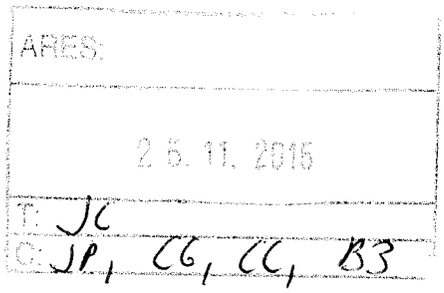
Ref. Ares(2015)5354638 - 25/11/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-11114779/DPh/MS
AGRAP-RP/957/15

Bruxelles, le 23 novembre 2015



Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne »/ « Saucisse sèche d'Auvergne » au titre 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.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :
michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.Segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Paris, le 20 novembre 2015

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES

A LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI - Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique : Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : **Demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » au titre 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.**

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans le cadre 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.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- de l'arrêté portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne ».

Le groupement demandeur est le Consortium des Salaisons d'Auvergne. Il s'agit d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle regroupe des salaisonniers et des trancheurs ainsi que des découpeurs et des groupements d'éleveurs.

DOCUMENT UNIQUE

« Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

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 sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est un produit carné cru, fermenté puis séché, composé d'une mêlée de viandes porcines hachées, salées, aillées et épicées. Il n'est ni fumé, ni enrobé par des herbes ou des épices.

Le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est commercialisé sous l'une des trois formes suivantes :

- en pièce entière dans son boyau. Il peut être éventuellement bridé, sous filet, cendré ou avec une fleur blanche. Il peut être présenté nu (sans emballage) ou emballé, éventuellement sous atmosphère contrôlée ;
- à la coupe, c'est-à-dire en tranches, avec remise directe au consommateur ;
- tranché-préemballé sous film ou en barquette (sous vide ou atmosphère contrôlée). Le produit est alors présenté sans le boyau, retiré préalablement au tranchage.

La forme et le poids du produit ainsi que sa durée de fabrication et de séchage sont liés aux dimensions des pièces de boyau utilisé (diamètre, longueur et épaisseur du boyau). Ces éléments sont décrits dans les tableaux ci-après.

- « Saucisson sec d'Auvergne » :

Dimensions	Poids sec	Boyau	Forme	Durée du process*	Fermeture du boyau	Présentation à la vente
Diamètre : 4 à 8 cm Longueur : 10 à 20 cm	200 à 400 g	chaudin	droite plus ou moins régulière	≥ 21 jours	Attache ficelle, avec tenue du boyau renforcée ou pas par bridage ou filet clippé	Entier dans le boyau ou tranché
Diamètre : 5 à 10 cm Longueur : 15 à 35 cm	400 à 800 g	chaudin, suivant		≥ 28 jours		
Diamètre : 6 à 12 cm Longueur : 20 à 50 cm	> 800 g	suivant, rosette, fuseau		≥ 42 jours		
Diamètre : > 5 cm	-	naturel ou collagénique	droite et régulière	≥ 42 jours	Attache ficelle ou clip	Prétranché préemballé sans boyau

** Durée du process, du hachage de la mêlée jusqu'à la sortie du séchoir pour emballage*

- « Saucisse sèche d'Auvergne »

Dimensions	Poids sec	Boyau	Forme	Durée du process*	Fermeture du boyau	Présentation à la vente
Diamètre : 2,5 à 5 cm Longueur : 10 à 20 cm	200 à 350 g	« menu » fractionné ou pas	pièce en fer à cheval, en U ou droite	≥ 18 jours	Attache ficelle ou clip	Entière dans le boyau ou tranchée
Diamètre : 2,5 à 5 cm Longueur : plus de 50 cm	0,8 à 4 kg		collier enroulé (dit perche)			
Diamètre : 2,5 à 5 cm	-	menu ou collagénique	droite et régulière	≥ 28 jours	Attache ficelle ou clip	Prétranchée préemballée sans boyau

** Durée du process, du hachage de la mêlée jusqu'à la sortie du séchoir pour emballage*

Le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » respecte les critères physico-chimiques suivants :

- humidité du Produit Dégraissé (HPD) ≤ 52 % (sauf pour les grosses pièces de diamètre supérieur à 70 mm : HPD ≤ 56 %) ;
- taux de lipides (ramené à une HPD de 77 %) ≤ 20 % ;
- rapport collagène / protides ≤ 13 % ;
- taux des sucres solubles totaux (ramené à une HPD de 77 %) ≤ 1 % ;
- pH ≥ 5.

Le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » a une texture moelleuse à sèche, une odeur et un goût aillés. La tranche est de couleur rouge à rouge sombre et présente une forte cohésion, avec peu de gras, bien réparti.

