Ref. Ares(2014)1481054 - 08/05/2014

Wallonie

SPW
Service public de Wallonie

DÉPARTEMENT
DU DÉVELOPPEMENT

DIRECTION
DE LA QUALITÉ

Chaussée de Louvain, 14
B - 5000 - NAMUR
Tél. :+32 (0)81 64 96 08
Fax :+32 (0)81 64 95 44

ARES:
02. 05. 2014
T: B3
C:

Monsieur Michael ERHART
Chef d'Unité
Commission européenne
Direction générale Agriculture et Développement rural
Direction B - Relations multilatérales, politique de qualité
Unité 3 - Politique de qualité - AGRI.DDG1.B3
Rue de la Loi, 130
B - 1049 - BRUXELLES

Namur, le 05 MAI 2014

Vos réf. :
Nos réf. : DGARNE/D3/D32/JMCI/JMCI/ 45215
Annexe(s) : 2

Votre contact : Jean-Marc CHEVAL - +32 (0)81 64 95 99 - jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be

Objet : règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ; demande d'enregistrement de la dénomination « Saucisson d'Ardenne / Petit Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne » en qualité d'Indication géographique protégée

Monsieur le Chef d'Unité,

J'ai l'honneur d'introduire la demande d'enregistrement en objet auprès de vos Services.

Je vous prie de trouver ci-dessous et en annexe les éléments requis par l'article 8, §2, du règlement (UE) n° 1151/2012 et l'article 10, §1er, du Règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires :

1) le **nom et l'adresse du groupement demandeur** :

Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA) a.s.b.l. (association sans but lucratif).

Siège social : Place Mac Auliffe, 11

B - 6600 - BASTOGNE

+32 (0496) 57 36 76

Courriel : daniel.kellen@skynet.be ;

ces coordonnées figurent également dans le cahier des charges (au sens de l'article 7 du règlement 1151/2012) publié sur le site Internet « Portail de l'Agriculture wallonne » (http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73) et envoyé sous format électronique (fichier Word) parallèlement à la présente lettre ;

DGO 3
DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT

www.wallonie.be
N° Vert : 0800 11 901 (Informations générales)

2) le ***document unique*** :

figure en annexe 1 du présent courrier ;

3) une **déclaration de l'État membre** attestant de la conformité du dossier aux exigences communautaires :

figure en annexe 2 du présent courrier ;

4) la **référence de la publication du cahier des charges** :

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

ce lien est également repris à la fin du *document unique* ;

5) une **copie électronique du cahier des charges et du document unique** :

est envoyée par courriel (fichiers Word) parallèlement au présent courrier ;

6) les informations relatives au **statut juridique**, à la **taille** et à la **composition du groupement demandeur** :

L'**Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA)** est une association sans but lucratif (a.s.b.l.) composée de **9 producteurs** ; les statuts de l'association ont été publiés aux annexes du Moniteur belge le 23 février 2004 ; ils sont consultables en ligne, ainsi que leurs modifications successives, sur le site Internet du Service public fédéral Justice - Moniteur Belge - Banque de données des personnes morales, à l'adresse suivante : à l'adresse suivante :
http://www.ejustice.just.fgov.be/tsv/tsvf.htm. En cas d'inaccessibilité du site, une copie des documents peut être obtenue auprès de nos services.

En vous remerciant de votre attention, je vous prie d'agréer, Monsieur le Chef d'Unité, l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Directeur général a.i.,

Ir José RENARD

Annexe 1.

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*

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

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DÉNOMINATION

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

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

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

Les quatre dénominations correspondent à un même produit de charcuterie (saucisson) fumé, séché, issu de la fermentation de viande de porc, ou de viande de porc et de bœuf.

D'aspect cylindrique, ce produit peut se présenter sous quatre formes (auxquelles correspond à chaque fois une dénomination) :

- le saucisson : forme droite et allongée, présentant un diamètre de 55 mm minimum ;
- le petit saucisson : forme droite et allongée, présentant un diamètre de 30 mm minimum et 55 mm maximum ;
- le collier : forme en arc de cercle, présentant un diamètre de 20 mm minimum et 40 mm maximum, et un poids de 200 g minimum et 600 g maximum ;
- la pipe : forme droite et allongée, présentant un diamètre de 30 mm maximum, et un poids de 150 g maximum.

