

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 247/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”**

**EK-sz: FR-PGI-0005-0596-10.04.2007**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„saucisson de l'Ardèche”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.2 osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

Általános leírás

A „saucisson de l'Ardèche” (ardèche-i kolbász) tisztított sertésbélbe töltött, aprított friss sertéshús és kemény szalonna felhasználásával készülő kolbászféle. Az érett húsból és a vágósertés húsból előállított kolbászt egyedi, hagyományos recept szerint hőkezelik, majd szárítással érlelik.

A „saucisson de l'Ardèche” többféle termék („saucisse sèche”, „chaudin”, „rosette”, „jésus”) formáját öltheti, amelyek egyazon recept alapján készül, a sertés különböző bélszakaszaiba töltött kolbászféléket jelentenek. Többnyire a töltéshez használt bél típusa (vékonybél, vakbél, vastagbél, kuláré, végbél) alapján történik a termék elnevezése.

Ezek a termékek (forma és nagyság tekintetében) aszerint változnak, hogy a felhasznált tisztított bél milyen típusú és méretű, mekkorák a hússzemcsék, és hogy legalább mennyi ideig szárították a kolbászt. A szárítás időtartamát befolyásolja a termék tömege, valamint a bél átmérője és textúrája, amelyek függvényében azonos tömeg esetén a szárítási időtartam különbözhet.

**A „saucisson de l'Ardèche” kolbász változatai**

A „saucisson de l'Ardèche” kolbászok különböző formájú, tömegű és átmérőjű termékekre különülnek el a felhasznált természetes bél szerint, ami többnyire egyben a termék nevét is adja.

**A „saucisse sèche”**

E kolbásztípus száraz tömege legalább 200 g. Mérete a termék kis keresztmetszetének függvénye. A végleges sőtartalom változhat. A felhasznált bél legalább 30 mm átmérőjű sertés vékonybél, hosszúsága attól függ, hogy e szárazkolbász egyenes vagy görbe szálakban, esetleg többszöri csavarással előállított (felakasztható vagy feltekert) formában készül. A bél természetes burkolatként rögzül a kolbászhoz.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

#### A „petit chaudin”

E szárazkolbász-típus tömege körülbelül 200 és 600 g között mozog. Tölteléke csupán enyhén zsíros. A töltelékét átdörzsölt és zsírtalanított sertésbélbe (vastagbél vagy kuláré) töltik, amelyet mindkét végén zsineggel kötnek el. Ez a természetes burkolat kézzel hosszában zsineggel körülköthető. A bél íze hozzájárul a végtermék zamatához.

#### A „chaudin”

E szárazkolbász-típus tömege körülbelül 600 g és 2 kg között mozog. Hosszúak alakú, a bél átmérőjétől függően lehet egészen vékony vagy valamivel vastagabb. Sótartalma némileg magasabb. Ez a természetes burkolat zsineggel átköthető, illetve kézzel hosszában zsineggel körülköthető vagy háló húzható rá.

#### A „gros chaudin”

2 kg-nál nagyobb tömegű. A töltelékét (amelyet előzetesen vagy formára gyúrnak vagy nem) a vastagbél szélesebb részébe töltik, amelyet előtte természetes módon zsírtalanítanak, hámlasztanak, esetenként eltávolítják erezettségét is. A vastagbél görbületei kihasználhatóak. Függesztve vagy lapon szárítható, ami befolyásolja a végtermék megjelenését. Íze enyhén savas és karakteres a hosszú érlelés miatt.

#### A „rosette”

Ez egy nagyméretű szárazkolbász-típus, amelynek száraz tömege 1 kg feletti, hossza pedig legalább 40 cm. Metszete növekvő és öblösödő a szál vége felé haladva.

A töltésre használt bél nevét (a végbél francia megfelelője) hordozza, amely csonkakúp-alakú és szélesebbik végén található a végbélrózsa (anus). Vastagsága miatt jelentősen lassabban szárad, íze az érlelés eltérő alakulása következtében karakteres. A töltelékét tisztított természetes végbélbe töltik.