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

L'aliment d'engraissement des porcs charcutiers contient 60 % au moins de céréales, oléagineux et leurs produits dérivés et comporte moins de 1,7 % d'acide linoléique (calcul sur la matière sèche).

Les viandes (maigres et gras) entrant dans la composition du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » proviennent exclusivement de porcs charcutiers et de coches (truies de réforme), à l'exception des mâles entiers, verrassons, monorchides, cryptorchides et hermaphrodites. Tous les animaux sont identifiés et tracés.

Les seules pièces de viande admises dans la fabrication du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » sont la longe, l'épaule, le jambon, la poitrine et la bardière. Elles sont utilisées fraîches. Toutefois, le report par la congélation des maigres et gras de carcasses de porcs charcutiers est autorisé pour les seuls fabricants s'approvisionnant en carcasses et les découpant eux-mêmes, sous certaines conditions précisées dans le cahier des charges.

La mêlée du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » comprend 70 % au moins de viandes provenant de coches de poids supérieur à 120,0 kg de carcasse (poids chaud) et/ou de porcs charcutiers de poids supérieur à 93,0 kg de carcasse (poids chaud).

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

Les étapes de la fabrication du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne », de la préparation de la mêlée à la fin du séchage des produits, ont lieu dans l'aire géographique.

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

Néant

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

Néant

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

Départements du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme : toutes les communes.

Département de l'Allier :

Cantons de Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2.

Communes d'Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaude, Châtel-de-Neuvre, Châtelperron, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdat-Larequille, Gipcy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamaids, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddes, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Néris-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérand-le-Puy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérence, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande.

Département de la Corrèze : communes de Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

Département du Lot : la commune de Labastide-du-Haut-Mont.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

La délimitation de l'aire géographique du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est basée sur le principe d'une continuité entre la localisation des pratiques traditionnelles, historiquement influencées par des conditions naturelles favorables à la conservation des viandes par séchage, et l'implantation des entreprises de salaison.

L'aire géographique repose sur un massif d'une altitude moyenne proche de 1000 m, composé de hauts plateaux et de sommets volcaniques entrecoupés de nombreuses vallées. Elle bénéficie d'un climat de type continental marqué par l'effet de l'altitude. Le régime des vents vient appuyer l'effet de ventilation favorisant la perte d'eau utile au séchage des produits de salaison. En effet, du fait d'une topographie accidentée, organisée de manière transverse aux flux humides dominants d'ouest, l'aire géographique est soumise à de puissants effets de foehn, notamment en aval des massifs.

Jusqu'au milieu du 20ème siècle, il existait une véritable tradition domestique et paysanne d'élevage et de transformation du cochon, principalement par la salaison

sèche, décrite dans de nombreux ouvrages. La fabrication se déroulait traditionnellement l'hiver, car les conditions climatiques en cette saison permettaient d'assurer une bonne maîtrise des opérations de salage et de séchage. L'usage des épices et de l'ail venait compléter l'action du salage en termes d'efficacité de la conservation et contribuer au développement des propriétés gustatives des saucissons et saucisses d'Auvergne.

Après la révolution agricole du 19ème siècle, les techniques de la salaison sèche ont été peu à peu reprises et développées sous des formes artisanales puis industrielles. Parmi les entreprises présentes aujourd'hui dans l'aire géographique, plus d'une quinzaine ont débuté leur activité avant la seconde guerre mondiale. L'émigration des populations auvergnates vers Paris à partir de 1830, où elles ont investi notamment le secteur de la brasserie-restauration, a favorisé la diffusion des salaisons produites dans l'aire géographique et leur notoriété.

Aujourd'hui, les salaisons sèches représentent 78 % des produits de charcuterie fabriqués dans l'aire géographique, contre 16 % pour l'ensemble du territoire national.

Spécificité des produits

Le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » se distingue par la composition de sa mêlée, qui se retrouve dans les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques du produit fini.

Tout d'abord, la mêlée incorpore au minimum 70 % de viandes issues de coches de plus de 120,0 kg de carcasses et/ou de porcs charcutiers de plus de 93,0 kg de carcasses. Ces viandes donnent la couleur rouge à rouge foncé caractéristique du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne ».

Ensuite, la mêlée est aromatisée à l'ail, à une dose deux à dix fois supérieure à celle rencontrée classiquement dans le saucisson sec. Le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » présente ainsi une odeur et un goût aillés caractéristiques.

La mêlée du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » se caractérise également par sa richesse en maigre, ce qui se traduit par un taux de lipides dans le produit fini (ramené à une HPD de 77 %) inférieur ou égal à 20 % et une tranche présentant visuellement peu de gras. Cette présence importante de maigres se traduit par un rapport collagène sur protides dans le produit fini inférieur ou égal à 13 %.