L'aspect extérieur est lisse et légèrement huileux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Son aspect naturel ne peut être modifié par quelque procédé que ce soit. A la coupe, la couleur de la viande est rouge franc, celle du gras est blanche. Les grains (maigre, gras) sont bien distincts et délimités, arrondis ou faiblement étirés. L'individualisation des grains n'empêche pas le haché d'être parfaitement lié

---

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

visuellement. La taille des grains est fine à moyenne : leur plus grande longueur varie de 4 à 8 mm.

La texture de la chair est tendre mais ferme. La siccité du produit, moyenne (maximum 60 % d'humidité sur produit dégraissé), engendre une fermeté qui ne permet pas une déformation de l'extérieur du produit par simple pression du doigt. La texture en bouche est cependant souple et ne procure pas une impression de sécheresse, bien que la teneur en matière grasse soit limitée (maximum 50 % sur matière sèche). Elle est homogène et non granuleuse.

L'arôme fumé est dominant, la saveur fumée est plus ou moins franche, selon les producteurs et les régions d'Ardenne ; elle persiste en bouche. On perçoit une légère odeur de viande fraîche et d'épices. Le goût fumé du Saucisson d'Ardenne s'associe harmonieusement avec une légère acidité et des saveurs épicées bien en lien avec les aromates traditionnellement utilisées. Lorsque présent, le goût aillé est léger.

Critères physico-chimiques :

- acidité (pH) : compris entre 4,7 et 5,2 ;
- humidité sur produit dégraissé (HPD) : maximum 60 % ;
- teneur en lipides : maximum 50 % par rapport à la matière sèche ;
- teneur en protéines : minimum 40 % par rapport à la matière sèche ;
- rapport eau / protéines : maximum 2,0 ;
- rapport collagène / protéines : maximum 0,15 ;
- teneur en sucres réducteurs exprimés en glucose : maximum 2 % ;
- activité de l'eau : maximum 0,92, le maximum peut être supérieur à 0,92 si un *challenge test* permet d'assurer une absence de développement de *Listeria monocytogenes* (Règlement (CE) n° 2073/2005) ;
- teneur en sel : maximum 4 % par rapport à la matière fraîche sur produit fini.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La matière première est constituée soit de viande de porc exclusivement, soit de viande de porc et de bœuf. Lorsque de la viande de bœuf est incorporée, elle doit l'être à raison de 40 % maximum du total en poids frais de la matière première. La viande de porc est composée de lard et de viande maigre. La viande de cinquième quartier est exclue. Sont également exclues les viandes séparées mécaniquement, ainsi que les diaphragmes de porc et de bœuf, et les couennes.

Une liste positive délimite les ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs autorisés.

Seuls les boyaux poreux de type naturel, cellulosique, en collagène ou collés sont autorisés. Ils ne peuvent pas être colorés.

Pour le fumage, les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent de feuillus (chêne et / ou hêtre). L'emploi de sciures et / ou de bois de résineux ou de sciures et / ou de bois de réemploi est proscrit. Les fournisseurs garantissent l'utilisation d'une huile de qualité alimentaire pour le graissage de leur matériel. L'ajout au combustible de baies de genévrier, de tiges de genêt ou de bruyère est autorisé.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

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

L'entièreté de la fabrication doit se dérouler dans la zone « Ardenne ». Par fabrication on entend la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les phases suivantes dans l'ordre chronologique :

- la préparation de la pâte : hachage de la matière première (viande : muscle et gras) suivi du mélange de la viande hachée avec les ingrédients et auxiliaires technologiques pour l'obtention d'une pâte ou mêlée ;
- l'embossage (ou poussage) : opération consistant à pousser la pâte pour l'introduire dans les boyaux ;
- la maturation : phase englobant l'étuvage et le fumage ;
- le séchage.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les produits sont commercialisés à l'état frais, naturel ; ils peuvent être présentés nus ou emballés, seuls ou regroupés, entiers ou prétranchés, conditionnés sous vide ou conditionnés sous atmosphère modifiée.

Le conditionnement (opération de regroupement et / ou d'emballage du produit fini avec mise sous vide ou sous atmosphère protectrice suivant facultativement la fabrication) et le prétranchage (opération de découpe et de conditionnement des saucissons en tranches suivant facultativement la fabrication) sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne. Cette restriction se justifie pour des raisons de contrôle (traçabilité).