#### A „jésus”

Ezt a nagyméretű szárazkolbász-típust a népi hagyomány keresztelte el „Jézusnak”. Ugyanúgy „pólyázták” és vigyáztak rá, mint a gyermekre; minden keresztény istenének, a kis Jézusnak eljövetele napján került a családi asztalra. Öblös, tojásdad alakú, akárcsak a bél (vakbél), amelybe töltik. Átmérője változó, tömege legalább 400 g. A vidéki, házi disznóvágások hagyománya szerint készül. Kissé savas íze a bél vastagságából adódó hosszú érlelésnek köszönhető.

Minden előállító a változat elnevezését saját elnevezéssel egészítheti ki.

#### Szárítás és érlelés

Az érlelés magában foglalja a termékek gondosan felügyelt és állandó hőmérséklet-, illetve páratartalom között való elhelyezését, valamint a folyamatos légcseré biztosítását, ami lehetővé teszi az érést és a szárítást.

A folyamat szabályozását az egyes vállalkozások létesítményei, a dolgozók hozzáértése és az elérni kívánt eredmény függvényében kell kialakítani. A szárítás az első héten intenzívebb: 75 százalékos relatív páratartalommal indul, majd körülbelül 80-85 százalékos relatív páratartalommal egy mérsékelt fázis következik.

A természetes módon vagy kultúra-oldatba mártással megtelepedő nemespenész ebben a fázisban fejlődik ki, s ezzel lassítja vagy éppen szabályozza a szárítási folyamatot, mert állandó, enyhe nedveséget biztosít a bél felszínén. Egyúttal csökkenti a károsodás kockázatát, valamint megkönnyíti a szárítási folyamatot.

A szárítás minimális időtartamát a termék tömege, illetve mindenekfelett a bél átmérője és textúrája függvényében rögzítik, így egységnyi tömegre vetítve különböző szárítási időtartamok lehetnek szükségesek.

Az ily módon stabilizált termék megtisztítható (ledörzsölik a penészt a felszínéről), behinthető, kiszemelhető.

## Összefoglaló táblázat

Az alábbi táblázat bemutatja az egyes termékek jellemzőit:

Termék neve	Bél	Aprítás: minimális szemcseméret (mm)	Kolbász száraz tömege (g)	Bél átmérője (mm)	Bél hossza (cm)	A hőkezelés minimális időtartama (óra)	Szárítás minimális időtartama (nap)
Saucisse sèche	Vékonybél	6	200–500	30–45	—	36	17
			> 500	> 45	—	36	21
Petit chaudin	Vastagbél	6	200–350	45–55	25–35	36	18
			350–600	55–70	30–40	36	21
Chaudin	Vastagbél	6	600–2 000	70–90	> 40	36	30
Gros chaudin		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40
Jésus	Vakbél	8	400–1 500	—	20–35	36	32
			> 1 500	—	> 35	60	63
Rosette	Végbél	8	> 1 000	—	> 40	60	56

## A termék kiszérése

A termék különböző változatai forgalomba hozhatók egészben (pusztán vagy papírgyűrűvel, hálóban vagy tasakban), a nemespenésszel vagy behintve, vagy a 1,2 kg feletti darabok esetében szeletelve is.

## Érzékszervi tulajdonságok

A kolbász vágási felülete vöröses színű, kissé sötét árnyalatú, ahol a zsíros, fehér részek mellett egyes fűszerek is jelen lehetnek. A zsíros és sovány részek annál inkább elválnak egymástól, minél durvább az aprítás.

A töltelék enyhén sós és fűszeres, határozott hússízzel, és amennyiben vastagabb bélbe töltött termékről van szó, a lassabb érés következtében némi savasság is érzékelhető.

Az íze befolyásolja a hús előzetes beszósása: biztosítja a sovány és zsírosabb részek tökéletes egymáshoz tapadását, ami elősegíti, hogy a vágásfelület ép, a szájban tapasztalható textúra pedig omlós és kellemes legyen.

