Ref. Ares(2014)521832 - 27/02/2014

Avis

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, 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 de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune »

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

« Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE 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 de Lacaune » et la « Saucisse de Lacaune » sont préparés à partir de pièces nobles de porc ou de coche (jambon, épaule, longe) et de gras de bardière de porc ou de coche. Du gras de poitrine peut être incorporée à la saucisse.

Le « Saucisson de Lacaune » est de forme cylindrique plus ou moins régulière en fonction du boyau utilisé et la « Saucisse de Lacaune » est de forme cylindre régulière.

Le « Saucisson de Lacaune » est fermé à chaque extrémité par une ficelle ou un clip et peut être présenté tel quel, ou sous filet ou bridé. Une ficelle prolonge le nœud ou le bridage. Les saucissons peuvent être ficelés par paire.

La « Saucisse de Lacaune » est fermée à chaque extrémité par un clip ou un nœud et elle peut se présenter sous plusieurs formes :

- la saucisse pli : en forme de U, les extrémités sont reliées entre elles par une ficelle,

- la saucisse droite : sans courbure,

- la saucisse perche : elle est enroulée pour le séchage autour d'une perche. Elle se présente sous la forme d'une succession de plis.

Le « Saucisson de Lacaune » et la « Saucisse de Lacaune » peuvent être commercialisés avec ou sans fleur de surface. Quand elle est présente, la fleur de surface est, sur sa plus grande partie, de couleur blanche plus ou moins épaisse.

Le « Saucisson de Lacaune » et la « Saucisse de Lacaune » sont préparés, respectivement, à partir d'au moins 80% et 70% de viandes maigres. Le taux de viandes mûres (maigres) mis en œuvre est d'au minimum 30%.

---

[*] 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.

Les viandes et gras sont hachées à la grille de 8 mm au minimum ou par toute technique de broyage donnant un résultat visuel équivalent, caractéristique d'un hachage « gros ».

L'assaisonnement est simple sel, poivres et/ou muscade. L'ajout de salpêtre, de ferments lactiques, de sucres et de fleurs de surface est autorisé.

La préparation appelée « mêlée » est embossée exclusivement en boyaux naturels dont le diamètre et la longueur diffèrent selon le produit.

Les pièces sont ensuite étuvées et séchées avec un apport quotidien d'air extérieur en séchoir naturel ou en séchoir régulé.

Produit et forme	**Poids**	**Diamètre boyau**	**Durée minimale de fabrication (étuvage + séchage)**
Saucisse pli	200 à 500 g	De 30 à 45 mm	10 jours
Saucisse droite	200 à 500 g	De 30 à 45 mm	10 jours
Saucisse à la perche	Nombre de pli non défini	De 30 à 60 mm	10 jours
Saucisson	200 à 350 g	Plus de 45 mm	18 jours
	350 à 700 g	Plus de 45 mm	21 jours
	700 à 1500 g	Plus de 45 mm	30 jours
	1500 à 2000 g	Plus de 45 mm	40 jours
	Plus de 2000 g	Plus de 45 mm	45 jours

Caractéristiques physico-chimiques :

Le « Saucisson de Lacaune » et la « Saucisse de Lacaune » se caractérisent également par les critères physico-chimiques suivants :

- humidité du produit délipidé (HPD) : inférieure ou égale à 52% ou inférieure ou égale à 56% pour les saucissons dont le diamètre est supérieur à 70 mm

- teneur en lipides (rapportés à une HPD de 77%) : inférieure ou égale à 20%

- rapport collagène / protéines : inférieur ou égal à 13%

- teneur en sucres solubles totaux (rapportés à une HPD de 77%) : inférieur ou égale à 2%

- pH : supérieur ou égal à 5,2 pour les produits de moins de 1 kg et supérieur ou égal à 5,0 pour les produits strictement supérieur à 1 kg.

Caractéristiques organoleptiques :

Sur produit entier, texture au toucher
Les produits sont souples à fermes et bien liés, c'est-à-dire qu'il y a une bonne cohésion des morceaux de gras ou de maigre perceptibles au toucher.

Aspect de la tranche
La tranche présente des morceaux de maigre et de gras correspondant au gros hachage. La répartition de morceaux de maigre et gras est plus ou moins régulière. Les grains de gras sont bien délimités, fermes et de couleur blanche. Le maigre est de couleur rouge à rouge foncé. Les produits sont d'aspect peu gras. L'ensemble est bien lié.

La tranche ne présente pas de nerf ou de cartilage.

