

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2019/C 344/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en un plazo de tres meses a partir de su publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau»

N.º UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

«Valparc»  
12, rue de Franche-Comté  
25480 Ecole Valentin  
FRANCE

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

Correo electrónico: accueil@interporc-fc.fr

Esta asociación agrupa a todos los agentes económicos del sector de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» (criadores de porcino, mataderos, salas de despiece, fabricantes industriales y artesanales) y, por lo tanto, está legitimada para solicitar las modificaciones del pliego de condiciones.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia.

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de producción

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: actualización de los datos de contacto, estructuras de control, requisitos nacionales, actualización del glosario.

#### 4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

#### 5. Modificaciones

##### 5.1. Descripción del producto

- Se suprime la frase introductoria de la descripción del producto «La “Saucisse de Morteau” y el “Jésus de Morteau” presentan características diferentes:». Se trata de una modificación de forma.
- La frase «La “Saucisse de Morteau” es un embutido recto de forma cilíndrica y regular, con un diámetro mínimo de 40 mm (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno) y elaborado a base de carne de cerdo» se sustituye por «La “Saucisse de Morteau” es un embutido recto de forma cilíndrica y regular, con un diámetro mínimo (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno) de 34 mm, en el caso de las piezas que pesan menos de 150 gramos, y de 40 mm, en el caso de las piezas con un peso igual o superior a 150 g, elaborado a base de carne de cerdo.». Se ha añadido un diámetro inferior mínimo de 34 mm, ya que este diámetro más pequeño para los embutidos con un peso inferior o igual a 150 g permite garantizar el mantenimiento de un mismo calibre de la «Saucisse de Morteau», con independencia de sus dimensiones. Por lo tanto, se pueden obtener las mismas proporciones para los diferentes formatos existentes de la «Saucisse de Morteau», tal como indica la descripción del producto (recto de forma cilíndrica, regular). El diámetro mínimo de 40 mm se mantiene para las piezas con un peso mínimo de 150 g.
- Se explica claramente la coloración de la tripa: se añade que «únicamente se acepta su pigmentación natural» tanto para la «Saucisse de Morteau» como para el «Jésus de Morteau». Esta modificación tiene por objeto excluir únicamente la coloración artificial de la tripa y no su pigmentación natural.
- Se añade lo siguiente: «El cordón utilizado es de tonos blanco, crema, crudo o beige». La elección de una paleta limitada de colores similares permite mantener el aspecto visual tradicional del producto y facilitar el anonimato durante los controles organolépticos.
- Se aportan precisiones sobre la forma de la clavija de madera. Se añade la frase siguiente: «Tiene la forma de un cilindro circular recto sin extremos puntiagudos.». Esta descripción garantiza el mismo aspecto de todas las «Saucisse de Morteau».
- En el caso del «Jésus de Morteau», la frase «Si va embutido en el ciego, no siempre lleva la clavija de madera, pues el ciego está cerrado de forma natural por uno de sus extremos» se sustituye por: «El “Jésus de Morteau” presenta una clavija en uno de sus extremos cuando va embutido en tripa rizada, pero esta clavija no aparece sistemáticamente cuando va embutido en el ciego.». El ciego, por naturaleza, está cerrado por un lado, por lo que un segundo cierre no es necesario.
- En la frase: «Una vez cocida, la loncha de “Saucisse de Morteau” o de “Jésus de Morteau” presenta un picado grueso pero homogéneo, de aspecto coherente y ligado», se elimina el adjetivo «coherente» porque no es adecuado.
- Se añade una lista detallada de las diferentes presentaciones posibles en el momento de la comercialización del producto. Antes de la frase: «En aras de la seguridad sanitaria, es absolutamente necesario que los productos congelados, cocidos o cortados se entreguen al consumidor envasados.» se añade la frase siguiente: «La “Saucisse de Morteau” y el “Jésus de Morteau” se comercializan crudos o cocidos, enteros o en lonchas, frescos, congelados o ultracongelados, incluso cocidos congelados o cocidos ultracongelados.». La presentación cocida congelada o ultracongelada corresponde a una práctica existente que de este modo queda codificada.
- Respecto a las características organolépticas, la frase «Los rasgos típicos del perfil sensorial de la “Saucisse de Morteau” y del “Jésus de Morteau” son los siguientes en el caso de un corte interior:» se sustituye por: «Los rasgos típicos del perfil sensorial de la “Saucisse de Morteau” o del “Jésus de Morteau”, cocidos, son los siguientes:». De este modo, se aclara que los rasgos típicos del perfil sensorial se refieren al producto tras la cocción para evitar cualquier ambigüedad, ya que el producto únicamente se consume una vez cocido. Se suprime la expresión «en el caso de un corte interior» por ser inexacta. El color, por ejemplo, se refiere al exterior del producto.