## Fizikai-kémiai jellemzők

A forgalmazásra kész termékeknek meg kell felelniük a prémium szárazkolbászokra vonatkozó jogszabályi követelményeknek.

A termék aw-értéke nem haladhatja meg a 0,91 %-ot.

## 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

A „saucisson de l'Ardèche” készítéséhez felhasznált nyersanyag (színhús és szalonna egyaránt) kizárólag sertés- (vágósertés vagy nagysúlyú sertés) és koca húsból származhat.

Az érett húsok nagysúlyú sertés és/vagy kocák húsa, felhasználási arányuk nem haladhatja meg a 60 százalékot. A vágósertésből származó hús aránya szintén nem haladhatja meg a 60 százalékot.

Minden hústételnek frissnek kell lennie és az EU területéről kell származnia (az Európai Unió területén született, nevelt és levágott állatok).

## a) sertéshús

A húsnak legalább az alábbi követelményeknek kell megfelelniük:

- A vágósertések esetében:
- hasított meleg súly: 72–89 kg,
- minimális vágási életkor: 172 nap,
- a darabok izomaránya: 53–63 százalék.
- A nagysúlyú sertések esetében:
- hasított meleg súly: legalább 90 kg,
- vágási átlagéletkor: 182 nap,
- a darabok izomaránya: 53–63 százalék.

Minden sertésnek (vágósertés és nagysúlyú sertés) meg kell felelnie további meghatározott követelményeknek is:

- A genetika terén:
- a sertések olyan elődöktől származnak, amelyek jóváhagyott sertésenyésztési szervezetből vagy mesterséges termékenyítő-központból származnak.
- Egyéb esetekben a halotánra érzékeny húsertések aránya < 3 %, és az állatok mentesek az RN-alléltól (nulla előfordulás).

A külsőleg hibás darabokat (tályog, puha és olajszerű zsír, levet eresztő hús, külső anyagok, törések, szőrtelenítési hibák, szakadt vagy égett szalonnabőr, vérpettyek vagy petechiák, vérömlenyek vagy fekete foltok stb.) elkülönítik. Az egy vagy több ilyen külső hiba csak a darabok legfeljebb 5 %-ánál jelentkezhet.

## b) kocahús

A húsnak tömörnek, érettnek és megfelelő színűnek kell lennie. Ezek a jellemzők a nemes húsrészek (comb, lapocka, vesepecsenye, hátszalonna, szegy) felhasználásának kötelezettségéből adódnak.

A levet eresztő vagy mélyvörös húsrészek, valamint a fehértől eltérő színű vagy nem kellően tömör szalonnarészek elkülönítendőek.

A külsőleg hibás darabokat (tályog, puha és olajszerű zsír, levet eresztő hús, külső anyagok, törések, szőrtelenítési hibák, szakadt vagy égett szalonnabőr, vérpettyek vagy petechiák, vérömlenyek vagy fekete foltok, stb.) elkülönítik. Egy vagy több ilyen külső hiba csak a darabok legfeljebb 5 %-nál jelentkezhet.

A malacok leválasztása és a koca vágóhídra szállítása között minimum két hétnek kell eltelnie.

## 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

Minden sertésnek (vágósertés vagy nagysúlyú sertés) meg kell felelnie továbbá az alábbi takarmányozási feltételeknek is:

- A sertések takarmánya legalább 60 %-ban gabona vagy gabonaszármazék.
- A növekedésserkentőt tartalmazó adalékanyagok használata az állat tejes élettartama során tilos.

## 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az előállítás műveleteit a hús sózásától egészen a kolbászok érleléséig (sózás, pihentetés, aprítás, töltés, hőkezelés, érlelés) az OFJ földrajzi területén kell végezni, mivel ezek a műveletek meghatározóak a termék egyedi jellegzetessége szempontjából.

