

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 214/09)

Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej został zatwierdzony przez Komisję Europejską zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„SAUCISSON DE LACAUNE”/„SAUCISSE DE LACAUNE”

Nr UE: PGI-FR-02301 – 15.3.2017

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat des Salaisons de Lacaune
BP8
81230 Lacaune
FRANCE

Tel. +33 0561737780
Faks +33 0561737782
E-mail: midiporc@midiporc.fr

Stowarzyszenie to zrzesza wszystkie podmioty związane z ChOG „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” (hodowca, właściciel ubojni, producent paszy, przetwórcza, zakład rozbioru, krojenia i pakowania) i posiada w związku z tym uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: związek, organ kontrolny

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

Dowód pochodzenia:

Akapit:

„Produkty oznaczone są etykietami zawierającymi logo określone przez grupę.

Tylko wytwórcy wędlin i inne podmioty uprawnione w ramach ChOG mogą stosować to logo na swoim produkcie.

Każdy podmiot gospodarczy wprowadzający do obrotu kielbasy »Saucisson de Lacaune« lub »Saucisse de Lacaune« prowadzi ewidencję towarową właściwą dla tego znaku identyfikacyjnego. Zużycie etykiet okresowo porównuje się z liczbą towarów jednostkowych sprzedanych konsumentowi.”

otrzymuje brzmienie:

„Każdy podmiot gospodarczy wprowadzający do obrotu kielbasy »Saucisson de Lacaune« lub »Saucisse de Lacaune« prowadzi ewidencję towarową właściwą dla ChOG i okresowo porównuje liczbę jednostek sprzedanych konsumentowi z liczbą wykorzystanych etykiet właściwych dla ChOG »Saucisson de Lacaune«/»Saucisse de Lacaune«.”

Etykietowanie:

Akapit:

„Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach, etykiety zawierają:

— nazwę ChOG: »Saucisson de Lacaune« lub »Saucisse de Lacaune«;

— następujące logo:



otrzymuje brzmienie:

„Etykiety nie zawierają zapisów obowiązkowych innych niż zapisy przewidziane w przepisach”.

Zniesienie logo pozwala usunąć wszelkie odniesienia do grupy podmiotów gospodarczych. Logo to jest znakiem wspólnym, który umożliwił łatwą identyfikację „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” przed zarejestrowaniem nazwy jako ChOG. Od czasu tej rejestracji nazwa „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” jest chroniona i wyraźnie rozpoznawana przez konsumenta dzięki przepisom unijnym, które przewidują dla ChOG umieszczenie na etykiecie nazwy i logo unijnego.

Jednolity dokument zostaje zmieniony w celu zachowania spójności ze specyfikacją.

Inne

Związek:

Zniesienie logo grupy w części specyfikacji „Etykietowanie” powoduje skreślenie zdania „Stanowi to znak identyfikacyjny w produkcji kielbasy »Saucisson de Lacaune«/»Saucisse de Lacaune«” w części dotyczącej związku. Nie ma już potrzeby wskazywania logo w historii opisanego wspólnego procesu, ani wzmiankowania jego wcześniejszej przydatności przed rejestracją nazwy jako ChOG.

Skreśla się załączniki na końcu specyfikacji, gdyż są one dostępne w formie hiperłącza.

Organ kontrolny

Dane organizacji odpowiedzialnej za kontrolę zostały zastąpione danymi właściwego organu odpowiedzialnego za kontrolę. Zmiana ta ma na celu zapobieżenie zmienianiu specyfikacji w przypadku zmiany organizacji odpowiedzialnej za kontrolę.

6. **Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-940b8f0c-f486-44b4-9609-9019ffbd7cbf/telechargement

JEDNOLITY DOKUMENT

„SAUCISSON DE LACAUNE”/„SAUCISSE DE LACAUNE”

Nr UE: PGI-FR-02301 – 15.3.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”

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*

„Saucisson de Lacaune” to sucha kielbasa o cylindrycznym, mniej lub bardziej regularnym kształcie w osłonce z naturalnego jelita. Jej masa wynosi od 200 g do ponad 2 kg. Może być prezentowana w zwykłej postaci lub w siatce.