Odeur, texture, goût
La texture est souple et bien liée. La saveur salée est modérée.
Les produits ont une odeur et un goût typés de viande séchée affinée avec une note poivrée assez marquée. L'aromatisation est simple et l'intensité aromatique reste modérée du fait de l'absence d'épices autres que le poivre et la muscade. La flaveur grasse est faible.
Les produits ne sont pas acides / piquants et ne présentent ni goût de rance, ni de boyaux.

Présentation du produit :

Le « Saucisson de Lacaune » et la « Saucisse de Lacaune » peuvent être vendus :
- entiers, nus ou conditionnées ;
- tranchés et emballés.

Les pièces de « Saucisson de Lacaune » et de « Saucisse de Lacaune » peuvent être vendues en l'état, brossées, lavées ou très légèrement poudrées.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Caractéristiques des animaux

La matière première est issue de porcs charcutiers issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.

Pour les coches, un repos minimum de 2 semaines est respecté entre sevrage et abattage.

Caractéristiques des carcasses

Le poids chaud à l'abattage est supérieur ou égal à 80 kg pour les porcs charcutiers, supérieur ou égal à 120 kg pour les porcs lourds.

Les viandes mûres proviennent soit de carcasses de coche soit de carcasses de porcs charcutiers lourds, dont le poids carcasse est supérieur à 120 kg.

Le gras de bardière est blanc et ferme.

Il y a absence de défaut de présentation : mauvaise épilation, onglons, hématomes, fractures, abcès.

Caractéristiques des pièces

Les viandes sont utilisées exclusivement fraîches, le hachage survenant au plus tard le 6ème jour après l'abattage. S'ils ont utilisés frais, les gras sont hachés au plus tard le 6ème jour après l'abattage. S'ils sont utilisés congelés, la congélation s'effectue au plus tard 72 heures après abattage, la conservation, à une température inférieure ou égale à -18°C, n'excède pas 4 mois.

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

L'alimentation d'engraissement des porcs (à partir de porcs de plus de 25kg) et l'alimentation des coches sont contiennent au moins 60% de céréales, issues de céréales et graines de légumineuses. La composition détaillée de la ration alimentaire est la suivante :
- la proportion de céréales est supérieure ou égale 30%

- la proportion de céréales et issues de céréales est supérieure ou égale 50%

- la proportion de céréales, issues de céréales et graines de légumineuses est supérieure ou égale 60%

- substances interdites : β-agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.

Pour les porcs à l'engrais, la teneur maximale en acide linoléique est fixée à 1,9% de la matière sèche.

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

Toutes les étapes de transformation (le hachage, l'embossage, l'étuvage, le séchage) se déroulent dans l'aire géographique délimitée.

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

Les saucissons et saucisses de Lacaune sont vendus:

- en pièce entière étiquetée, « nue » ou conditionnée sous sachet macroperforé, en sachet sous atmosphère protectrice ou conditionné sous vide.

- en pièce tranchée, conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice sauf s'ils sont tranchés à la coupe.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement :

- le nom de l'IGP « Saucisson de Lacaune » ou « Saucisse de Lacaune » ;
- le logo IGP de l'Union européenne;
- le logo Lacaune reproduit dans le cahier des charges.

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

L'aire géographique est composée des 11 communes suivantes du département du Tarn : Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de fabrication du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune », constitue un ensemble homogène au sein des Monts de Lacaune. Elle forme une cuvette orientée est-ouest qui constitue le bassin versant du Gijou. Elle est délimitée au Sud par la ligne de crête principale du Montgrand au Montalet qui culmine à plus de 1200m et au Nord par une ligne de crête secondaire de Roquecézière au pic le Merdélou, qui oscille autour de 1000m d'altitude, en passant par le col de Sié. Ces deux barrières physiques déterminent une cuvette topographique au sein de laquelle alternent les influences croisées des climats

océanique et méditerranéen. Il s'agit d'une caractéristique naturelle essentielle de l'aire de transformation.

De plus, de par son altitude, l'aire géographique est également soumise au climat montagnard.

Sous cette triple influence, le climat de la zone se caractérise par :

- des précipitations élevées et une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année ;

- une température moyenne relativement basse et de faibles amplitudes thermiques ;

- une alternance régulière de la nature du vent (orientation, hygrométrie) s'accompagnant d'une variabilité importante, sur une même journée, de la température et de l'hygrométrie.

Facteurs humains

a. La tradition de la production du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune »

Les échanges entre le bas (zone méditerranéenne, essentiellement le département de l'Hérault) et le haut pays (les Monts de Lacaune) existent depuis des temps très anciens. Le commerce du sel a été depuis longtemps très actif permettant, entre autre, aux populations des montagnes de disposer de sel nécessaire à la conservation des viandes.

