

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 417/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté”**Nr UE: PGI-FR-02431 – 17 sierpnia 2018****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté”

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 sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté” ma bardziej lub mniej owalny kształt, a po przekrojeniu widać farsz składający się z grubo siekanych kawałków mięsa i tłuszczu.

W procesie wędzenia wyrób uzyskuje typowy kolor przechodzący od bursztynowego do brązowego, który nie jest jednorodny w całym kawałku. Naturalną osłonkę może pokrywać naturalny nalot w kolorze białym, zielonym lub szaropopielatym.

Kolor części wewnętrznej stanowi kontrast między brązowo-bordowymi kawałkami mięsa a widocznymi białymi kawałkami tłuszczu rozmieszczonymi w całym przekroju.

Początkowo zapach jest wyraźny i stanowi mieszaninę dymu i pieprzu, a następnie przechodzi w zapach suszonego mięsa.

W ustach konsystencja jest niejednorodna, na przemian ścisła (kawałki mięsa) i miękka (kawałki tłuszczu). Wyrób charakteryzuje się odpowiednią równowagą między solą, suszonym mięsem i tłuszczem, które uzupełniają wyraźną nuta pieprzu i trwały posmak dymu długo wyczuwalny w ustach, lecz niemaskujący wszystkich smaków.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości fizykochemiczne

- wilgotność odtłuszczonego produktu $\leq 52\%$ (56% jeżeli średnica przekracza 70 mm);
- tłuszcze (ujęte w wilgotności odtłuszczonego produktu 77%) $\leq 25\%$;
- stosunek kolagenu do białek $\leq 15\%$;
- całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych (ujęta w wilgotności odtłuszczonego produktu 77%) $\leq 2\%$.

Długość, średnicę i masę produktu opisano w poniższej tabeli:

O słonka	Sucha masa	Średnica osłonki	Długość osłonki
Krzyżówka	200 do 300 g	50–60 mm	25–30 cm
	> 300 g	> 60 mm	> 30 cm
Okrężnica	200 do 300 g	45–60 mm	25–30 cm
	> 300 g	> 60 mm	> 30 cm
Rozeta	300 do 600 g	40–60 mm	30–40 cm
	> 600 g	> 60 mm	> 40 cm

Wyrób jest sprzedawany w całości lub w plastrach.

Końce wyrobu w całości są związane sznurkiem. Jest on sprzedawany bez opakowania lub opakowany w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej. Wyroby ważące więcej niż 600 g są związane sznurkiem lub umieszczone w siatce.

Plastry są pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

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

Surowce wchodzące w skład procesu wytwarzania „Saucisson sec de l'Île de Beauté”/„Salciccia de l'Île de Beauté” pochodzą z tuczników zwykłych lub loch (maksymalnie 50% masy surowców) i są zgodne z poniższymi kryteriami:

- zwierzęta są pozbawione allenu Rn-, a mniej niż 3% wykazuje wrażliwość na halotan;
- porcja podawana podczas fazy tuczu tuczników zwykłych oraz cięży i odpoczynku loch zawiera mniej niż $1,9\%$ kwasu linolowego;
- lochy odpoczywają przez minimum 15 dni między odsadzeniem prosiąt a dniem uboju;
- okres oczekiwania między wyładunkiem zwierząt w rzeźni a ich ubojem wynosi co najmniej 2 godziny;
- masa tuszy ciepłej tuczniaka zwykłego wynosi $\geq 75\text{ kg}$;
- masa tuszy ciepłej lochy (bez głowy i wymion) wynosi $\geq 120\text{ kg}$;
- ostateczne pH wynosi od $5,50$ do $6,20$;
- mięso nie ma żadnej z poniższych wad wyglądu: plamy krwi, ropień, zabrudzenie odchodami lub smarem z przeżośnika, poważny defekt koloru lub konsystencji;
- tłuszcz jest biały i zbity;
- kolor mięsa mieści się w skali od różowego do czerwonego.

Części z rozbioru, które można wykorzystać, to karkówka, schab, szynka, boczek, łopatka, słonina i obrzynki odpowiednio pozbawione skóry.