„Saucisse de Lacaune” to kielbasa podsuszana w formie regularnego cylindra i w osłonce z naturalnego jelita. Może występować w różnych postaciach:

- pęto kielbasy: wygięte w kształt U o masie od 200 g do 500 g,
- prosty kawałek kielbasy o masie od 200 g do 500 g,
- kielbasa skręcona; zawinięta do suszenia na drążku – ma ona formę spirali, przy czym liczba i masa zwojów nie są określone.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” są miękkie do zwartych i jednolite. Po przecięciu widoczne są kawałki chudego mięsa i słoniny odpowiadające grubemu mieleniu (minimalnie 8 mm) i nie widać nerwów ani chrząstek. Częstki słoniny są dobrze wydzielone, zwarte, barwy białej. Chude mięso ma barwę czerwoną do intensywnie czerwonej. „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” wyglądają na mało tłuste.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” mają charakterystyczny zapach i smak suszonego dojrzałego mięsa z dość wyraźną nutą pieprzu. Intensywność aromatu jest umiarkowana. Wyczuwalność tłuszczu jest ograniczona.

„Saucisson de Lacaune” i „Saucisse de Lacaune” przygotowuje się odpowiednio w co najmniej 80 % i 70 % z chudego mięsa. Proporcja wykorzystywanego dojrzałego (chudego) mięsa wynosi co najmniej 30 %.

Stosowane przyprawy to: sól, pieprz i gałka muszkatołowa. Dopuszcza się dodawanie saletry, kultur starterowych, cukrów i szlachetnych pleśni powodujących biały nalot na osłonce.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” mają następujące właściwości fizyczno-chemiczne:

- wilgotność odtłuszczonego produktu: $\leq 52\%$ lub $\leq 56\%$ dla kielbasy o średnicy większej niż 70 mm,
- zawartość lipidów (znormalizowana do wilgotności 77 %): $\leq 20\%$,
- stosunek kolagen/białko: $\leq 13\%$,
- łączna zawartość cukrów rozpuszczalnych (znormalizowana do wilgotności 77 %): $\leq 2\%$,
- pH: $\geq 5,2$ dla produktów poniżej 1 kg i $\geq 5,0$ w przypadku produktów powyżej 1 kg.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” sprzedawane są:

- na sztuki; całe, opatrzone etykietą, bez opakowania lub w torebkach z mikroperforacją, w torebkach w atmosferze ochronnej lub pakowane próżniowo,
- w kawałkach; pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej, chyba że są krojone w obecności klienta.

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

Pasza podawana podczas tuczu świń (o masie ponad 25 kg) oraz pasza podawana lochom składa się w co najmniej 60 % ze zbóż, pochodnych zbóż i ziaren roślin strączkowych.

Maksymalną zawartość kwasu linolowego ustalono na 1,9 % suchej masy.

Dojrzałe mięso wykorzystywane w produkcji „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” pochodzi z tusz ciężkich loch lub tuczników o masie tuszy ponad 120 kg. Pozostałe mięso pochodzi z tuczników o masie tuszy równej lub przekraczającej 80 kg.

Słonina, pozyskiwana z grzbietu, jest biała i jędrna. Do „Saucisse de Lacaune” można dodawać boczek.

Wykorzystuje się wyłącznie świeże mięso i słoninę, mielone najpóźniej 6 dnia po uboju. Jeśli wykorzystuje się mrożone mięso i słoninę, mrożenie przeprowadza się najpóźniej 72 godziny po uboju, a konserwacja - w temperaturze $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - nie przekracza 4 miesięcy.