## 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Kereskedelmi elnevezés: „saucisson de l'Ardèche” a megfelelő változat nevével kiegészítve: „saucisse sèche”, „petit chaudin”, „chaudin”, „chaudin large”, „rosette” vagy „jésus”, amihez az adott elállító még hozzátoldhat egy saját elnevezést.

OFJ logó

„Indication Géographique Protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat

### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület Franciaország délkeleti részén található, Rhône-Alpes régió Ardèche megyéjének 326 településére terjed ki.

A földrajzi terület magában foglalja teljes Ardèche megyét a következő települések kivételével: Orgnac l'aven, Labastide de Virac, Vagnas, Salavas, Sampzon, Grospierras, Bessas, Beaulieu, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Berrias et Castelau, Banne, Saint Paul le jeune.

A földrajzi terület az alapján került meghatározásra, hogy melyek azok a települések, amelyek régi és élő hagyományokkal rendelkeznek a kolbászkészítés terén. Ezek az egykori Vivarais területén fekszenek, amely 1790-ben vált Ardèche megyévé. Ezt követően Ardèche megye határai több ízben módosultak. Ekképpen azok a települések nem kerültek be a földrajzi területbe, amelyeket később csatoltak Ardèche megyéhez. Ezek a települések éghajlati és kulturális szempontból is közelebb állnak Gard megyéhez és nem rendelkeznek a „saucisson de l'Ardèche” készítésének hagyományával.

### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

##### Emberi tényezők

A földrajzi terület (az egykori Vivarais, majd a későbbi Ardèche megye területe) volt a bölcsője azoknak a hagyományoknak, szokásoknak és szakértelemnek, amelyet Ardèche megye örökölt. Ez a térség sokáig maradt elzárva, nehezen volt megközelíthető. Az elszigeteltség tette lehetővé, hogy a sertéshez (a „gondviselés által küldött állathoz”) kapcsolódó hagyományok – mint amilyen a parasztok által végzett disznóvágás a tél beálltával, a cserekereskedelem és a piac, a konyhaművészet, az étkezések és az ünnepek – mélyen beleivódjanak az itt élő emberek kultúrájába és tovább öröklődjenek.

A kolbászok szárítási és tartósítási technikáit, amelyeket a parasztok dolgoztak ki disznóvágásaik során, később átvették a füstöléssel foglalkozó kisiparosok. A földrajzi területen még manapság is számos – gyakran százéves múltra visszatekintő – füstöléssel foglalkozó kis- és középvállalkozás található. Ezek századokon és generációkon keresztül adták át hagyományukat és szakértelmüket ebben a földrajzi és éghajlati feltételek szempontjából kedvezőnek bizonyuló térségben.

##### Természeti tényezők

A földrajzi terület két részből áll. A hegyvidéki (500 és 1 700 m közötti átlagos magasságon fekvő) terület időjárása zord. Míg az északi oldalon a heves havazások akár április végéig is eltarthatnak, addig dél felé haladva enyhül az éghajlat. A hegyvidék egészén hideg szelek söpörnek végig. A fennsíkon, a lankákon és a sík területen a magasság 400 méterről folyamatosan csökken. Az enyhe éghajlat a déli peremvidékhez érve mediterránná változik.

Mindkét részen – noha a tengerszint feletti magasság és az éghajlat különböző – a tél elején kezdődő disznóvágásoknak köszönhetően gyökeret tudtak verni a meghatározott idejű kolbászsárítási technikák, amelyek szükségesek ahhoz, hogy a termék elérje teljes érettségét.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A „saucisson de l'Ardèche” sajátossága egyszerre érvényesül a termék és az ardèche-i füstölők régi jó hírére, valamint a kolbász különleges érzékszervi tulajdonságait garantáló speciális szakértelemre keresztül.

A „saucisson de l'Ardèche” elkészítése során érvényesülő szakértelem

A „saucisson de l'Ardèche” különböző formákban jelenik meg, de ugyanazon recept alapján készül.