Zawartość tłuszczu w wyrobie wynosi od 15 do 35% , a chudego mięsa – od 65 do 85% .

Części są otrzymywane w postaci świeżej lub mrożonej.

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

Produkcja „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté”, w tym wszystkie etapy od siekania do suszenia, muszą odbywać się na wskazanym obszarze geograficznym.

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

Po krojeniu produktu obowiązkowo następuje pakowanie w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej (plastry nie są umieszczane w dodatkowej osłonie).

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

–

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté” składa się z dwóch departamentów Corse-du-Sud i Haute-Corse.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté” opiera się głównie na tradycyjnej wiedzy fachowej i specjalnych cechach produktu.

Korsyka – francuski region administracyjny i górzysta wyspa na Morzu Śródziemnym – powszechnie nazywana jest „Wyspą Piękną”.

Panuje tam klimat śródziemnomorski, który charakteryzuje się ciepłym latem oraz łagodną i wilgotną zimą. Na Korsyce dominują dwa rodzaje wiatrów: nocą „tramuntana” przynosi rześkie powietrze, a w dzień „maestrale” zastępuje je suchym powietrzem.

Warunki glebowe i klimatyczne ogólnie bardzo sprzyjają zalesieniu. Korsyka jest zatem regionem leśnym, w którym zasoby drzew liściastych, a zwłaszcza kasztanowców, dębów i buków są szczególnie bogate na całym terytorium. Na całym terenie Korsyki średni współczynnik zadrzewienia wynosi 46 % przy powierzchni zadrzewionej wynoszącej 401 817 ha, co znacznie przekracza średnią krajową (26,9 %). Wśród drzew liściastych najliczniejsze są dęby, a zwłaszcza dąb ostrolistny, który pokrywa 22 % powierzchni zadrzewionej wyspy. Dąb korkowy występuje głównie w centralnej i południowej części wyspy i stanowi około 15 % powierzchni zalesionej. Makia pokrywa powierzchnię przekraczającą 200 000 ha i często jej gęste formacje osiągają wysokość 5–6 metrów. Buk występuje powyżej 1 000 m n.p.m.; kasztanowiec jest gatunkiem dobrze dostosowanym do korsykańskiego środowiska naturalnego i występuje na całej wyspie, a jego drzewa można spotkać zarówno nad brzegiem morza, jak i na wysokości 1 200 m n.p.m.

Ze względu na wyspiarski charakter Korsyki jej mieszkańcy opracowali metody produkcji wyrobów wędliniarskich dostosowane do warunków klimatycznych i zasobów leśnych.

W efekcie suchy i wietrzny klimat Korsyki sprzyjał rozwojowi peklowania na sucho jako techniki konserwacji mięsa wieprzowego w przeciwieństwie do wędlin pieczonych występujących w północnej części Francji.

Wytwarzanie „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté” jest jedną z najstarszych praktyk konserwowania mięsa wieprzowego znaną na całej Korsyce. Wyrób jest spożywany po upływie średniego czasu od uboju. Peklowanie na sucho zawsze było ważnym elementem żywienia na Korsyce, przez co stanowi część dziedzictwa kulturowego wyspy.

Do wyrobu „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté” stosuje się składniki grubo siekane, aby odtworzyć tradycyjne siekanie nożem.

Następnie kawałki miesza się z solą; można je doprawić winem i środkami aromatyzującymi.

Wysoka temperatura przez większą część roku wymusiła rozwój techniki peklowania na sucho przy użyciu dużej ilości pieprzu czarnego (od 4 do 9 g/kg). Pieprz czarny, początkowo używany jako naturalny odstraszacz owadów, z czasem stał się jednym z głównych składników „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté”.