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

Etapy od wyboru kawałków mięsa, poprzez produkcję „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” (mielenie, napęnianie osłonek, parzenie) aż do końca suszenia mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny składa się z następujących 11 gmin departamentu Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne:

Obszar geograficzny, na którym produkuje się „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”, stanowi jednorodny teren położony między wzgórzami Lacaune. Teren ten tworzy wklęsłość, rozciągająca się ze wschodu na zachód, odpowiadającą dorzeczu rzeki Gijou. Na południu jest on ograniczony głównym grzbietem pomiędzy Montgrand a Montalet, który wznosi się na wysokości ponad 1 200 m, a na północy – pobocznym grzbietem pomiędzy Roquecézière a Merdélou, który od strony przełęczy Sié sięga 1 000 m. Te dwie granice fizyczne wyznaczają nieckę topograficzną, która charakteryzuje się naprzemiennym wpływem klimatu oceanicznego i śródziemnomorskiego. Ze względu na wysokość położenia obszar geograficzny produkcji poddany jest również wpływom klimatu górskiego.

W wyniku tych trzech czynników panujący tu klimat charakteryzuje się:

- wysokim poziomem opadów, rozłożonych w czasie podczas całego roku,
- stosunkowo niskimi średnimi temperaturami i słabą amplitudą termiczną,
- zmieniającym się regularnie wiatrem (kierunek, wilgotność), cechującym się dużą zmiennością dobową, jeśli chodzi o temperaturę i wilgotność.

Czynnik ludzki:

Produkcja „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” ma swoje źródło historyczne w bardzo rozpowszechnionym w Lacaune w średniowieczu zawodzie „mazelier” (średniowieczny rzeźnik). Nazwa ta oznacza w języku oksytańskim ubijającego bydło, owce i świnię. Mniej więcej w XV w., w wyniku wyspecjalizowania się zawodów, termin ten oznaczał osobę, która przetwarzała mięso wieprzowe, czyli odpowiadał dzisiejszemu wędliniarzowi.

Doświadczenie wędliniarza ma kluczowe znaczenie przy wytwarzaniu tego „żywego” produktu i wyraża się na wielu płaszczyznach.

Wędliniarz wybiera, przygotowuje i mieli mięso i słoninę, zgodnie ze swoim przepisem, stosownie do posiadanego wyposażenia i jakości użytych surowców, w szczególności ich przydatności do mielenia. Wybiera on mięso dojrzałe mięso i dodaje do mieszanki dużo chudego mięsa.

Potrąfi on kontrolować siekacz lub maszynkę do mielenia i uzyskiwać jednorodną mieszaninę, składającą się z dużych, regularne ciętych cząstek, przy użyciu maszynki do mielenia o oczkach co najmniej 8 mm lub dowolnej innej techniki rozdrabniania, która pozwala uzyskać mieszaninę o podobnym wyglądzie.

Przyprawia półprodukt zwykłymi przyprawami, tj. solą, pieprzem i ewentualnie gałką muszkatołową, bez użycia innych dodatków niż saletra potasowa.

Mieszanka upychana jest wyłącznie w osłonkach naturalnych, po czym następują etapy parzenia i suszenia, trwające co najmniej 10 dni dla kiełbasy podsuszanej i 18 dni w przypadku pozostałych form produktu. W celu sprawdzenia prawidłowego przebiegu procesu fermentacji w środowisku parowym wędliniarz przeprowadza kontrolę dotykową, dosłownie „bierze kiełbasę w swoje ręce”. Pod naciskiem konsystencja musi wydawać się zwarta.

Na każdym etapie produkcji wędliniarz dopasowuje czas trwania poszczególnych etapów lub temperaturę i wilgotność do stanu kiełbasy suchej lub podsuszanej. Również w suszarni prowadzi się codzienną kontrolę produktów, ich wyglądu zewnętrznego i zapachu, aby dostosować warunki suszenia (temperaturę i wilgotność powietrza) oraz uniknąć tym samym niepożądanych zjawisk podczas suszenia. Niezależnie od stosowanej techniki suszenia, niezależnie od tego czy stosuje suszarnię naturalną czy wentylowaną, wytwórca musi dostosować się do zmian temperatury i wilgotności na zewnątrz – mierzonych codziennie.

