C/2024/1946

5.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1946)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Saucisson gaumais»

N° UE: PGI-BE-02653 — 5.1.2021

AOP ( ) IGP (x)

1. Dénomination(s)

«Saucisson gaumais»

2. État membre ou pays tiers

Belgique

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le « Saucisson gaumais » est légèrement fumé et séché. Il est issu de la fermentation de la viande de porc. Il se présente sous quatre formes :

— la pipe : forme droite et allongée, diamètre maximal de 30 mm et poids compris entre 60 et 140 g ;

— le collier : forme en arc de cercle (presque) fermé, diamètre de 30 à 50 mm et poids compris entre 200 et 600 g ;

— le saucisson : forme droite et allongée, diamètre de 40 à 120 mm et poids compris entre 250 et 2 500 g ;

— la baudruche : forme allongée, curviligne ou droite, diamètre de 80 à 130 mm et poids compris entre 2,5 et 10 kg.

Les ingrédients obligatoires pour la préparation de la mêlée sont la viande maigre et le gras de porc, le sel et le poivre. Le gras est ajouté à concurrence de maximum 25 % du poids de viande 100 % maigre, à l'exception de la pipe pour laquelle cette proportion s'élève à maximum 30 %.

Des épices et des aromates peuvent également être incorporés à la mêlée : ail, échalote, graines de moutarde, laurier, macis, muscade, oignon et thym.

Les ingrédients suivants sont aussi autorisés : dextrose, fructose, glucose, lactose, liant à base de produit laitier et saccharose.

Les additifs suivants sont autorisés : acide ascorbique, ascorbate de sodium, chlorure de potassium, laque alimentaire, maltodextrine, nitrates et sel nitrité.

De l'eau et des ferments sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques.

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées, de même que les viandes séparées mécaniquement.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les boyaux autorisés lors de l'embossage sont :

— naturels de porc ou de bœuf (éventuellement cousus ou collés) ;

— collagéniques (uniquement pour le pré-tranchage) ;

— cellulosiques (uniquement pour le pré-tranchage).

La coloration des boyaux est interdite.

Les caractéristiques physico-chimiques du produit fini placé sur le marché correspondent aux valeurs suivantes :

— pH < 5,0 ou 5,0 ≤ pH ≤ 5,2 combiné à une activité d'eau ≤ 0,95 ;

— humidité du produit dégraissé : 57-67 % ;

— teneur en matières grasses ≤ 50 % (55 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;

— teneur en protéines ≥ 40 % (38 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;

— rapport eau / protéines ≤ 2,5 ;

— rapport collagène / protéines ≤ 0,1 ;

— teneur en sel ≤ 4 % par rapport à la matière fraîche.

Le produit présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

— l'aspect extérieur est granuleux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Le boyau est propre et adhère à la mêlée sur toute sa surface. Les extrémités sont franches ;

— l'aspect de la tranche est caractérisé par des grains (maigre et gras) distincts, répartis de manière homogène. À la coupe, le maigre est de couleur rose foncé à rouge franc et le gras est blanc. Aucun signe de laminage n'est visible. La mêlée est bien tassée ;

— la taille des grains est moyenne à grossière ;

— la texture est tendre et ferme au toucher. En bouche, la texture est granuleuse mais souple et homogène, et donne l'impression d'une bonne liaison de la mêlée. La texture est onctueuse mais ne procure pas une impression de gras en bouche ;

— l'odeur et les arômes fumés sont francs et persistants. Une légère odeur de viande fraîche est également perçue, tout comme un goût légèrement acidulé. Les épices et aromates autorisés qui sont au choix des producteurs confèrent une légère odeur et des arômes épicés qui leur sont propres. Si de l'ail est ajouté à la mêlée, ni son odeur, ni les arômes qu'il procure ne prédominent.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de fabrication sont les suivantes :

— pré-salage de la viande (facultatif) ;

— préparation de la mêlée ;

— embossage ;

— égouttage ;

— étuvage (et début de séchage) ;

— fumage et séchage (le séchage peut se produire avant, pendant ou après le fumage ou en alternance avec ce dernier) ;

— finition.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement et le pré-tranchage sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne. Cette restriction se justifie pour des raisons de contrôle de la traçabilité.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. La mention facultative relative à la forme du « Saucisson gaumais » (« pipe », « collier » ou « baudruche ») peut également être ajoutée si le produit répond aux critères imposés pour la forme concernée. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de fabrication est la Gaume, délimitée par les entités communales suivantes :

— Chiny à l'exclusion de la section de commune de Suxy ;

— Étalle ;

— Florenville ;

— Habay ;

— Meix-devant-Virton ;

— Musson ;

— Rouvroy ;

— Saint-Léger ;

— Tintigny ;

— Virton ;

— Aubange : uniquement les sections de commune d'Halanzy et de Rachecourt.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité s'appuie sur les caractéristiques spécifiques du produit résultant des techniques de production de « Saucisson gaumais » (savoir-faire) développées dans l'aire géographique ainsi que sur sa réputation.

Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique de fabrication du « Saucisson gaumais » correspond à la Gaume, appellation historico-géographique couvrant une partie de la Lorraine belge, région située au sud de la Belgique.

La Gaume se présente comme une alternance de forêts, composées essentiellement de hêtres et de chênes, de prairies et de plateaux, et comme une région au relief accidenté, formé de cuestas. Elle correspond à une zone de transition entre le climat tempéré maritime du nord de la Belgique et le climat continental de transition retrouvé dans le centre des terres plus au sud. Le climat de la Gaume se différencie de celui de l'Ardenne belge par une amplitude de températures plus élevée, un ensoleillement plus important, une pluviométrie plus faible et des vents moins forts. Malgré la réputation de la Gaume en tant que région offrant un climat plus agréable qu'en Ardenne, l'hiver reste humide et froid.

Ces conditions pédoclimatiques ont permis à la Gaume de s'orienter vers l'agriculture et l'élevage domestique du porc, en particulier du 19e siècle au milieu du 20e siècle. Grâce au développement de l'agriculture, les Gaumais engraissaient les porcs avec une partie des ressources amylacées (céréales, pommes de terre) dont ils disposaient. Les ménages confiaient également leur(s) porc(s) au porcher communal, chargé de les emmener dans les chênaies pour les nourrir de glands. L'abattage des porcs était effectué dans les villages jusque dans les années 1960, entre la Toussaint et le mois de janvier.

Les étapes spécifiques du savoir-faire développé pour la fabrication du « Saucisson gaumais » sont le hachage, le fumage et la combinaison de l'étuvage, du fumage et du séchage. Le hachage de la viande maigre et du gras de porc est moyen à grossier. Il est réalisé avec des grilles de hachage dont le diamètre de perforation est compris entre 4 et 13 mm pour la pipe et entre 5 et 13 mm pour le collier, le saucisson et la baudruche. L'étuvage se déroule à des températures comprises entre 20 et 28 °C. Le fumage est obligatoire. Il est léger et réalisé à base de sciure de chênes et de hêtres. Le séchage est assuré partiellement pendant l'étuvage. Il est poursuivi avant, pendant ou après le fumage, voire même en alternance avec ce dernier. La durée cumulée des étapes d'étuvage, de fumage et de séchage est très

courte. Elle est fixée en fonction du calibre du « Saucisson gaumais ». Elle est au minimum de 4 jours pour la pipe, 5 jours pour le collier et le saucisson, 8 jours pour la baudruche. Par comparaison, elle est plus réduite que celles du Saucisson d'Ardenne IGP (minimum 4 à 15 jours selon la forme) et du fuseau lorrain (3 à 6 semaines). La maîtrise de ces étapes a été acquise par les producteurs gaumais grâce au savoir-faire développé en Ardenne, en particulier pour le fumage, ainsi qu'au cours d'apprentissages effectués en France notamment à Sedan (à 30 km de la Gaume) et à Paris, au début du 20e siècle. Actuellement, la transmission du savoir-faire s'effectue dans les boucheries charcuteries et les salaisonneries de Gaume mais également grâce à la section de boucherie-charcuterie de l'Institut des Techniques et des Commerces Agro alimentaires de Namur.

Spécificités du produit

Le « Saucisson gaumais » est constitué exclusivement de viande maigre et de gras de porc.

L'aspect extérieur est granuleux et laisse apparaître les grains de viande. Par comparaison, il est plus lisse que le Saucisson d'Ardenne IGP et le fuseau lorrain.

La texture est granuleuse et onctueuse.

La taille des grains est moyenne à grossière.

Le « Saucisson gaumais » est légèrement séché. Il est moins sec que le Saucisson d'Ardenne IGP et le fuseau lorrain.

Il est aussi légèrement fumé. L'odeur fumée est dominante et les arômes fumés sont plus ou moins francs et persistants. Le fumage est obtenu par la combustion de chênes ou de hêtres. L'intensité du fumage en Gaume est différente de celle des zones proches. Dans les Ardennes françaises, le fumage est quasiment inexistant. En Lorraine française, le fuseau lorrain et le saucisson lorrain peuvent être légèrement fumés avec du hêtre ou du résineux. En Ardenne belge, le fumage est plus intense et se caractérise par l'utilisation de baies de genévrier, de genêt ou de bruyère.

Le goût est légèrement acidulé. La perception acide est supérieure pour le « Saucisson gaumais » que pour le Saucisson d'Ardenne IGP.

En ce qui concerne les aromates et les épices, le « Saucisson gaumais » se différencie du Saucisson d'Ardenne IGP (parfumé aux baies de genévrier) et du fuseau lorrain (viande marinée dans l'alcool et variété d'aromates et d'épices plus grande).