Wędzenie przeprowadza się z wykorzystaniem drewna z lokalnych gatunków drzew liściastych w przeciwieństwie do innych wyrobów, w których wykorzystuje się głównie drewno gatunków iglastych. Najczęściej wykorzystuje się drewno, które jest najbliższe i najbardziej dostępne: dąb, kasztanowiec, buk, mącznicę i wrzosy. Jest to jedna z tradycyjnych technik, która kiedyś była powiązana z produkcją kasztanów zajmującą ważne miejsce w rolnictwie wyspiarskim. Drewno drzew liściastych występujących na wyspie zawsze było używane do wędzenia wędlin ze względu na dostępność na całym terytorium wyspy. Ponadto ma ono lepszą ognioodporność i wytwarza znacznie mniej pozostałości po spalaniu niż drewno drzew iglastych. W ten sposób wędzenie zyskuje finezję bez nasycenia smaku, które może występować w przypadku używania drewna drzew iglastych: dlatego jest to proces „łagodny”. Pozwala również zakonserwować produkty peklowane i zakończyć proces ochrony zewnętrznej wyrobów przed owadami. Wędzenie jest też elementem dziedzictwa kulturowego, który występuje przede wszystkim w regionach, w których następowało osadnictwo plemion germańskich. Metoda ta rozwinęła się na całym obszarze wyspy i stanowi specyficzną praktykę, ponieważ nie jest rozpowszechniona w basenie Morza Śródziemnego.

Do etapu suszenia wykorzystuje się powietrze zewnętrzne. Na tym etapie następuje podkreślenie cech organoleptycznych produktu.

„Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté” to sztandarowy wyrób korsykański opierający się na wiedzy fachowej będącej odzwierciedleniem wyspy, jej kultury i jej obyczajów. Wyróżnia się specjalnymi technikami produkcji przekazywanymi z pokolenia na pokolenie. Dzięki stosowanej wiedzy fachowej wyrób ma następujące cechy:

- typowy bursztynowy kolor (do brązowego), który nie musi być jednolity na całym produkcie;
- konsystencja jest niejednorodna, na przemian ścisła (kawałki mięsa) i miękka (kawałki tłuszczu);
- wyrazisty zapach z aromatem dymu i pieprzu w pierwszym momencie, po którym wydobywa się zapach suszonego mięsa;
- odpowiednie wyważenie między solą, suszonym mięsem i tłuszczem;
- wyraźną nutę pieprzu, która utrzymuje się w ustach i podkreśla smak;
- trwałą i długo wyczuwalną w ustach nutę dymu, który nie maskuje pozostałych smaków.

Specjalna umiejętność wytwarzania „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté” opiera się na tradycyjnych technikach, takich jak grube siekanie składników, w powiązaniu z klimatem i zasobami naturalnymi wyspy: użycie dużej ilości czarnego pieprzu, wędzenie drewnem lokalnych gatunków liściastych i suszenie powietrzem zewnętrznym są szczególnie dostosowane do suchego i wietrznego klimatu, wyspiarskiego charakteru i pokrycia wyspy terenami zalesionymi.

Grube siekanie składników zapewnia niejednorodną fakturę, która wynika z połączenia tłuszczu i ścisłych kawałków mięsa.

Użycie czarnego pieprzu w dużej ilości nadaje produktowi wyraźną nutę pieprzową, która jest charakterystyczna dla „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté”.

Wędzenie z wykorzystaniem drewna lokalnych gatunków liściastych (kasztanowiec, dąb, buk itp.) tworzy bardzo złożoną paletę aromatów (smak dymu długo wyczuwalny w ustach), która jest również bardzo ważną cechą wyróżniającą „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté”. Nadaje również produktowi wyrazisty zapach dymu i typowy bursztynowy kolor.

Suszenie wewnątrz suszarni z dostępem powietrza zewnętrznego umożliwia stabilizację i konserwację wyrobu oraz przyczynia się do wytworzenia jego cech organoleptycznych (odpowiednia równowaga między solą, suszonym mięsem i tłuszczem).

Wyspiarski charakter sprzyjał przekazywaniu tej wiedzy fachowej z pokolenia na pokolenie i umożliwił zachowanie cech „Saucisson sec de l’Ile de Beauté”/„Salciccia de l’Ile de Beauté”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SaucissonSecIdB-RepCOM2.pdf>