Tout conditionneur / prétrancheur s'identifie auprès de l'organisme certificateur indépendant attitré au producteur - fournisseur concerné avant d'entamer toute première opération pour ce client producteur et / ou un nouveau client distributeur et / ou pour son propre compte. Tout producteur signale à l'organisme certificateur indépendant qui lui est attitré tout conditionneur / prétrancheur en lien avec sa production et dont il a connaissance.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Tout produit bénéficiant d'une des quatre dénominations enregistrées est étiqueté dès la fin du processus de fabrication ou, le cas échéant, au conditionnement.

L'étiquetage du produit comporte, y compris pour les formes prétranchées, la dénomination enregistrée qui correspond à la forme du produit, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'organisme certificateur indépendant attitré au producteur, ainsi qu'un numéro de lot, et pour les formes prétranchées, la référence du producteur.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur indépendant attitré à la production concernée.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone « Ardenne » est identique à celle définie en 1974 pour le Jambon d'Ardenne IGP ; elle couvre l'entièreté de la province du Luxembourg et certains cantons - ou parties de cantons - judiciaires attenants des provinces de Liège (7 cantons, 29

entités, 82 anciennes communes) et de Namur (4 cantons, 14 entités, 114 anciennes communes).

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La zone « Ardenne » telle que définie ci-dessus, au sens géographique, géologique, orographique, pédologique, climatique, paysager et de l'occupation du sol, est constituée d'une zone centrale, composée des zones pédoclimatiques de l'Ardenne (qui équivaut à la partie centrale de la province du Luxembourg) et de la Haute Ardenne, complétée en périphérie par des zones présentant « en dégradé » certaines caractéristiques similaires à celles de la zone centrale et qui en ont subi l'influence, notamment en matière de tradition charcutière.

Les spécificités de la zone à mettre en lien avec le Saucisson d'Ardenne sont de deux natures : oroclimatique et historique.

Spécificités oroclimatiques

Les massifs ardennais s'élevant jusqu'à 700 mètres d'altitude constituent un butoir pour les masses d'air humide apportées par les vents dominants du sud-ouest ; il en découle un climat humide et froid caractéristique : tandis que le nombre de jours de pluie varie en fonction du relief (supérieur à 200 jours par an sur les plateaux de Bastogne et des Hautes Fagnes, compris entre 180 et 200 jours dans les autres régions), les pluies sont aussi plus abondantes. Les périodes de juillet-août et décembre-janvier sont les plus arrosées.

Le climat est donc caractérisé par un hiver long et froid (octobre à mai) et un été pluvieux.

Spécificités historiques (tradition, réputation)

La forêt actuelle est issue de l'ancienne forêt charbonnière, dans laquelle les hêtres et chênes étaient les essences dominantes. Ces arbres sont endémiques de la région ardennaise. Cette forêt, difficilement exploitable, associée au relief de plateaux avec de grandes pentes et aux sols peu fertiles de la région, ont empêché le développement de grandes cultures. Les prairies, et donc l'élevage, sont les principales activités agricoles de la région.

Le défrichage de la forêt et les techniques agropastorales ancestrales appliquées dans ces régions (pâturage extensif, fauche, écobuage, étrépage) ont favorisé l'apparition de landes humides dans les vallées. La flore type de ces landes est principalement composée de bruyères quaternées, de bruyères vulgaires, de myrtilles du loup, de sphaignes ainsi que de quelques arbres pionniers comme le genévrier ou le bouleau. Les genêts sont également fortement présents sur les pentes caillouteuses de cette zone.

L'histoire du cochon en Ardenne est étroitement associée à l'histoire de la forêt qui couvrait anciennement le massif ardennais. Certes, l'Ardenne ne constitue plus un massif boisé unique et compact et le porc, transféré, à partir de la Renaissance, de la forêt vers des petites porcheries associées aux fermes, ne constitue pas de nos jours une spéculation emblématique de l'Ardenne. Cependant, la trilogie « cochon, salaison et saucisson » a profondément marqué l'Ardenne.

Les artisans charcutiers de la région ont emmagasiné un savoir-faire au fil des siècles leur permettant de valoriser chaque partie du porc. Ainsi, les parties les plus fines

sont utilisées pour la fabrication du Jambon d'Ardenne et les parties moins nobles le sont pour le Saucisson d'Ardenne.