- Se suprime un párrafo relativo a recetas de cocina porque no aporta información útil para describir las características organolépticas.

Se modifica la parte del documento único relativa a la descripción del producto para tener en cuenta las modificaciones del pliego de condiciones. Se añaden al documento único las características organolépticas para que la descripción sea más precisa.

## 5.2. Zona geográfica

En el capítulo relativo a la zona geográfica, se suprime la referencia a la región administrativa, que ha sido reestructurada, y se enumeran los departamentos. La zona geográfica no se ve afectada. Se han incluido las mismas modificaciones en el documento único.

## 5.3. Prueba del origen

- Se suprime el párrafo introductorio que hace referencia a dos sistemas de trazabilidad complementarios, ya que la trazabilidad se describe en relación con cada etapa del proceso de fabricación y no es necesario aclarar que existe un sistema específico para cada empresa internamente y un sistema más globalizado.
- Se suprimen frases de carácter descriptivo o no específicas de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» (por ejemplo: «La canal se ajusta en esta fase a los parámetros del pliego de condiciones») porque no contienen elementos relativos a la trazabilidad.
- En el apartado relativo a la trazabilidad de los animales, se añade la categoría de «criador de cochinitos destetados-cebador», incluida en la noción más amplia de «cría de engorde» en el pliego de condiciones vigente. Las expresiones «de conformidad con la legislación» y «de conformidad con la normativa» se suprimen porque no son útiles. Se sustituyen por «la indicación del lugar de nacimiento» exigida a la llegada al taller de engorde y «la indicación de su lugar de engorde» exigida antes del sacrificio. Esta redacción tiene por objeto aclarar los documentos necesarios para la trazabilidad de los animales.
- El período mínimo de conservación de los documentos pasa de cinco a tres años. Esta disposición se aplica al matadero, a la sala de despiece y a la planta de fabricación. Un período de tres años es suficiente para garantizar un control eficaz, ya que el producto tiene una vida útil de 90 días.
- Se añade la trazabilidad relativa a las tripas, para garantizar una trazabilidad plena de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».
- La categoría de «mayoristas de carne» se añade a la lista de agentes económicos que participan en el seguimiento globalizado de los flujos de materias primas, habida cuenta de su presencia en el mercado de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Esta inclusión garantiza la trazabilidad del producto para esta categoría.
- La recogida y la transmisión de información sobre los flujos de materias primas ya están previstas en el pliego de condiciones registrado. Se precisa que la información puede transmitirse a petición de la agrupación solicitante. Esta transmisión permite garantizar la coherencia de los flujos de materias primas entre los agentes económicos.
- En aras de la coherencia con las modificaciones realizadas, se actualiza el cuadro resumen de los elementos de trazabilidad.

## 5.4. Método de producción

Se suprimen las redundancias con la reglamentación general relativa a la autorización CEE de los mataderos y de las salas de despiece, así como las frases descriptivas, que carecen de interés para comprender el método de obtención.

### Características de los piensos de engorde

- El pliego de condiciones modificado indica que todos los cerdos estabulados en un local identificado reciben la alimentación definida en el pliego de condiciones. Esta modificación corresponde a la práctica y permite facilitar los controles.

En el pliego de condiciones vigente, el lactosuero es el único producto lácteo obligatorio en la alimentación durante la fase de engorde. En el pliego de condiciones modificado, el lactosuero puede ser sustituido en parte por otros productos lácteos que presenten características analíticas similares, ya que contienen proteínas lácteas, lactosa y ácidos grasos saturados. Estos productos lácteos están disponibles para la alimentación de los cerdos, y su utilización mantiene el vínculo con el origen de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», ya que la producción porcina cohabita con la producción de leche en la zona geográfica. Esta nueva lista de productos lácteos autorizados en la alimentación de los cerdos no modifica las características específicas del producto acabado.

El lactosuero representa al menos el 50 % de la cantidad de productos y subproductos lácteos. El complemento está compuesto por uno o varios productos lácteos (nata, leche, queso, requesón, yogur o subproductos lácteos: permeado de lactosuero, permeado de leche, lactosuero de yogur, suero de mantequilla).

Se añade una característica analítica de los productos lácteos: el porcentaje de materia nitrogenada total debe ser igual o superior a 4 g por 100 g de materia seca, con el fin de permitir únicamente productos lácteos aptos para una alimentación cualitativa de los cerdos. También se añade una característica analítica suplementaria en el caso del lactosuero: el porcentaje de lactosa debe ser superior o igual al 20 % con objeto de seleccionar únicamente los mejores lactosueros.

#### *Condiciones de carga y transporte*

- En lo que atañe al requisito de dejar en ayunas a los animales, se añade una distinción en función de si el sacrificio tiene lugar el mismo día que la carga o el día siguiente (o más tarde) del día de la carga. En caso de que el sacrificio se lleve a cabo el día siguiente (o más tarde), los animales deben estar en ayunas al menos tres horas antes de la carga. Esta modificación permite evitar ayunos excesivos perjudiciales para el bienestar de los animales y, *a fortiori*, para la calidad de la carne.

#### *Condiciones de sacrificio*

- Se suprime la referencia al período de media hora antes de la anestesia durante el cual los cerdos reciben una ducha antes del sacrificio ya que es demasiado preciso y no repercute en la calidad de la carne.
- Para tener en cuenta el bienestar de los animales, se amplía la posibilidad de no nebulizar a los cerdos a la llegada, si la temperatura ambiente exterior es inferior a + 10 °C, a la nebulización antes de la anestesia. Además, la nebulización a la llegada y antes de la anestesia también puede suprimirse en caso de helada nocturna. Esta supresión responde a razones prácticas, ya que la nebulización exige el vaciado de las canalizaciones, y esto no es posible en caso de helada.

#### *Características de las canales*

- En lo que atañe a los defectos de aspecto de las canales, la frase: «Los defectos de aspecto están limitados al 5 % de todas las canales de un lote cliente» se sustituye por: «En caso de venta en canales a un cliente, un máximo del 5 % de las canales pueden presentar uno o varios defectos de aspecto.». Esta nueva redacción, que permite facilitar la comprensión de la norma por parte de los controladores, no cambia en el fondo, ya que se mantiene el porcentaje máximo del 5 % para los defectos de aspecto.
- Se suprime la frase «El pH final (tomado como mínimo 18 horas después del sacrificio) está comprendido en el intervalo  $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$ . Se mide a 5 cm por encima de la cadera y a unos 2 o 3 cm de profundidad.». La medición del pH únicamente reviste interés en el caso de los trozos de carne entera o de las salazones secas. Esta medida reviste escaso interés para un producto a base de piezas divididas como la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Según un estudio del Instituto nacional de investigación agronómica [INRA-Vautier, A., Leuret, B., Brossard, L. (2006) «Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle» <http://prodinra.inra.fr/record/28922>], el pH tendría una incidencia sobre el color, la ternura y la jugosidad de la carne, pero no sobre el sabor global o el sabor típico, que únicamente estarían bajo la influencia de los compuestos volátiles resultantes de la degradación de los lípidos.

#### *Características de las piezas de corte*

- Se añade la siguiente prohibición: «la utilización de carnes separadas mecánicamente y de carne picada de menos de 8 mm.». Estas carnes, procedentes de técnicas de corte que emplean sistemas mecánicos para recuperar la carne que queda adherida a los huesos tras el corte manual, pueden asemejarse físicamente a la carne picada, pero no se ajustan a las características específicas de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Las carnes adheridas a los huesos tienen una estructura diferente a la de los demás trozos de carne del animal, ya que son más fibrosas debido al esfuerzo diario y menos ricas en grasa, factores importantes para la textura de la carne del embutido. Se trata, por tanto, de una codificación de las prácticas y de las particularidades vigentes en el sector.

- Se suprimen las horquillas de incorporación en el caso de la grasa dura de cerdo («entre el 15 y el 35 % de las carnes destinadas a una mezcla») y el magro de cerdo («entre el 65 y el 85 % de las carnes destinadas a una mezcla»). Esta modificación se justifica por el hecho de que el control del porcentaje de lípidos en el producto acabado permite garantizar la coherencia y la proporcionalidad de la incorporación de grasa y de carne magra de cerdo.
- En el pliego de condiciones vigente, el porcentaje máximo de integración de materia prima congelada por mezcla es del 15 %. Este porcentaje se sustituye por el 50 %. Ensayos comparativos realizados por un organismo independiente han demostrado que no había ninguna modificación de las características organolépticas del producto acabado entre la ausencia en la mezcla de materia prima congelada y la utilización de un 50 % de materia prima congelada (*Maisons du goût*, informe de ensayo n.º 13/55, p. 22). Además, durante el período estival, el sector se enfrenta a dificultades de abastecimiento de materia prima para la elaboración de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». El consumo de la IGP se caracteriza por una importante demanda durante el verano. Sin embargo, una gran parte de los sacrificios de cerdos se efectúa en invierno. Por lo tanto, la demanda de los consumidores no se corresponde con las prácticas ganaderas y de sacrificio. Aumentar el porcentaje máximo de incorporación de materia prima congelada por mezcla del 15 % al 50 % permitiría satisfacer una demanda importante de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» en el período estival sin afectar a las prácticas ganaderas.
- Se suprimen los plazos entre descongelación y picado («a más tardar 24 horas después de que haya concluido la descongelación de la carne»), y ahumado («debe ahumarse a más tardar 24 horas después del picado» de la carne congelada), porque son redundantes con la normativa sanitaria general vigente.

#### *Productos complementarios*

- Se añade un límite máximo de sal alimentaria (NaCl), fijado en 22 g/kg de mezcla. Esta limitación codifica las prácticas actuales de los agentes económicos. Añadir demasiada sal proporcionaría un gusto salado pronunciado que no se corresponde con las características del producto acabado.
- En la lista de azúcares que pueden, de manera opcional, utilizarse en la mezcla como producto complementario, se añade el jarabe de glucosa. Este es comparable a la dextrosa ya autorizada en el pliego de condiciones, especialmente debido a su poder edulcorante. Su introducción no tiene ninguna repercusión en el gusto del producto acabado.
- Los términos «nitrito de sodio» y «nitrito de sodio» se sustituyen por su nomenclatura oficial e internacional. En consecuencia, «nitrito de sodio» se sustituye por «E252» y «nitrito de sodio» por «E250».
- Se introducen el «ácido ascórbico (E 300) y sus sales» así como el «romero y el extracto de romero». Estos antioxidantes permiten luchar contra los riesgos de peroxidación de las grasas y contra la inestabilidad del color, especialmente en los embutidos presentados en lonchas y/o ultracongelados, sin alterar sus características. Participan, por tanto, en el mantenimiento de las características organolépticas de la IGP. El romero (o su extracto) se utiliza en dosis muy bajas por sus propiedades antioxidantes y no por sus virtudes aromatizantes.
- El porcentaje de vino que puede añadirse a la mezcla se reduce del 8 % al 6,5 %. En la actualidad los agentes económicos no aplican el porcentaje del 8 %, limitándose al 6,5 %, por lo que se trata de una precisión aportada al pliego de condiciones. Esta limitación refuerza las características del producto.
- Se añade la posibilidad de introducir agua «en forma líquida», para facilitar el reparto de los productos complementarios en la mezcla, o «en forma de hielo», para regular la temperatura. El agua incorporada no debe ser superior al 3 %. Se limita su incorporación para no desnaturalizar el producto acabado.

#### *Preparación de las carnes, embutido o relleno y cierre*

Se indican las modificaciones mencionadas en la descripción del producto (diámetro, peso, color del cordón, forma de la clavija de madera). Se trata de incorporar estas modificaciones en la parte relativa al método de producción.

#### *Secado*

- Se especifica que la temperatura medida es la temperatura «ambiente».
- La temperatura máxima de secado se eleva de 30 °C a 40 °C. Con el secado se pretende preparar la superficie de la tripa para optimizar el ahumado del producto. Limitar la temperatura máxima de secado a 30 °C no siempre permite llevar los embutidos a una temperatura ambiente de ahumado que pueda favorecerlo en detrimento de compuestos indeseables, como los hidrocarburos aromáticos policíclicos.
- Se suprimen los dos últimos párrafos, considerados inútiles, porque se limitan a explicar el papel de esta etapa optativa de secado.

### Ahumado

- El ahumado se define como el período efectivo de exposición al humo. Añadir esta definición aporta una precisión que corresponde a la práctica de los agentes económicos.
- En relación con el añadido mencionado anteriormente, se concreta la duración mínima de ahumado en un ahumadero convencional. En el pliego de condiciones vigente, únicamente se fija, para las operaciones de secado y ahumado, una duración mínima en el exterior y/o en el interior del recinto del ahumadero. Esto podría dar lugar a un tiempo insuficiente en el interior del ahumadero convencional. El modo actual de evaluación del tiempo de ahumado favorece el desarrollo de un riesgo microbiológico. La propuesta de definir el ahumado en el recinto del ahumadero convencional evita favorecer largos tiempos de espera al aire libre, perjudiciales para la calidad del producto, y permite controlar mejor las características específicas del producto. Por lo tanto, se fija una duración mínima de ahumado de seis horas cuando el proceso tiene lugar en un ahumadero convencional. El proceso de ahumado, que debe ser lento, es esencial en la producción de «Saucisse de Morteau».
- Se han añadido asimismo períodos mínimos y máximos en caso de que se utilicen sucesivamente, para un mismo embutido, un ahumadero tradicional y un ahumadero convencional, o viceversa. Estas obligaciones permiten regular mejor el proceso fundamental del ahumado. En lo que se refiere al proceso de ahumado en el interior del recinto del ahumadero convencional, se fija un mínimo de tres horas y un máximo de cuarenta y ocho horas. Para la fase de ahumado en «tuyé» o ahumadero tradicional, el plazo mínimo es de doce horas y el máximo de siete días.
- Con el fin de respetar las características específicas de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», se añade que «Se prohíbe la utilización de humo líquido», ya que únicamente se autoriza el humo natural de resinosas.
- Se añade una temperatura máxima de 40 °C durante el ahumado en un ahumadero convencional. Este añadido permite evitar un deterioro de la calidad. Con esta modificación se pretende respetar mejor las características específicas de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau».
- Se suprime un párrafo, de carácter descriptivo y general, sobre el objetivo del ahumado. No describe una etapa del método de producción ni puede implicar controles.

### Productos comercializados congelados

- Se añade en el pliego de condiciones la presentación cocida congelada o ultracongelada. Históricamente practicada, esta presentación había sido olvidada al redactar el pliego de condiciones.
- La temperatura máxima de conservación tras la congelación o la ultracongelación queda fijada en -18 °C. Se trata de una precisión.

### Productos comercializados cocidos

- Se elimina la temperatura máxima de cocción de 90 °C. Esta obligación no añade nada a las características del producto comercializado, ya que el elemento importante es la temperatura en el interior durante el proceso de cocción.
- Por esta razón se añade que «La temperatura en el interior durante la cocción alcanza al menos 68 °C». Esta frase precisa que se trata de una temperatura mínima.

Se revisa la parte relativa a los piensos y a las materias primas del documento único para incorporar algunas modificaciones del pliego de condiciones, en particular la ración alimentaria de los cerdos, las condiciones de alimentación antes del sacrificio y el peso mínimo de las canales.

### 5.5. Vínculo

El capítulo «Vínculo con la zona geográfica» se ha resumido y reestructurado para destacar mejor las especificidades de la zona geográfica, las características específicas del producto y el vínculo causal. Se trata únicamente de una modificación formal.

En cuanto a la alimentación de los animales, la referencia a los productos lácteos sustituye a la referencia al lactosuero. Sin embargo, esto no altera el vínculo entre la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» y sus características específicas, resultantes de la coexistencia de una ganadería lechera, una producción de queso, una ganadería porcina y las prácticas locales de transformación. La producción porcina valorizaba y valoriza los subproductos de la producción de leche para la producción de queso, principalmente el lactosuero, pero también la nata, la leche, el queso, la cuajada y el yogur.

Habida cuenta de estas modificaciones, se ha adaptado la parte «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