Lien causal

Les conditions pédoclimatiques de la Gaume ont favorisé l'élevage de porcs dans cette région durant le 19e siècle et la première moitié du 20e siècle. Cet élevage a permis à ses habitants d'avoir une ressource alimentaire carnée en plus du bœuf et de la volaille. La fin de l'automne et l'hiver étaient les périodes privilégiées pour abattre les porcs. Les Gaumais se retrouvaient donc avec une quantité de viande importante à transformer durant cette période. Par conséquent, ils ont développé un savoir-faire permettant de valoriser les morceaux de viande moins nobles grâce à la fabrication du « Saucisson gaumais » ; les jambons servant à la fabrication du Jambon d'Ardenne IGP et d'autres morceaux à la fabrication du Pâté gaumais IGP. Si l'élevage de porcs domestiques n'est plus pratiqué, le savoir-faire lié à la fabrication du « Saucisson gaumais » a néanmoins perduré.

La période d'abattage correspondait à celle où l'on chauffait les maisons en Gaume. Les principaux combustibles utilisés pour alimenter la cheminée étaient le chêne et le hêtre, des essences disponibles dans les forêts gaumaises. La cheminée servait à fumer les salaisons placées dans l'âtre après leur fabrication. Ce savoir-faire a persisté en Gaume et, actuellement, le « Saucisson gaumais » est fumé avec ces deux essences uniquement. La maîtrise du savoir-faire du fumage provient de l'Ardenne belge où est fabriqué le Saucisson d'Ardenne IGP. En revanche, les Gaumais ont développé un fumage moins intense, qui se rapproche plutôt du goût des Français pour des charcuteries très peu, voire non fumées. Le « Saucisson gaumais » est donc moins fumé que son homologue ardennais mais davantage que ses homologues français.

Le hachage de la viande maigre et du gras de porc est réalisé de manière à obtenir des grains de taille moyenne à grossière. Cela confère un aspect extérieur granuleux au « Saucisson gaumais » et renforce sa texture onctueuse et granuleuse en bouche, donnant l'impression d'une bonne liaison de la mêlée.

La combinaison des étapes de l'étuvage, du fumage et du séchage a également un impact sur le goût, la texture et la conservation du « Saucisson gaumais ». L'étuvage, réalisé en peu de temps et à des températures élevées, permet un développement rapide des ferments lactiques du « Saucisson gaumais ». Cette étape est essentielle pour conférer au produit un goût légèrement acidulé. Cette acidité se reflète par un pH inférieur ou égal à 5,2 lors de la mise sur le marché du produit fini. La courte durée des étapes d'étuvage, de fumage et de séchage confère au produit fini une humidité relativement élevée (comprise entre 57 et 67 %). En conséquence, le « Saucisson gaumais » est légèrement sec et a une texture onctueuse proche de celle d'une saucisse fraîche. L'acidité du produit et le fumage assurent cependant une conservation optimale pendant plusieurs mois.

Dès le début du 20e siècle, le « Saucisson gaumais » acquiert une certaine notoriété et devient un argument commercial pour attirer les visiteurs en Gaume. On parle ainsi de « Saucisson de Virton » [1911, 1938], « Saucissons du Pays » [1913, 1914], de « saucisse gaumette » [1928] ou de « Saucisson de la Gaume » [1971].

La dénomination exacte « Saucisson gaumais » est mentionnée dans des publications au moins depuis 1980, notamment dans l'Inventaire des produits régionaux [1981] édité par la Fédération touristique du Luxembourg belge et l'organisme certificateur Promag. Son usage s'intensifie à partir des années 1990. De nos jours, elle bénéficie d'une forte notoriété.

Les guides touristiques considèrent ce produit comme un élément du patrimoine gastronomique de la Gaume (La Transgaumaise [1933], Ardennen. Reisgids met 30 dagtochte [2006], Maak zelf Ardense specialiteiten [2011], La Route Régionale des Saveurs… [2014], Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg [2019]). Il en est de même dans l'inventaire des Trésors gourmands de Wallonie [1999] de Ch. Van Gelderen et dans le Dictionnaires de belgicismes [2010] de M. Francard, G. Geron, R. Wilmet et A. Wirth. Plusieurs traiteurs ou restaurants proposent le « Saucisson gaumais » sur leur carte ou dans le cadre de buffets, comme le restaurant « Le café des Arts » (Namur, Belgique) et le Traiteur Vandendaele (Namur). Plusieurs ouvrages (100 recettes chics & pas chères [vers 2010] et Les produits du terroir sur leur 31 [vers 2016] de G. Watelet, Les meilleures recettes du terroir gaumais [2017] du Syndicat d'Initiative de Virton) et blogs culinaires (« Test 4 you », « Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner », « La cuisine de Laurence », « Mélina & Chocolat ») montrent que ce produit fait l'objet d'une appropriation en cuisine en l'incorporant dans de nombreuses recettes. Ses qualités ont été reconnues lors des concours « Eurobeef » organisés par la Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique en 2013 où plusieurs producteurs ont été médaillés.

Par ailleurs, depuis 2004, la Confrérie de la Rulles a dans ses objectifs la défense et la promotion du « Saucisson gaumais ».

La fabrication du « Saucisson gaumais » concerne une quinzaine de boucheries-charcuteries et de salaisonneries. Il est exporté aux Pays-Bas et au Grand-Duché de Luxembourg.

Référence de la publication du cahier des charges

https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg