

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 315/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SAUCISSE DE MORTEAU” lub „JÉSUS DE MORTEAU”

NR WE: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Saucisse de Morteau jest to kielbasa prosta o regularnym cylindrycznym kształcie i średnicy co najmniej 40 mm (średnica osłonki przy napełnianiu), wytworzona na bazie mięsa wieprzowego. Saucisse de Morteau pokryta jest naturalną, niebarwioną osłonką z jelita wieprzowego (krzyżówka lub okrężnica). Osłonkę tę na jednym końcu zamyka się drewnianym kołkiem, a na drugim sznurkiem z naturalnego włókna. Drewniany kołek jest to krótki drewniany patyczek.

Jésus de Morteau jest szczególną postacią Saucisse de Morteau. Ta prosta kielbasa o cylindrycznym kształcie jest mniej regularna, a jej średnica wynosi co najmniej 65 mm (średnica osłonki przy napełnianiu). Jésus de Morteau również pokryta jest naturalną, niebarwioną osłonką z jelita wieprzowego (okrężnica lub kątnica). W przypadku zastosowania kątnicy nie zawsze umieszcza się drewniany kołek, ponieważ kątnica jest naturalnie zamknięta na jednym z końców.

Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau mogą więc mieć różny wygląd z powodu różnorodności stosowanych osłonek. Po ugotowaniu Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau charakteryzuje się w przekroju masą grubo siekaną, ale jednorodną, spójną i związaną.

Wędzenie Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau nadaje tym kielbasom typowego bursztynowego zabarwienia, między brązem a złotem. Kolor nie jest jednolity na całym produkcie. Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau są to wyroby na bazie grubo posiekanej i ugniecionej mieszanki chudego mięsa i twardej słoniny wieprzowej. Tym samym dzięki przezroczystości osłonek można zobaczyć ciemniejsze plamki odpowiadające chudemu mięsu wieprzowemu i jasne plamki odpowiadające tłuszczowi. W dotyku Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau charakteryzują się jędrnością.

Zapach dymu jest jedną z wyraźnych cech charakterystycznych Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau. Powstaje dzięki zastosowaniu wiórów i drewna drzew iglastych oraz powolnemu procesowi wędzenia. W przypadku produktu surowego zapach ten jest wyraźnie obecny. Po ugotowaniu i skosztowaniu posmak dymu pozostaje zrównoważony i trwały, nie jest jednak ani kwaśny, ani cierpki. Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau charakteryzują się również smakiem mięsa, które nie jest ani zbyt suche, ani zbyt tłuste.

Konsystencja ugotowanych kielbas Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau charakteryzuje się miękkością i elastycznością z grubo posiekany i związanym farszem. W ustach produkt nie powinien być ani zbyt twardy, ani zbyt ciągnący, lecz jędrny i soczysty.

Właściwości fizyczno-chemiczne Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau są następujące:

Wilgotność odtuszczonego produktu:	< lub = 75 % (w produkcie surowym)
Tłuszcze:	< lub = 30 % w odniesieniu do wilgotności odtuszczonego produktu równej 75 % (w produkcie surowym)
Kolagen/białka:	maksymalnie 16 % (w produkcie surowym)
Zawartość cukru:	nie większa niż 1 % w odniesieniu do wilgotności odtuszczonego produktu równej 75 % (w produkcie surowym)

3.3. Surowce:

Jakościowe kryteria wyboru mięsa

Hodowla

Tucz obejmuje samice i kastrowane samce. Nie dopuszcza się niekastrowanych samców, w tym knurków, osobników z jednym jądrem, z wnetrostwem, z obojnactwem oraz wybrakowanych loch. Tuczniaki wrażliwe na halotan powinny stanowić mniej niż 3 % i być wolne od alleli Rn-.

W celu kontrolowania stanu zdrowia hodowli oraz ograniczenia stosowania dodatków i leczenia wdraża się procedurę czyszczenia–dezynfekcji–suszenia przed wprowadzeniem każdej nowej partii świń na wszystkich etapach produkcji tuczników. Zabronione jest stosowanie leków uspokajających 48 godzin przed opuszczeniem hodowli i w trakcie przewozu. Zwierząt nie karmi się przez co najmniej 12 godzin przed załadunkiem.

Ubój i rozbiór

Należy przestrzegać minimalnego okresu oczekiwania przed ubojem wynoszącego 2 godziny. Świnie są myte pod natryskiem po przybyciu do rzeźni i pół godziny przed znieczuleniem.

Minimalna masa tusz świńskich bezpośrednio po uboju wynosi 80 kg. Wady wyglądu ograniczają się do 5 % wszystkich tusz w partii przeznaczonej dla danego klienta. Mogą to być następujące wady wyglądu:

- nieusunięta szczecina,
- wada skóry,
- wybroczyny krwi,
- krwiaki,
- złamania,
- obecność substancji obcych (plamy tłuszczu, ślady odchodów, części podrobów i wszelkie inne niepożądane substancje).

Odczyn pH jest wskaźnikiem jakości technologicznej tusz, należy więc go kontrolować, a środki kontroli poprzez pobieranie prób muszą być przedmiotem udokumentowanego opisu na poziomie rzeźni. Końcowe pH (mierzone co najmniej 18 godzin po uboju) mieści się w przedziale $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Jest mierzone 5 cm nad udem i na głębokości 2–3 cm.

Elementy rozbioru, które mogą wchodzić w skład masy mięsnej, z wykluczeniem wszystkich pozostałych, są następujące:

- szynka,
- łopaska,
- boczek,
- warstwa tłuszczu pokrywająca polędwicę,
- schab,
- ścinki z rozbioru (jeżeli wykorzystywana jest szyja, musi zostać poddana obróbce, bez gruczołów i czerwonych płam).

Proporcje składników mięsnych są następujące:

- twarda słonina wieprzowa 15–35 % mięsa przeznaczonego do masy,
- chude mięso wieprzowe 65–85 % mięsa przeznaczonego do masy.

Dozwolone jest stosowanie mrożonych surowców (słonina lub chude mięso wieprzowe) do 15 % w masie. Mrożone surowce sieka się najpóźniej 24 godziny po zakończeniu rozmrażania. Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau powstałe z masy mięsnej zawierającej surowce, które poddano zamrożeniu, są wędzone najpóźniej 24 godziny od posiekania tego mięsa.

Okres mrożenia elementów rozbioru nadających się do produkcji Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau nie może przekroczyć 12 miesięcy w przypadku chudego mięsa wieprzowego i 9 miesięcy w przypadku słoniny wieprzowej.

Niezgodne z wymogami są podstawowe elementy rozbioru, które wykazują przynajmniej jedną z następujących wad wyglądu:

- nieusunięta szczecina,
- wada skóry,
- wybroczyny krwi,
- krwiaki,
- złamania,
- obecność substancji obcych (plamy tłuszczu, ślady odchodów, części podrobów i wszelkie inne niepożądane substancje),
- ropnie.

Odrzuca się mięso, którego barwa odpowiada w przypadku schabu poziomowi 1 lub 2 (oceniona za pomocą japońskiej skali barw lub innej równoważnej skali), a w przypadku karkówki poziomowi 6. Odrzuca się także mięso zawierające miękki i oleisty tłuszcz.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Racja żywieniowa tuczników przeznaczonych do produkcji Saucisse de Morteau lub Jésus de Morteau zawiera serwatkę (w postaci świeżej lub odwodnionej, zasadniczo odtłuszczoną). Udział serwatki w racji żywieniowej podawanej w trakcie tuczu zawiera się w przedziale 15–35 % masy suchej. Pasza uzupełniająca serwatkę zawiera co najmniej 50 % zbóż i odpadów młynarskich.

Racja żywieniowa w trakcie tuczu musi zawierać poniżej 1,7 % kwasu linolowego.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wytwarzanie la Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau od przygotowania masy do wędzenia musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Ze względu na bezpieczeństwo sanitarne produkty mrożone, gotowane lub krojone koniecznie należy pakować w chwili przekazywania ich konsumentowi.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta produktu zawiera obowiązkowo:

— nazwę handlową: „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau”.

W odniesieniu do danego produktu stosuje się tylko jedną nazwę handlową: „Saucisse de Morteau” albo „Jésus de Morteau”.

Zasadniczą nazwą handlową jest „Saucisse de Morteau”, ale w produktach spełniających kryteria dotyczące prezentacji Jésus de Morteau można ją zastąpić nazwą „Jésus de Morteau”.

Jeżeli „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau” nie są wędzone w specjalnym piecu zwanym „thué”, informacja wizualna lub tekstowa towarzysząca produktowi nie będzie mogła wskazywać na stosowanie tego typu wędzarni.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau” obejmuje cały obszar 4 departamentów należących do regionu Franche-Comté, którymi są Doubs, Jura, Haute-Saône i Territoire-de-Belfort.

Ten obszar geograficzny odpowiada strefie, w której istnieje tradycyjne *know-how* wytwarzania i wędzenia „Saucisse de Morteau”. Odpowiada też lokalizacji pieców „thué” i tradycyjnych wędzarni, które występują w całym regionie Franche-Comté.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Rolnictwo regionu Franche-Comté – działalność, która w dużym stopniu kształtuje jego terytorium – jest zasadniczo nastawione na hodowlę bydła, której głównym kierunkiem jest produkcja mleka. Franche-Comté posiada bardzo rozwinięty sektor produkcji serów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Na całym obszarze można spotykać mnóstwo tzw. „fruitière” (lokalne określenie serowni).

Wynikiem działalności tych serowni jest produkcja serwatki, czyli wysokiej jakości surowca do wytwarzania pasz: o niskiej zawartości tłuszczu i nienasyconych kwasów tłuszczowych, natomiast o dość wysokiej zawartości lizyny i treoniny, aminokwasów istotnych szczególnie dla trzody chlewnej. Dzięki rozwojowi serowni, których niewielkie rozmiary przemawiają za wykorzystaniem serwatki na miejscu bez przewożenia ani schładzania, na obszarze Franche-Comté mogła się zatem rozwinąć hodowla trzody chlewnej karmionej paszą na bazie serwatki.

Związek między produkcją serów a produkcją trzody chlewnej jest więc bezpośredni i tradycyjny, a w przeciwieństwie do niemal wszystkich innych regionów tradycja ta się utrzymała.

Produkcja trzody chlewnej na tym obszarze sprzyjała rozwojowi rzemieślniczego i przemysłowego przetwórstwa wieprzowiny poprzez udostępnianie podmiotom gospodarczym surowca, którego nie pochłaniają rynki krajowe lub międzynarodowe. Wyjaśnia to w szczególności utrzymanie się stosunkowo gęstej sieci średnich i małych rzeźni i zakładów rozbioru w strefie zaopatrzenia, które zapewniają dostawy grupie lokalnych przetwórców, których nadal wysoka liczba (ponad trzydziestu) dobrze odzwierciedla dynamikę sektora.

Ponadto region Franche-Comté charakteryzuje się dużym zalesieniem składającym się głównie z gatunków iglastych, w szczególności na obszarze górskim. Właśnie dostępność drewna drzew iglastych umożliwiła rozwój praktyki wędzenia mięsa.

Zasadniczo produkty wędzone należą do tradycji produktów ze wschodu Francji i Europy. Wędzenie tradycyjnie służyło suszeniu i konserwacji produktów, szczególnie na obszarach górskich, zimniejszych, gdzie praktykę wędzenia można było łączyć z potrzebą ogrzewania domostw. Tak właśnie w regionie Franche-Comté zrodził się pomysł pieca „thué”, głównego źródła ogrzewania w gospodarstwie i wędzarni wykorzystywanej do przechowywania wędlin, ich suszenia i wędzenia, a tym samym ich konserwacji. Z tej praktyki, która pierwotnie rozwinęła się w Haut-Doubs, zrodziło się *know-how* wędzenia, które następnie rozpowszechniło się w całym regionie Franche-Comté, wraz z pojawieniem się urzędzeń do wędzenia powielających zasadę działania pieca „thué”.

5.2. Specyfika produktu:

Cechy szczególnie związane z wyborem surowca i specjalnym procesem przetwarzania.

Cechy szczególnie produktu związane z procesem produkcji są następujące:

- obecność drewnianego kołka zawsze w przypadku Saucisse de Morteau, ale nie w przypadku Jésus de Morteau, gdy jako osłonkę stosuje się kątnicę,
- napełnianie osłonek z okrężnicy lub krzyżówki w przypadku Saucisse de Morteau oraz kątnicy lub okrężnicy w przypadku Jésus de Morteau,
- średnica osłonki Saucisse de Morteau wynosi w chwili napełniania co najmniej 40 mm, a średnica osłonki Jésus de Morteau co najmniej 65 mm,
- grube siekanie, przy minimalnej wielkości ziarna, słoniny lub mięsa, wynoszącej osiem milimetrów,
- powolne wędzenie na drewnie drzew iglastych,
- specyficzny bursztynowy odcień na koniec wędzenia.

Jakość zapachowa, specyficzna konsystencja (oddzielone ziarna słoniny i chudego mięsa, miękkość), wygląd (biała słonina i jednolicie zabarwione mięso) wynikają z cech charakterystycznych surowca.

Surowiec ten pochodzi od trzody chlewnej objętej selekcją genetyczną i otrzymującej specjalną paszę.

Żywienie trzody chlewnej serwatką o niskiej zawartości kwasu linolowego (1,7 % racji) pozwala na wybór w niewielkim stopniu nienasyconej słoniny wieprzowej. Ta cecha pozwala otrzymać ziarno słoniny wyraźnie oddzielone od masy mięsnej, o ładnym białym zabarwieniu. Jest one również bardziej odporne na ciepło w trakcie wędzenia albo gotowania Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau oraz zapobiega zjawisku wyciekania tłuszczu.