À la fin du XIXe siècle, le développement d'un élevage bovin mixte a incité les charcutiers à incorporer de la viande bovine dans le Saucisson d'Ardenne. À partir des années 1950, pour des raisons économiques et environnementales, les éleveurs ardennais se sont tournés vers la production de races bovines viandeuses qui offrent peu de possibilités dans la valorisation des bas morceaux. Pour cela, mais également pour une raison qualitative, les bouchers ont favorisé le retour du porc comme seule matière première dans les charcuteries.

5.2. Spécificité du produit

Le caractère fumé du Saucisson d'Ardenne constitue sa principale spécificité. Le fumé est à la fois franc, dominant dans l'odeur, et délicat au goût. Sa finesse provient de la combustion lente, dans une chambre de fumée, de bois de feuillus (chêne et / ou hêtre). Le résultat de cette imprégnation lente par les arômes fumés peut, à l'appréciation de l'artisan, être amélioré par la combustion de baies de genévrier, de rameaux de genêt ou de bruyère. Le fumage des salaisons pratiqué en Ardenne est différent de celui pratiqué dans les zones contiguës ou proches. Dans les Ardennes françaises, le fumage est absent. Le Saucisson gaumais, quant à lui, se distingue de son homologue ardennais par une intensité de fumage globalement plus faible et l'absence d'utilisation de baies de genévrier, de genêt ou de bruyère. En Forêt noire (Allemagne), le fumage est beaucoup plus poussé qu'en Ardenne, et la fumée provient de la combustion d'espèces résineuses.

Son autre spécificité marquante est constituée par la coexistence de deux recettes. En effet, suite à l'évolution de l'élevage bovin ardennais (mentionnée au point 5.1), deux recettes du Saucisson d'Ardenne sont apparues :

- une recette à base de viande de porc uniquement ;
- une recette à base de viandes de porc et de bœuf où la quantité de bœuf représente un maximum de 40 % de la mêlée.

Outre cette possibilité d'ajouter de la viande de bœuf, le Saucisson d'Ardenne se différencie, principalement par rapport à son homologue gaumais, par son grain plus fin, un degré de séchage plus important et l'utilisation d'épices spécifiques (baies de genévrier, notamment) soit dans la mêlée soit au fumage.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Caractéristique du produit

L'aspect le plus caractéristique de la zone « Ardenne », en relation avec le façonnage et le savoir-faire ardennais en matière de salaison, est son climat humide et froid dû à un relief prononcé. Ces caractéristiques offraient à certaines périodes de l'année les conditions idéales pour la fabrication du saucisson, avant l'avènement des techniques modernes liées au conditionnement de l'air. Cependant, l'humidité ambiante étant souvent trop importante, une opération, en plus du salage et du séchage, s'est avérée essentielle pour conserver la charcuterie : le fumage.

L'art de la fumaison, qui est le résultat de la recherche d'un équilibre entre les qualités bactériostatiques de la fumée et ses vertus gustatives et olfactives, est sans conteste inscrit dans la tradition ardennaise. Le fumage y est assuré par des fumées issues de la combustion de bois de feuillus, principalement de chêne et de hêtre. En

effet, la forêt ardennaise est formée de lambeaux d'une ancienne forêt charbonnière, où hêtres et chênes poussent naturellement. L'ajout de baies de genévrier, condiments utilisés typiquement en Ardenne, de genêt ou de bruyère, apporte également, selon la sensibilité de l'artisan, un cachet aromatique particulier.

Réputation et antériorité d'usage de la dénomination

L'usage de la dénomination « Saucisson d'Ardenne » est attestée depuis 1890, date à laquelle les premières traces écrites de « recettes » de Saucisson d'Ardenne (1890 - 1900) apparaissent dans les ouvrages spécialisés grâce à l'arrivée de la « technologie moderne » ou de la mécanisation : le hachoir, le « moulin à viande », le *cutter*, les chambres froides.

Un vocabulaire accompagne la dénomination Saucisson d'Ardenne. Celui-ci a été développé par les bouchers-charcutiers-salaisonniers pour décrire quatre formes de saucissons, correspondant aux quatre dénominations : Saucisson d'Ardenne, Petit Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne et Pipe d'Ardenne. Tous sont fabriqués avec la même mêlée.