La production historique de charcuteries et salaisons de Lacaune trouve ses origines dans le métier de mazelier, qui désigne en langue d'Oc au Moyen Age celui qui sacrifie les bovins, les ovins et les porcins. Le métier de mazelier était bien implanté à Lacaune au Moyen-Age, puis vers le XV^{éme} siècle, avec la spécialisation professionnelle, ce terme désigna celui qui transforme la viande de porc, c'est-à-dire le charcutier d'aujourd'hui.

Le développement de la production de « Saucisson de Lacaune » et de « Saucisse de Lacaune » prend son essor au début du XXème siècle avec le développement de la charcuterie familiale puis des salaisonniers, véritables entreprises artisanales. En 1939, la zone comptait une trentaine d'entreprises de salaison.

Après la deuxième guerre mondiale, de nouvelles techniques adaptées aux activités de salaisons permirent aux artisans de passer au stade industriel, en particulier l'installation des premiers réfrigérateurs en 1946 et le développement de séchoir contrôlé à partir de 1965. Dans les années 1960, une cinquantaine d'entreprises de salaison était installée dans les Monts de Lacaune.

Cet essor de la charcuterie a permis le développement d'une économie locale qui s'appuie aujourd'hui sur de nombreuses entreprises spécialisées telles qu'un abattoir, des ateliers de découpe et plusieurs dizaines de charcutiers.

Le nom de Lacaune est associé depuis longtemps au saucisson et à la saucisse. Certains salaisonniers affichaient déjà dans les années 1970 sur leur magasin, leur stand de vente ou leur camionnette « Charcuterie et Salaison de Lacaune » ou « spécialités de Lacaune ».

Plusieurs structures ont été créées depuis 1969 pour sauvegarder la tradition et mettre en valeur les spécificités de la zone, telles que l'Association pour la Promotion des Salaisons de Lacaune, qui regroupe les charcutiers pour promouvoir les charcuteries salaisons des Monts de Lacaune, la Maison de la Charcuterie, la

Confrérie des maseliers des Monts de Lacaune, la banda « Lous Maseliers », le Centre de Recherches du Patrimoine de Rieumontagné.

b. Le savoir-faire des opérateurs

Les savoir-faire des différents intervenants s'expriment au travers du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune » :

- le savoir-faire de l'abatteur et du découpeur qui effectuent un choix rigoureux des carcasses selon leur poids, la qualité des gras et leur aspect puis qui trient les morceaux aptes à la fabrication (viandes fraîches, viandes mûres, qualité des morceaux, des gras, etc.). Ensuite, la coupe et le parage s'effectuent selon un geste répété et perpétué depuis des générations. La découpe des coches et porcs lourds nécessitent des outils adaptés mais aussi et surtout des connaissances spécifiques de ce type de viandes ;

- le savoir-faire du salaisonnier est fondamental pour travailler ce produit « vivant » et il s'exprime à plusieurs niveaux. Le salaisonnier trie, prépare et hache les viandes et gras selon sa propre formulation, selon ses équipements et la qualité des matières mises en œuvre, en particulier leur aptitude au hachage. Il possède la maîtrise de son cutter et/ou de son hachoir pour obtenir une mêlée homogène, c'est-à-dire composé de grains de taille régulière, avec une bonne répartition du gras, du maigre et de l'assaisonnement. Il assaisonne simplement sa préparation avec du sel, des poivres et éventuellement de la muscade, sans autre additif que le salpêtre, tout comme le faisait ses ancêtres. Il pousse cette mêlée exclusivement dans un boyau naturel, toujours suivant le même geste ancestral.

Il mène ensuite ses saucisses et saucissons en étuve puis en séchoir. Pour vérifier le bon déroulement de la fermentation en étuve, le salaisonnier réalise un contrôle tactile, c'est la « prise en main ». La consistance doit être ferme à la pression sous la main.

A chaque étape de la fabrication, le salaisonnier optimise les durées des étapes ou les conditions de température et hygrométrie en fonction du comportement de ses saucissons et saucisses. Notamment au séchoir, un suivi quotidien est effectué afin de contrôler l'aspect et l'odeur des produits et de maitriser les conditions de séchage. Quelle que soit la technique employée (séchage dit naturel ou séchage régulé), le séchage se faisant avec un apport d'air extérieur, l'opérateur doit s'adapter aux variations de température et d'hygrométrie de l'air extérieur, capté quotidiennement. Le degré de hachage, le type de boyau, la dimension des pièces et la composition des produits sont également pris en compte.