A termék minősége, formája és mérete a sertésbél különböző részeinek felhasználásához kötődik. A felhasznált bél gyakran egyben a termék nevét is meghatározza. A szemcsék mérete a kolbász vastagságától függ.

A szárítás minimális ideje a termék átmérőjétől és tömegétől, valamint a bél textúrájától függően változik.

Mindezen minőségi kritériumokat a 3.2. pont részletezi, valamint a 2. oldalon található táblázat foglalja össze.

Az előzőkön túl a következő gyakorlatok határozottan jellemzik a receptet:

- Kizárólag friss hús kiválasztása az előírásokban foglaltaknak megfelelően.
- A hús előzetes besózása: Ardèche-ben máig használt régi eljárás, amely lehetővé teszi a fehérjék oldhatóságát és ezáltal a szemcsék megfelelő egymáshoz tapadását.
- A sertés valamennyi bélszakaszának felhasználása, ami kezdettől fogva elválaszthatatlan a kolbászkészítéstől és annak változataitól.
- A tél beálltától mindkét térségben (hegyvidék, valamint fennsík, lankák és síkság) alkalmazott érlelési eljárás, amely máig fennmaradt.

Ezek a műveletek mind hozzájárulnak a „saucisson de l'Ardèche” érvékszervi tulajdonságainak kialakulásához.

#### A termék érzékszervi tulajdonságai

A töltelék enyhén sós és fűszeres, határozott hússízzel. Ha a bél vastag és zsíros, az lassítja a termék érését és enyhe savas íz érvényesül.

Az ízeket befolyásolja a hús előzetes besózása, ami a szájban érezhető lágy, omlós és kellemes állagot ad, valamint ép vágásfelületet biztosít.

#### A termék hírneve

Ardèche-ben – amelyet Curnonsky az „ínyencek paradicsomának” keresztelt (Saint-Agrève apró falvát pedig a „hentesek Mekkájának” nevezte) – valódi kultúra szövődött a sertés köré a XVI. század hagyományaitól kiindulva. A kolbászkészítés (és általában a sózás) szakértelme tovább öröklődött és fennmaradt.

A XVI. század elejétől Olivier de Serre, a vidék szülöttje, aki a francia mezőgazdaság atyjává vált, írásban rögzítette a sertésáldozati rituálét. Ezek a rituálék azóta sem változtak sokat, s azt bizonyítják, hogy „Ardèche-ben nagy hagyománya van annak, hogy szeretnek jókat enni”.

A sertéshús sózással és szárítással történő tartósítása a XVI. századtól alkalmazott és elsajátított technika volt. Michel Carlat szerint „a disznóvágás ünnep, senki sem sajnálja az üldözött állatot [...] a kemény munkához szokott vivarais-i emberek egyfajta élvezettel végzik el a disznóvágási feladatokat: azok sem vonakodnak, akiknek a beleket kell kiüríteniük és jeges vízbenl kimosniuk. [...] A konyhában a kéménynyílás párkányáról sonkák, kolbászok lógnak. Hosszú heteken keresztül száradnak és füstölődnek”. Pierre Charrie szavai szerint karácsony szentestéjén „... a Jézusnak (Jésus) keresztelt kolbászból lakmároztak, amely a disznóvágáskor készült kifejezetten e különleges alkalomra.” Nicole Pellet és Vincent Balaý a „jésus” kolbászt illetően hozzáfűzi, hogy: „ugyanakkor úgy tartják, hogy az íze nem különbözik az egyszemű húsból készült más típusú kolbászokétól.”

Charles Forot szerint a kolbász a XVII. században jelent meg a kereskedelemben. Ezt követően 1900 és 1939 között bővültek a piacok, amelyek – Guy Dürrenmatt meglátása szerint – hozzájárultak ahhoz, hogy ismertté váljon a „saucisson de l'Ardèche”.

Később, a XX. század elejétől kezdve – a gasztronómiai turizmus kialakulásával – elismert helyi terméké vált és az 1995-ben szerkesztett francia kulináris örökség gyűjteménybe („L'inventaire du patrimoine culinaire de la France”) is bekerült.