L'Ardenne et ses salaisonniers jouissent, historiquement, à travers l'emblématique Jambon d'Ardenne, d'une réputation avérée en matière de savoir-faire charcutier, qui rejaillit, d'une certaine manière, sur le Saucisson d'Ardenne. En effet, la fabrication du Saucisson d'Ardenne est liée à celle du jambon, les deux produits permettant de valoriser complémentairement des morceaux différents du cochon. Cela, afin de tirer le meilleur parti de l'ensemble de la carcasse. De plus, ces deux produits étaient souvent mis à sécher ensemble dans l'âtre. C'est pourquoi le Saucisson d'Ardenne et le Jambon d'Ardenne sont si intimement liés.

Réputation actuelle

Les nombreux articles publiés dans la presse belge durant la période 2008-2014 autour du débat qui a eu lieu sur la protection de la dénomination « Saucisson d'Ardenne » et sur son lieu de production témoignent d'un attachement profond des ardennais et des wallons pour ce produit.

Pour ce qui est des caractéristiques gustatives du produit, le caractère « fumé » est sans conteste, pour le consommateur belge, la spécificité la plus importante du Saucisson d'Ardenne, celle qui en assure l'essentiel de sa typicité et qui le rattache le plus profondément à sa zone de production d'origine. « Ardenne » et « fumé » sont indissolublement liés (LEHOUX, C. ; MASSON, A. (2009). Etude « Tests consommateurs et questionnaire marketing « Cœur de Jambon d'Ardenne » ». Institut MEURICE, Bruxelles), pour les raisons évoquées plus haut.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006*]

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

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Wallonie

SPW
Service public de Wallonie

DECLARATION DE CONFORMITE

Je, soussigné, José RENARD, Directeur général a.i. de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGARNE) du Service public de Wallonie,

déclare juger que la demande d'enregistrement de la dénomination « Saucisson d'Ardenne / Petit Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne » en qualité d'Indication géographique protégée satisfait aux exigences du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, et aux dispositions adoptées pour son application.

En particulier, la phase d'instruction nationale du dossier s'est déroulée conformément aux prescriptions de l'article 49, §3, dudit règlement. La base légale wallonne permettant d'appliquer la réglementation communautaire en matière d'indications géographiques réside dans les deux actes suivants :

- décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92, modifié par le décret du 19 décembre 2002 (en annexe 1) ;

- arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92 (en annexe 2).

La procédure nationale d'examen du dossier telle que prévue à l'article 49, §3, du règlement 1151/2012 est régie en droit régional par l'article 3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003.

La demande de reconnaissance de l'appellation « Saucisson d'Ardenne / Petit Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne » a été officiellement introduite le 18 août 2008 par l'Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA a.s.b.l.) auprès du Ministre de l'Agriculture.

Un avis de mise en consultation du dossier a été publié au Moniteur belge le 17 octobre 2008 (en annexe 3).

Deux déclarations d'opposition recevables ont été réceptionnées par la DGARNE dans le mois suivant cette publication, respectivement le 13 novembre 2008 par la s.a. GUINA sise à B - 1830 - MACHELEN et le 14 novembre 2008 par la s.a. TERBEKE-PLUMA sise à B - 2160 - WOMMELGEM.

L'a.s.b.l. AUDESA a répondu aux objections des opposants le 15 février 2009.

DGO 3
DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT
Avenue Prince de Liège 15, B - 5100 NAMUR (Jambes) • Tél.: 081 33 51 31 • Fax: 081 33 51 22

www.wallonie.be
N° Vert : 0800 11 901 (informations générales)

Le dossier, les oppositions et la réponse du groupement demandeur ont été transmises à la Commission consultative pour les produits agroalimentaires (CCSPA), qui a examiné le document le 18 mars 2009 et rendu un avis suggérant à l'a.s.b.l. AUDESA d'amender son dossier sur certains points, notamment le lien, pour le renforcer. L'a.s.b.l. s'est exécutée et a porté le dossier modifié à la connaissance de la DGARNE le 9 octobre 2009. La DGARNE a considéré que l'AUDESA avait répondu correctement à la demande de la CCSPA et a transmis un avis circonstancié au Ministre de l'Agriculture le 7 avril 2010.