Specyfika produktu

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” charakteryzuje czerwona do intensywnie czerwonej barwa chudego mięsa w kiełbasie, duże, regularne cząstki i wizualnie chudy aspekt po przekrojeniu.

Pod względem właściwości organoleptycznych wyróżnia je harmonia i umiarkowana intensywność, nie przesłaniająca naturalnego smaku dojrzałego suszonego mięsa, oraz konsystencja w dotyku i przy degustacji miękka do zwartej, jednolita.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” wyróżnia wreszcie fakt, że są prezentowane wyłącznie w osłonkach naturalnych.

Związek przyczynowy

Związek przyczynowy „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” opiera się na odwiecznych, tradycyjnych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętnościach, od których zależy jakość tych produktów i ich solidna renoma.

Obszar geograficzny produkcji „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” charakteryzuje się warunkami geograficznymi i klimatycznymi korzystnymi dla suszenia. W granicach tego obszaru powstała gęsta sieć przedsiębiorstw wędliniarskich, które posiadają wielowiekowe umiejętności i wiedzę. Stosowanie dawnych sposobów produkcji widoczne jest do dziś w wykorzystywaniu dojrzałego mięsa i użyciu co najmniej 80 % chudego mięsa przy produkcji kiełbasy suchej i co najmniej 70 % przy produkcji kiełbasy podsuszanej, dzięki czemu mięso w tych produktach ma barwę od czerwonej do ciemnoczerwonej, charakterystyczną dla „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”, i wizualnie chudy aspekt po przekrojeniu.

Umiejętności producentów widać również przy wyborze kawałków mięsa oraz technik mielenia stosowanych do uzyskania dużych cząstek.

Wykorzystywanie naturalnych osłonek nadaje „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” specyficzną postać.

Aromat „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” jest umiarkowanie intensywny ze względu na niestosowanie przypraw poza pieprzem i gałką muszkatołową. Dzięki umiejętnemu dozowaniu przypraw i codziennemu dostosowywaniu parametrów suszarni pozwalają uzyskać na końcu procesu suszenia „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” pełną dojrzałość i naturalny smak dojrzałego suszonego mięsa.

Umiejętne kierowanie etapami parzenia i suszenia pozwala uzyskać konsystencję (w dotyku i przy degustacji) miękka do zwartej i jednolitą.

Renomę „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” potwierdzają już na początku XX w. świadectwa, takie jak książka M. Cousin p.t. „Voyages gastronomiqués au pays de France” (Podróże gastronomiczne po Francji), w której zachwala wędliny podawane w Hotelu Centralnym w Lacaune: „[...] wysmienita kolekcja lokalnych wędlin składająca się z szynki i kiełbas, jak najbardziej godnych uwagi [...]”.

„Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” opisano Wykazie przepisów wędliniarskich, peklowania i konserwowania mięsa z 1980 i 1986 r.; uwzględniono je też w inwentarzu dziedzictwa kulinarnego Francji z 1996 r. w części poświęconej produktom i przepisom regionu Midi-Pyrénées.

W 2011 r. przeprowadzono badanie dotyczące wizerunku i renomy, które wykazało, że w regionach Midi-Pyrénées i Languedoc-Roussillon 77 % ankietowanych osób zna szynkę suchą, suchą kiełbasę i kiełbaskę produkowane na obszarze geograficznym Lacaune, co potwierdza solidną renomę „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune”, które są postrzegane jako produkty lokalne (produits de terroir) i tradycyjne (produits traditionnels).

Ponadto nie są rzadkością wzmianki o „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” w artykułach prasowych, jak np. w Midi Libre z dnia 8 sierpnia 2009 r.: w kontekście „koszyka pełnego zapachu”.

Wędliniarze z wyznaczonego obszaru produkcji zdobywają regularnie nagrody w paryskim powszechnym konkursie rolnym. Od 2012 r. „Saucisson de Lacaune”/„Saucisse de Lacaune” otrzymały trzynaście wyróżnień: pięć brązowych medali, dwa srebrne medale i sześć złotych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-940b8f0c-f486-44b4-9609-9019ffbd7cbf/telechargement