La gestion des séchoirs est un savoir-faire spécifique qui a été transmis de génération en génération avec pour objectif de mener à bien la dessiccation du saucisson et de la saucisse afin de développer les flaveurs et d'éviter tout croûtage de surface, dessèchement excessif à cœur ou toute reprise d'humidité.

5.2. Spécificité du produit

Le « Saucisson de Lacaune » et la « Saucisse de Lacaune » se caractérisent par une recette particulière :

- des viandes fraîches, mises en œuvre rapidement après abattage ;

- une mise en œuvre de 30% minimum de viandes mûres ;

- une sélection et une incorporation de viandes maigres : minimum de 80% pour la fabrication du Saucissons de Lacaune (le complément est constitué de bardière) et minimum de 70% pour la fabrication de la Saucisse de Lacaune (le complément est constitué de bardière et de poitrine) ;

- un hachage gros. les viandes sont hachées à la grille de 8 mm au minimum ou par toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent de façon à obtenir de gros grains ;

- une aromatisation simple : les assaisonnements suivent une recette simple et se limitent au sel, aux poivres et à la muscade ;

- un embossage exclusivement en boyaux naturels, dont le calibre est défini.

Le « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune » ainsi obtenus se caractérisent par une texture au toucher et en bouche souple à ferme et bien liée. Tranchés, les morceaux de maigre et de gras correspondent au gros hachage, la répartition de morceaux de maigre et gras est plus ou moins régulière ; l'ensemble est bien lié. Le maigre est de couleur rouge à rouge foncé. Les produits sont d'aspect peu gras. La saveur salée est modérée. Les produits ont une odeur et un goût typés de viande séchée affinée avec une note poivrée assez marquée. L'aromatisation est simple et l'intensité aromatique reste modérée du fait de l'absence d'épices autres que le poivre et la muscade. La flaveur grasse est faible.

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)

La demande d'IGP est justifiée par l'existence de savoir-faire ancestraux, traditionnels et partagés et la réputation du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune ». Ces éléments sont liés aux spécificités de l'aire géographique.

La situation géographique et topographique de l'aire lui confère des caractéristiques climatiques particulières favorables au séchage du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune », l'opération de séchage faisant intervenir obligatoirement un apport régulier d'air extérieur.

Les usages anciens de production qui se sont traduits par la construction d'outils adaptés au travail des coches (abattoir et atelier de découpe) impliquent encore aujourd'hui la mise en œuvre de viandes mûres de coche ou de porcs lourds pour l'élaboration du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune ».

Le savoir-faire transmis de génération en génération et entre entreprises s'exprime dans la découpe des pièces, en particulier issus de viandes mûres, dans la gestion quotidienne du séchoir permettant de développer les flaveurs du produit, d'éviter tout croûtage de surface, dessèchement excessif à cœur ou toute reprise d'humidité, et dans la recette utilisée permettant au « Saucisson de Lacaune » et à la « Saucisse de Lacaune » d'atteindre en fin d'affinage leur pleine maturité et la meilleure expression gustative.

La réputation du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune » s'appuie sur l'usage ancien et actuel du nom ainsi que sur la densité du tissu économique et socioéconomique caractéristique de la région.

Au début du XXème siècle, M. Cousin dans ses « Voyages gastronomiques au pays de France », vantait les charcuteries de l'Hôtel Central de Lacaune : « *….excellente collection de charcuterie du pays, composée de jambon et de saucisson absolument digne d'attention… ».*

On retrouve le « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune » dans le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes de 1980 et 1986. Le « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune » sont aussi présentés dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles de 1996.

Avec plus de 70% de notoriété spontanée et assistée sur les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, une enquête, réalisée en 2011, confirmait la persistance d'une forte notoriété régionale des salaisons de Lacaune, jambon sec, saucisson sec et saucisse sèche. Les principales composantes de la réputation étaient « produits de terroirs », « produits de qualité supérieure » et « produits traditionnels » (étude de l'agence Learning).

Depuis 2007, la démarche collective de reconnaissance du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune » fait l'objet de communication dans les journaux. Elle est présentée à diverses manifestations annuelles telles que le Salon de l'agriculture, la Sisqa (Semaine Internationale Sécurité et Qualité Alimentaire de Toulouse) et les fêtes de la charcuterie à Lacaune. La promotion de cette démarche collective contribue à la notoriété du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune ».

Par ailleurs, il n'est pas rare de lire des articles de presse faisant référence au « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune », comme par exemple dans le Midi Libre du 08 août 2009 : « un panier rempli d'odeur ».

Référence à la publication du cahier des charges

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

http://acces.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique/telechargement-1674e83a-a85d-4a8f-8d4c-f164ab9211a8

---

* 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.