Sous l'impulsion du Ministre et en application de l'article 3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 qui dispose qu'à l'issue (favorable) de l'instruction de la demande, l'indication géographique soit reconnue, à titre transitoire, par la Région wallonne, un arrêté du gouvernement wallon reconnaissant les dénominations « Saucisson d'Ardenne, Petit Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne » en qualité d'indications géographiques a été pris le 7 octobre 2010 (publication au Moniteur belge le 29 octobre 2010) (en annexe 4).

Cet arrêté a ouvert une ultime phase de recours de soixante jours aux opposants belges éventuels, le recours étant à introduire auprès du Conseil d'Etat.

La S.A. GUINA sise à B - 1830 - MALINES a introduit le 29 décembre 2010 une requête en annulation de l'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010.

La SA TER BEKE sise à B - 2160 - WOMMELGEM a également introduit, le 30 décembre 2010, une requête en annulation de l'acte précité.

La Région wallonne, représentée par son Gouvernement, a alors entamé la défense de son arrêté auprès du Conseil d'Etat, secondée par l'a.s.b.l. AUDESA.

S'en sont suivies trois années de débats qui se sont soldées par trois arrêts du Conseil d'Etat entièrement favorables à la cause de la Région wallonne, aussi bien sur le fond que sur la forme. Les deux opposants ont donc été complètement déboutés.

A noter que sur le fond, les deux oppositions étaient basées essentiellement sur l'affirmation que la dénomination « Saucisson d'Ardenne » était devenue générique ; cette thèse a été démontée par le Conseil d'Etat dans le premier arrêt qu'il a rendu.

Les trois arrêts sont disponibles sur le site Internet du Conseil d'Etat, page « Jurisprudence – Recherche avancée », au lien suivant (recherche sur dates et numéros de rôle ci-dessous) : http://www.conseil-etat.be/?lang=fr&page=caselaw_page4.

- arrêt 220695 du 21/09/2012, numéro de rôle A.198.654/XV-1428 (TER BEKE) ;
- arrêt 222180 du 22/01/2013, numéro de rôle A.198.649/XV-1421 (GUINA) ;
- arrêt 226117 du 17/01/2014, numéro de rôle A.198.649/XV-1421 (GUINA).

Le Conseil d'Etat a donc jugé que la démarche de la Région wallonne était légitime et conforme aux exigences de la réglementation européenne. L'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010, entré en vigueur dix jours après sa publication au Moniteur belge, soit le 21 octobre 2010, va donc pouvoir produire tous ses effets. La « libération » de l'arrêté par le Conseil d'Etat signe en effet la fin de la phase d'instruction nationale du dossier, ce qui autorise sa transmission au niveau communautaire.

DGO 3
DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT
Avenue Prince de Liège 15, B - 5100 NAMUR (Jambes) • Tél.: 081 33 51 31 • Fax: 081 33 51 22

Ainsi qu'en dispose l'article 2, §2, de l'arrêté du 7 octobre 2010, la reconnaissance transitoire octroyée par la Région wallonne prendra effet à dater de la réception par la Commission européenne de la demande d'enregistrement. Il est à noter que, s'agissant d'un arrêté du Gouvernement wallon, cette reconnaissance transitoire ne portera que sur le territoire de la Wallonie : si toute charcuterie bénéficiant de l'appellation « Saucisson d'Ardenne » commercialisée en Wallonie devra répondre aux prescriptions du cahier des charges, il n'en sera pas de même sur le reste du territoire belge.

Les deux entreprises qui avaient introduit un recours au Conseil d'Etat avaient également sollicité début janvier 2011 une période d'adaptation en vertu de l'article 5, §6, du règlement 510/2006. L'une (TER BEKE) avait requis explicitement une période de 5 ans, l'autre (GUINA) n'avait pas mentionné de durée. Les deux entreprises répondaient aux conditions requises pour bénéficier d'une telle période d'adaptation.

Le règlement (UE) n° 1151/2012 ne prévoit plus une telle phase d'adaptation. Si au titre de l'article 9 du même règlement, un Etat membre peut toujours accorder une protection nationale transitoire à une dénomination, cet article ne préjuge pas l'ampleur de cette protection transitoire. Elle peut donc, selon le service juridique de la Commission - DG AGRI. B.3, être modulée au gré de l'Etat membre de façon à ne pas s'appliquer à certaines entreprises individuellement identifiées, et donc autoriser l'utilisation par ces dernières de la dénomination en cause, jusqu'à ce que la Commission se prononce sur la demande d'enregistrement.

La Wallonie a donc décidé d'accorder une période d'adaptation au titre des "droits acquis" par TER-BEKE et GUINA sous le régime de l'ancien règlement n°510/2006.

Cette période d'adaptation prendra cours à la date de réception du dossier de demande d'enregistrement par la Commission et se terminera à la date à laquelle la Commission se prononcera sur la demande d'enregistrement.

Afin de limiter l'impact de la période de transition pour les producteurs ardennais et surtout afin de ne pas tromper plus longtemps le consommateur sur l'origine du produit, il a été décidé :

- de limiter la durée de la période d'adaptation à neuf mois maximum (durée maximum présumée de la période de protection transitoire wallonne, hors oppositions communautaires), d'assortir le bénéfice de l'usage de la dénomination par les entreprises flamandes de l'obligation de mentionner « Produit hors zone Ardenne ou d'indiquer le lieu de production dans l'étiquetage de leurs produits, et ce, de manière lisible dans l'étiquetage principal du produit, sous la dénomination utilisée, dans le même champ de vision ;

- que si ces entreprises venaient à installer un site de production en Ardenne, de leur imposer de produire selon le cahier des charges au même titre que les autres producteurs wallons.

Enfin, afin qu'il soit bien compris que l'octroi de cette période d'adaptation ne conditionne pas la position que pourrait adopter la Région wallonne vis-à-vis d'une demande auprès de la Commission, par les entreprises flamandes, d'une période d'adaptation communautaire, il a été bien précisé que la période d'adaptation est octroyée sous toutes réserves quelconques et sans reconnaissance préjudiciable.

DGO 3
DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT
Avenue Prince de Liège 15, B - 5100 NAMUR (Jambes) • Tél.: 081 33 51 31 • Fax: 081 33 51 22

Tout cela a été consigné dans un arrêté du Gouvernement wallon en date du 24 avril 2014, dont copie en annexe 5. Cet arrêté devrait être publié incessamment au Moniteur belge.

C'est dans ces conditions que le dossier de demande d'enregistrement de la dénomination « Saucisson d'Ardenne / Petit Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne » en qualité d'IGP est soumis à l'examen de la Commission européenne.

Namur, le

Ir José RENARD,

Directeur général a.i.

Annexes : 5

DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT
Avenue Prince de Liège 15, B - 5100 NAMUR (Jambes) • Tél.: 081 33 51 31 • Fax: 081 33 51 22

Arrêté du Gouvernement wallon octroyant une période d'adaptation dérogeant à la protection transitoire accordée par l'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010 reconnaissant les dénominations « Saucisson d'Ardenne », « Petit Saucisson d'Ardenne », « Collier d'Ardenne » et « Pipe d'Ardenne » en qualité d'Indications géographiques

Vu le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92, modifié par le décret du 19 décembre 2002 ;

Vu le décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture, l'article 3, 2°, 3° et 5° ;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010 reconnaissant les dénominations « Saucisson d'Ardenne », « Petit Saucisson d'Ardenne », « Collier d'Ardenne » et « Pipe d'Ardenne » en qualité d'Indications géographiques ;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 décembre 2011 fixant la répartition des compétences entre les Ministres et réglant la signature des actes du Gouvernement, tel que modifié par l'arrêté du Gouvernement wallon du 21 novembre 2013 ;

Considérant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Considérant l'entrée en vigueur le 8 novembre 2010 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010, publié au Moniteur belge le 27 octobre 2010 ;

Considérant les périodes d'adaptation, demandées auprès de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service public de Wallonie, en application de l'article 4 du même arrêté, par les sociétés GUINA s.a. et TER BEKE-PLUMA s.a., respectivement les 28 décembre 2010 et 6 janvier 2011 ;

Considérant la protection régionale transitoire octroyée aux dénominations « Saucisson d'Ardenne », « Petit Saucisson d'Ardenne », « Collier d'Ardenne » et « Pipe d'Ardenne » en vertu de l'article 2 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010 en application de l'article 9 du règlement (UE) n°1151/2012 ;

Considérant qu'en vertu de l'article 9 du règlement (UE) n° 1151/2012 la protection régionale transitoire prend effet à partir de la réception du dossier de demande d'enregistrement par la Commission européenne et cesse d'exister à la date à laquelle une décision est prise par la Commission européenne sur l'enregistrement ;