Jean-Marc Gardès és Annie Sorrel 2007 októberében megjelent „Le Génie de l'Ardèche” c. munkájában többek között a nagy hírű hentestermékek, különösen pedig a „saucisson de l'Ardèche” példáján keresztül emlékezik meg az ardèche-i emberek kreativitásáról.

Napjainkban a „saucisson de l'Ardèche” mind Franciaországban (a Gault et Millau magazin 1986-os cikke, valamint számos érem elnyerése a 2008-as és a 2009-es párizsi mezőgazdasági kiállításon), mind Európában (a DLG német mezőgazdasági termékek versenyének érmese) ismert és elismert termék.

A Glénat kiadó gondozásában 2006-ban megjelent „Voyage gourmand en Rhône-Alpes” (Ínyenc utazás a Rhône-Alpes térségben) c. könyv egy teljes fejezetet szán Ardèche-nek – „hentes fennsíkjának” és „nemes hentesáruinak”, köztük a „rosette”, a „saucisse” vagy a „chaudin” kolbászoknak.

A havonta megjelenő, l'Expansion nevű gazdasági lap 1988. júliusi számának címlapja: „Le saucisson de l'Ardèche dans le vent” (A divatos saucisson de l'Ardèche).

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „saucisson de l'Ardèche” minősége és hírneve erősen kötődik a tájegységhez: a döntően hegyvidéki, nehezen megközelíthető, zord időjárású területen alakult ki a „saucisson de l'Ardèche” előállításának hagyománya. A kolbászkészítés valójában a hús tartósításának egy módja egy olyan helyen, ahol a helyi családok számára a XX. század elejéig a sertés volt az egyetlen húsforrás. Hagyományosan karácsonykor vágta disznót, és a hús, valamint a belőle készült füstölt áruk tették lehetővé, hogy az igen kemény ardèche-i telet átvészeljék.

Napjainkban az ardèche-i füstöléssel foglalkozó vállalkozások e régi szakértelem letéteményesei, amelyek fontosnak tartják e tudás megőrzését és továbbadását a jövő generációinak, mégpedig többek között a következőket: gondosan válogatott, minőségi hús felhasználása a „saucisson de l'Ardèche” készítése során; a sertés valamennyi bélszakaszának felhasználása, ami különböző szárazkolbászok készítését teszi lehetővé; a kálium-nitrát mint kizárólagos adalékanyag használata; a színhúsrészek beszórása a készítés helyszínén; a kolbászfélék sokszínűségéhez igazított hőkezelési és szárítási körülmények...

Így alakult ki e tájegység szívében és eme történelmi emlékekben, hagyományokban és szakértelemben gazdag hegyek között a „saucisson de l'Ardèche” hírneve. Ebben szerepet vállalt a vivarais-i születésű Olivier de Serres, aki a XVI. századtól a francia mezőgazdaság atyja; az ünnepelt ardèche-i költő, Charles Forot; Curnonsky, aki az „ínyencek paradicsomaként” magasztalta Ardèche-t és Saint-Agrève apró falvát pedig a „hentesek Mekkájának” nevezte; valamint Charles Albin Mazon, aki 1890-ben megjelent művében („Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche”, „Komolytalan és komoly utazás Ardèche tájain”) méltatta a kolbászt és annak eredetét, és akit lenyűgözött a „szalonnával, sonkával, csülkökkel, körmökkel és kolbászfüzérekkel borított mennyezetek” látványa.

Napjainkban is tovább él ennek a hagyományos és minőségi terméknek a hírneve. Ezért írják a „Le Génie de l'Ardèche” szerzői a következőket: „Ardèche fennsíkjain, ahol a beszórt hentesáruk száradásának kedvező szél fúj, minőségi helyi termékek előállítása révén számos hentes őrzi a hajdani szakértelmet”.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (5) bekezdése)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucissonDeLArdèche.pdf>