bovina. L'influenza del tipo di carne non è quindi percettibile per il consumatore.

Reputazione

Reputazione e anteriorità di uso della denominazione

L'uso della denominazione «Saucisson d'Ardenne» è attestato dal 1890, quando compaiono, nella letteratura specializzata, ricette scritte del Saucisson d'Ardenne (1890-1900) grazie all'introduzione della tecnologia moderna o della meccanizzazione, con apparecchi tritacarne e macina carne, *cutter* e celle frigorifere.

I manuali riguardanti i salumi e la stampa specializzata spiegano il procedimento di fabbricazione del Saucisson d'Ardenne, ad esempio *La science moderne de la charcuterie* (La scienza moderna della salumeria) [1943] di M. Van Kerckhoven o anche il *Manuel technique pour bouchers et charcutiers* (Manuale tecnico per macellai e salumieri) [1948] di V. Vinck, nonché *Le Journal de la Viande* (Il giornale della carne) nel maggio 1950 e nel novembre 1951. Attualmente il metodo di fabbricazione di questo salame viene insegnato nella sezione «macelleria-salumeria» dell'*Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires* di Namur.

Le pubblicità che figurano nelle guide turistiche presentano il Saucisson d'Ardenne come una risorsa turistica per le città ardennesi: infatti i nomi della *Maison G. Fauchon* (Florenville) e della *macelleria-salumeria H. Bernique-Jacquet* (Florenville) sono indicati, ad esempio, nella guida *Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, pubblicata nel 1930. Il Saucisson d'Ardenne è presentato come una delle «specialità regionali» della provincia del Lussemburgo nell'inventario dei prodotti regionali elaborato nel 1981 dalla Federazione turistica del Lussemburgo belga, o anche come una specialità culinaria secondo Ch. Van Gelderen nel libro *Trésors gourmands de la Wallonie* (Ghiotti Tesori della Vallonia) [1999].

Il Saucisson d'Ardenne figura anche nei libri di ricette. Nel 1947, G. Clément spiega, nella sua opera *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids*, che il Saucisson d'Ardenne «è una meraviglia come antipasto, come accompagnamento di carni fredde» e lo utilizza nella ricetta della «*poteye de bœuf*», una specialità gastronomica della provincia del Lussemburgo, riportata nell'opera *Le Conseiller culinaire* [1977]. Nel libro *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981], S. Zeller lo integra nella ricetta degli involtini «*Oiseaux sans tête à l'Ardennoise*».

Il *Collier d'Ardenne* è invece menzionato in particolare in una pubblicità della ditta A. Germonprez riportata dal *Le Journal de la Viande* [5 giugno 1949] e nell'opera di R. Buren *Le goût de l'Ardenne* [1995]; si usa nella ricetta delle «*Couées Grand-Mère*» inserita da A. Dion nel libro *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981].

Da ultimo la Pipe d'Ardenne, che troviamo nel libro di N. Nicolas, *Wallonie. Cuisine et traditions* [1995] e che l'Ufficio dei prodotti della Vallonia sta ora promuovendo sul suo sito Internet.

Reputazione attuale

I ristoranti contribuiscono ampiamente alla notorietà del Saucisson d'Ardenne, soprattutto grazie al piatto di salumi ardennesi, come quello servito all'hotel-ristorante *Eden Ardenne* (Neufchâteau). Per quanto riguarda la Pipe d'Ardenne, è venduta nei punti di ristoro come *Le Pistolet* (Bruxelles) o nei locali della catena *Maxi-Frites* ecc.

Il prezzo di vendita del Saucisson d'Ardenne va da 14 a 23 EUR al kg e può arrivare al doppio del prezzo di un salame della stessa categoria, a testimonianza del fatto che questo salame ardennese gode di un valore aggiunto elevato. Il prezzo del *Collier d'Ardenne* va da 12 a 23 EUR al kg. La Pipe d'Ardenne, prodotto più semplice, è generalmente venduta all'unità, a un prezzo che varia da 0,90 a 2 EUR, oppure in mazzi.

Ai nostri giorni il tipico aroma «affumicato» è sicuramente, per il consumatore belga, l'elemento che fa la reputazione del Saucisson d'Ardenne, ne garantisce la tipicità e lo unisce profondamente alla zona di produzione di origine, come dimostra lo studio di C. Lehoux e A. Masson riguardante i test presso i consumatori e il questionario di marketing sul prosciutto delle Ardenne (*Tests consommateurs et questionnaire marketing «Cœur de Jambon d'Ardenne»* [2009]). «Ardenne» e «affumicato» sono quindi elementi indissociabili.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73