Considérant que l'article 9 du règlement précité ne préjuge pas de la portée de cette protection transitoire, que dès lors celle-ci peut être modulée de façon à ne pas s'appliquer à certaines entreprises individuellement identifiées, et permet donc d'autoriser l'utilisation par ces dernières des dénominations en cause, jusqu'à ce que la Commission européenne se prononce sur la demande d'enregistrement ;

Considérant la légitimité, au titre des droits acquis, des demandes d'octroi d'une période d'adaptation introduites en exécution de l'article 4 de l'arrêté du 7 octobre 2010 par les sociétés TER BEKE-PLUMA s.a. et GUINA s.a., et tenant compte de ce que TER BEKE-PLUMA s.a. et GUINA s.a. font état de la commercialisation de produits de charcuteries sous les dénominations concernées depuis respectivement 17 et 69 ans ;

Considérant dès lors qu'il est juste et proportionné de permettre aux deux sociétés en question de poursuivre la commercialisation de leurs produits comme par le passé pour une durée de transition limitée ;

Considérant qu'il est nécessaire pour éviter de tromper le consommateur de mentionner dans l'étiquetage des produits commercialisés par les entreprises visées qu'ils ne sont pas produits dans la zone Ardenne ;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture,

Après délibération,

ARRETE :

Art. 1er

Par dérogation à la protection transitoire accordée sur le territoire wallon aux dénominations « Saucisson d'Ardenne, Petit Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne » par l'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010 reconnaissant les dénominations « Saucisson d'Ardenne, Petit Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne » en qualité d'indications géographiques, une période d'adaptation est octroyée aux entreprises TER BEKE-PLUMA s.a. et GUINA s.a., sises respectivement à B-2160 - WOMMELGEM et B-1830 - MECHELEN.

Art. 2

La période d'adaptation mentionnée à l'article 1er autorise l'utilisation par les entreprises visées, sans qu'il soit répondu aux exigences du cahier des charges au sens de l'article 1er, 6° de l'arrêté du 7 octobre 2010, de la dénomination « Saucisson d'Ardenne » ou de dénominations évoquant l'Ardenne pour des produits de charcuterie de type saucisson, pour autant que ces dénominations aient fait l'objet d'une utilisation continue dans le commerce pendant au moins cinq ans avant la date de prise de cours de la période de protection régionale transitoire accordée par l'arrêté du Gouvernement wallon du 7 octobre 2010.

Afin de ne pas induire le consommateur en erreur, le bénéfice de l'usage de la dénomination par les entreprises visées est assorti de l'obligation de mentionner soit « Produit hors zone Ardenne » soit indiquer le lieu de production, et ce de manière lisible dans l'étiquetage principal du produit, sous la dénomination utilisée, dans le même champ de vision. Cette obligation prend cours deux mois après le début de la période d'adaptation.

La période d'adaptation n'est pas applicable aux produits que les entreprises visées seraient amenées à produire dans la zone délimitée pour l'indication géographique, pour lesquels le cahier des charges au sens de l'article 1er, 6° de l'arrêté du 7 octobre 2010 doit être intégralement respecté.

La période d'adaptation est octroyée sous toutes réserves quelconques et sans reconnaissance préjudiciable. En particulier, elle ne préjuge en rien de la position qui pourrait être prise par la Région wallonne dans l'instruction du dossier au niveau communautaire.

Art. 3

Le présent arrêté entre en vigueur à la date de réception du dossier de demande d'enregistrement des dénominations « Saucisson d'Ardenne », « Petit Saucisson d'Ardenne », « Collier d'Ardenne » et « Pipe d'Ardenne » en qualité d'indications géographiques protégées par la Commission européenne. Cette date est notifiée aux entreprises TER BEKE-PLUMA s.a. et GUINA s.a. par la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service public de Wallonie.

Le présent arrêté cesse de produire ses effets au jour de la publication de la décision de la Commission européenne sur la demande d'enregistrement dans le Journal officiel de l'Union européenne et au plus tard neuf mois après la date de son entrée en vigueur.

Art. 4

Le Ministre qui a l'agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le

Le Ministre-Président,
R. DEMOTTE

Le Ministre de l'Agriculture,
C. DI ANTONIO