Żywienie serwatką zapewnia niską zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, co zapobiega również powstawaniu zjełczałego zapachu.

Ograniczenie zawartości łatwo chłonących tłuszczów nienasyconych stwarza warunki sprzyjające osadzeniu się dymu na produkcie. Dzięki tłuszczom o niepełnej strukturze aromaty dymu osadzają się na zewnętrznej stronie osłonki, tworząc nieprzepuszczalną powłokę uniemożliwiającą przenikanie dymu w głąb kiełbasy.

Żywienie serwatką wraz z przyjętymi kryteriami genetycznymi pozwala na otrzymanie jednolicie różowego mięsa. Mięso to w połączeniu z jędrną i białą słoniną pozwala na dobre wyeksponowanie szczególnego ziarna Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau.

Renoma sięgająca XVIII wieku

Renoma Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau przez długi czas utrzymywała się na poziomie lokalnym i regionalnym. Rozpowszechniali ją jedynie przejezdni handlarze i podróżni od XVIII wieku. Kiełbasa była elementem tradycyjnego wiejskiego pożywienia, szczególnie jako posiłek niedzielny lub bożonarodzeniowy w przypadku Jésus de Morteau. Następnie renoma wyszła poza miejsce pochodzenia produktu dzięki wyraźniej identyfikacji produktu zarówno ze względu na łatwo rozpoznawalny wygląd (duża średnica, odcień, drewniany kołek), jak i jakość smakową (grube siekanie, posmak dymu).

Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau są znane wśród społeczeństwa, restauratorów i konsumentów. Badanie renomy produktu przeprowadzone wśród konsumentów w 2008 r. pokazuje, że kiełbasa ta jest znana 71 % spośród nich. Jest bezpośrednio identyfikowana, obok różnych serów i win, jako symbol kuchni regionu Franche-Comté. Ten silny związek między regionem Franche-Comté a Saucisse de Morteau jest nadal aktualny i daje produktowi dobrą pozycję w dziedzictwie kulinarnym tego regionu.

O ile renoma ta wiąże się głównie z nazwą „Saucisse de Morteau”, nazwa „Jésus de Morteau” posiada również swoją własną renomę, szczególnie na poziomie regionu, gdzie często występuje na półkach sklepów obok Saucisse de Morteau.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Cechy związane z geograficznym obszarem produkcji

Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau charakteryzują się powolnym wędzeniem. Ten powolny proces wymaga ciągłej kontroli wytwarzania dymu, ważnego parametru wędzenia. To *know-how*, które polega na utrzymaniu powolnego spalania bez płomienia wiórów lub drewna w zależności od różnych czynników, jest przekazywane w ramach przedsiębiorstw regionalnych. Jest to praktyka i *know-how* człowieka, które rozwinęły się w odpowiedzi na trudne warunki otoczenia. Drzewa iglaste są wszechobecne w lasach Franche-Comté, w szczególności na obszarze górskim. Zgodnie z logiką lokalna ludność zajmująca się konserwacją mięsa stosowała dostępne im rodzaje drewna. Ta praktyka stosowania drewna drzew iglastych, praktyka powolnego wędzenia rozwinięta początkowo na obszarach górskich, rozpowszechniła się następnie na całym obszarze Franche-Comté. Ta szczególna obecność drzew iglastych wyjaśnia fakt, że wędzenie Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau rozwinęło się wyłącznie na bazie drewna drzew iglastych, w odróżnieniu od większości pozostałych rodzajów wędzonych kiełbas, które można spotkać we Francji lub w Europie, które wędzi się na drewnie drzew liściastych. Powolne wędzenie na drewnie drzew iglastych jest ważną cechą charakterystyczną Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau, nadającą im bursztynowy odcień i posmak dymu, które są nieodłącznie związane z obszarem produkcji tych kiełbas.

Ponadto wraz z praktyką wędzenia praktyki grubego siekania, wiązania kiełbasy kołkiem i stosowania osłonek z wieprzowego jelita grubego są częścią tradycyjnych lokalnych praktyk szczególnych dla regionu Franche-Comté. Franche-Comté odpowiada obszarowi, na którym opanowano to *know-how*.

Renoma produktu nieodłącznie związana z obszarem

Renoma produktu jest jednym z podstawowych elementów jego związku z obszarem geograficznym i znajduje odzwierciedlenie na przykład w dorocznym festynie i konkursie Saucisse de Morteau, które odbywają się odpowiednio w weekend 15 sierpnia i w październiku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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