Lien causal

Le lien entre l'aire géographique et le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est basé sur la réputation et les caractéristiques spécifiques des produits.

La fabrication du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » a débuté dans les fermes du fait de la présence de facteurs favorables dans l'aire

géographique : à la fois des facteurs naturels, avec un climat hivernal et un relief favorables au séchage des produits (températures moyennes froides permettant la conservation, régime des vents de type Foehn favorisant le séchage), et des facteurs humains, avec un fort développement de l'élevage porcin fournissant la matière première.

Ainsi, la couleur foncée du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » se situe dans le prolongement des pratiques locales traditionnelles qui privilégiaient l'usage d'animaux âgés pour ce type de transformation (porcs adultes, truies de réforme).

L'incorporation systématique et significative d'ail dans la mêlée est aussi une caractéristique attribuable à l'aire géographique. Elle est liée à la présence ancienne d'une production d'ail dans la Limagne du Puy-de-Dôme.

Ces usages anciens ont été à l'origine de l'émergence des activités économiques, artisanales puis industrielles, localisées aujourd'hui dans l'aire géographique. La réputation du « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » s'est développée grâce notamment à la promotion assurée depuis le milieu du 19ème siècle par les nombreux Auvergnats ayant émigré en région parisienne et au-delà, notoirement à travers l'activité de brasserie-restauration. A partir des années 1970, la spécialisation et l'accroissement des fabrications ont assis cette réputation, qui s'appuie sur les caractéristiques spécifiques des produits héritées des usages de fabrication traditionnels.

Le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est mentionné en tant que spécialité de l'aire géographique dans plusieurs ouvrages à partir du début du 20ème siècle. Quelques-unes de ces références sont ici rapportées :

- Chancrin et Faideau, dans leur *Larousse ménager* de 1926, signalent les saucisses et saucissons secs d'Auvergne parmi les spécialités de l'aire géographique.

- de même, les "saucissons secs d'Auvergne" figurent parmi les *Trésors gastronomiques de la France* signalés par Curnonsky et Croze en 1933.

- M. Migaud, dans *La charcuterie sèche* (Ed. Soussana, 1978), décrit la « Saucisse sèche d'Auvergne » : "*ce produit délicieux qui malgré son nom s'apparente aux saucissons secs connaît un succès croissant*" et renvoie aux cahiers des charges collectifs élaborés par les entreprises auvergnates.

On peut également citer que le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est représenté pendu à côté de cordes d'ail au plafond d'une auberge auvergnate dans le onzième album de la série de bande dessinée *Astérix le Gaulois*, de René Goscinny et Albert Uderzo, intitulé *Le bouclier Arverne* et publié en 1968.

Sa réputation est toujours forte, comme en témoignent les nombreuses références à ce produit présentes notamment sur Internet, dans des sites de vente en ligne extérieurs à l'aire géographique et dans des sites de cuisine et d'informations culinaires.

Le « Saucisson sec d'Auvergne » / « Saucisse sèche d'Auvergne » est également régulièrement récompensé par des prix, notamment lors des deux principaux concours français (Concours Général Agricole de Paris ; Concours international du meilleur saucisson Saucicreor de Nouan-le-Fuzelier).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 29 octobre 2015 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne »/« Saucisse sèche d'Auvergne » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

NOR : *AGRT1524380A*

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,

Vu 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 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 641-11 ;

Vu la proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 27 juin 2012 et 24 janvier 2013 ;

Vu l'approbation du plan de contrôle associé au cahier des charges relatif à la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne »/« Saucisse sèche d'Auvergne », par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 11 septembre 2015,

Arrêtent :

Art. 1er. – Le cahier des charges relatif à la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne »/« Saucisse sèche d'Auvergne » est homologué, en vue de la transmission de sa demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée par la Commission européenne.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701.

Art. 2. – Les produits répondant aux conditions du cahier des charges mentionné à l'article 1er bénéficient d'une protection nationale transitoire à la date de dépôt de la demande d'enregistrement de la dénomination « Saucisson sec d'Auvergne »/« Saucisse sèche d'Auvergne » auprès de la Commission européenne et jusqu'à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de l'acte d'exécution mentionné au paragraphe 4 de l'article 52 du règlement (UE) n° 1151/2012 susvisé.

Ces deux dates ainsi que, le cas échéant, le cahier des charges approuvé par le règlement d'exécution de la Commission européenne seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 29 octobre 2015.

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
Pour le ministre et par délégation :
L'ingénieure en chef des ponts,
des eaux et des forêts,
K. SERREC

La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,
Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :
Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :
Le sous-directeur,
J.-L. GÉRARD