### 5.6. Etiquetado

- Antes de «ahumado en un “tuyé”» se añade el término «exclusivamente», para que únicamente los agentes económicos que realicen todo el proceso de ahumado en «tuyé» sean autorizados a utilizar la imagen de este tipo de ahumadero en el etiquetado, ya que cuando se utilizan varios tipos de ahumadero, la imagen del «tuyé» en el etiquetado podría inducir a error.
  - Para favorecer el etiquetado individual de cada pieza de «Saucisse de Morteau» o «Jésus de Morteau», en aras de una mejor información del consumidor, se añade lo siguiente: «El fabricante debe garantizar el cumplimiento de las normas siguientes para el emplazamiento de la denominación de venta y del símbolo europeo de las indicaciones geográficas protegidas. Esta denominación de venta y este símbolo europeo se detallarán en los apartados correspondientes al “Etiquetado”».
  - Cualquier producto de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” destinado a ser distribuido al consumidor sin envase debe llevar una etiqueta individual.
  - Cualquier producto de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” destinado a ser distribuido al consumidor envasado acompañado de productos distintos de la “Saucisse de Morteau” en dicho envase debe llevar una etiqueta individual.
  - Los envases destinados al consumidor que contengan uno o varios productos de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau», con exclusión de cualquier otro producto, deben incluir al menos una etiqueta, por ejemplo, en el plástico del envase, pero no es obligatorio etiquetar individualmente cada embutido.
  - En el caso de los productos de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” destinados a una segunda transformación, incluida la restauración, no es obligatorio el etiquetado individual.»
- Las modificaciones aportadas al pliego de condiciones se incluyen en la parte relativa al etiquetado del documento único.

### 5.7. Otras modificaciones

- Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante. Además, también se añade la composición de la misma.
  - Las referencias relativas a la estructura de control se han actualizado en aplicación de las directrices vigentes a nivel nacional tendentes a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones. Este epígrafe menciona a partir de ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) y Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación ya están disponibles en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.
  - Los principales puntos objeto de control en los requisitos nacionales se actualizan para mantener la coherencia con las modificaciones solicitadas.
  - Se completa el glosario.
  - Se suprimen los anexos del pliego de condiciones porque no contienen disposiciones vinculantes.
- El documento único se revisa, de forma más general, con el fin de adaptarlo a los reglamentos en vigor.

## DOCUMENTO ÚNICO

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau»

N.º UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

DOP ( ) IGP (X)

#### 1. Nombre(s)

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».

#### 2. Estado miembro o tercer país

Francia.

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

##### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.2, «Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)».

### 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Saucisse de Morteau» es un embutido elaborado a base de carne de cerdo, recto de forma cilíndrica, regular y con un diámetro mínimo de 34 mm en el caso de la «Saucisse de Morteau» de menos de 150 g y de 40 mm (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno) en el caso de la «Saucisse de Morteau» de un peso igual o superior a 150 g. Va embutida en una tripa de cerdo natural e incolora, pues únicamente se acepta su pigmentación natural. Dicha tripa va cerrada en un extremo por una clavija de madera de forma cilíndrica, recta y sin extremos puntiagudos, y en el otro por un cordón de fibra natural. El cordón utilizado es de tonos blanco, crema, crudo o beige.

El «Jésus de Morteau» es una presentación especial de la «Saucisse de Morteau», más irregular y con un diámetro mínimo de 65 mm (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno). El «Jésus de Morteau» no lleva sistemáticamente la clavija de madera cuando va embutido en el ciego.

Una vez cocida, la loncha de «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» presenta un picado grueso pero homogéneo y de aspecto ligado.

El ahumado de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» les confiere un color típicamente ambarino, entre el pardo y el dorado.

Su consistencia se caracteriza por su firmeza al tacto.

El aroma ahumado es una de las características más destacadas de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» y se obtiene a partir de serrín y madera de resinosas mediante un lento proceso de ahumado. En el producto crudo, este aroma está claramente presente. Una vez cocido y en boca, este sabor ahumado es equilibrado y persistente, sin ser ácido ni amargo. La «Saucisse de Morteau» y el «Jésus de Morteau» se caracterizan asimismo por su sabor a carne, sin ser demasiado secos ni demasiado grasos.

La textura de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» cocidos se caracteriza por ser blanda y suave, con un picado grueso y ligado. En boca, el producto no debe ser ni duro ni gomoso, sino firme y jugoso.

Las características fisicoquímicas del producto crudo son las siguientes:

- Humedad producto desgrasado (HPD):  $\leq 75$  %
- Lípidos:  $\leq 30$  % para una HPD del 75 %
- Colágeno/prótidos: máximo 16 %
- Porcentaje de azúcar: inferior o igual al 1 % para una HPD del 75 %

Características organolépticas:

Los rasgos típicos del perfil sensorial de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» cocidos son los siguientes:

- Ahumado: sabor equilibrado, aroma ahumado persistente en boca, opuesto a un fuerte perfume ácido e intenso.
- Blando: sensación de carne tierna, grasa, jugosa, suave al masticar, opuesta a dura y gomosa.
- Ligado: picado grueso, ligado, firme, no se deshace al corte.
- Magro: impresión de carne, pero no parece demasiado seca ni grasa.
- Color: ambarino vinculado a su ahumado, entre el pardo y el dorado.

La IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» se comercializa cruda o cocida, entera o en lonchas, fresca, congelada o ultracongelada, incluso cocida congelada o cocida ultracongelada.

### 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Los animales engordados son hembras y machos castrados. El porcentaje de cerdos de carne sensibles al halotano ha de ser inferior al 3 %, y los animales no deben ser portadores del alelo Rn-. La ración alimenticia de los cerdos de engorde contiene productos y/o subproductos lácteos que pueden estar mezclados y cuyo porcentaje de incorporación a la ración de engorde está comprendido entre el 15 % y el 35 % de la materia seca. El lactosuero constituye al menos el 50 % de estos productos y/o subproductos lácteos.

El alimento complementario de estos productos contiene como mínimo un 50 % de cereales y salvado. La ración alimenticia global (productos, subproductos lácteos, alimentos complementarios) de engorde contiene menos de un 1,7 % de ácido linoleico.



En caso de que el sacrificio tenga lugar el mismo día que los animales sean cargados para su transporte al matadero, los animales deben llevar en ayunas al menos doce horas en el momento de la carga. En caso de que el sacrificio tenga lugar el día siguiente (o más tarde) al día de la carga, los animales deben llevar en ayunas al menos tres horas en el momento de la carga.

Antes del sacrificio, debe observarse un tiempo de espera mínimo de dos horas. Los cerdos reciben una ducha a su llegada al matadero y antes de la anestesia, salvo cuando la temperatura ambiente exterior sea inferior a + 10 °C o cuando la helada nocturna imponga un vaciado de las tuberías de agua.

El peso en caliente mínimo de las canales de cerdo es de 80 kg.

Las piezas que pueden entrar en la composición de la mezcla son las siguientes, quedando excluidas cualesquiera otras:

- pierna,
- paleta,
- panceta,
- tocino dorsal,
- chuletero,
- recortes de carne (si se utiliza la garganta, esta debe estar tratada, sin glándulas ni manchas rojas).

Se prohíbe la utilización de carnes separadas mecánicamente y de carne picada de menos de 8 mm.

Se autoriza el uso de materia prima congelada (grasa y/o magro de cerdo), pero hasta un máximo del 50 % de la mezcla. El tiempo de congelación de las piezas utilizables para la elaboración de la «Saucisse de Morteau» y el «Jésus de Morteau» no puede exceder de 12 meses para el magro de cerdo y 9 meses para la grasa.

#### 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La elaboración debe tener lugar en la zona geográfica, desde la preparación de la mezcla al ahumado.

#### 3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los productos congelados, cocidos o en lonchas, deben envasarse en el momento de su distribución al consumidor.

#### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El etiquetado del producto incluye obligatoriamente el nombre: «Saucisse de Morteau» o «Jésus de Morteau». Cada producto solo puede utilizar una denominación de venta.

Si la «Saucisse de Morteau» o el «Jésus de Morteau» no han sido exclusivamente ahumados en un «tuyé», no se puede indicar en la comunicación visual o escrita asociada al producto que se ha utilizado este tipo de ahumadero.

Cualquier producto de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinado a ser distribuido al consumidor sin envase debe llevar una etiqueta individual.

Cualquier producto de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinado a ser distribuido al consumidor envasado acompañado de productos distintos de la «Saucisse de Morteau» en dicho envase debe llevar una etiqueta individual.

Los envases destinados al consumidor que contengan uno o varios productos de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», con exclusión de cualquier otro producto, deben incluir al menos una etiqueta, por ejemplo, en el plástico del envase, pero no es obligatorio etiquetar individualmente cada unidad.

En el caso de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a una segunda transformación, incluida la restauración, el etiquetado individual no es obligatorio.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de fabricación abarca la totalidad de los cuatro departamentos siguientes: Doubs, Jura, Alto Saona y Territorio de Belfort.

Esta zona geográfica se corresponde con el área de conocimientos tecnológicos tradicionales de elaboración y ahumado de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Coincide con la localización de los «tuyés» y ahumaderos tradicionales, que se extienden por todo el Franco Condado.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

La agricultura del Franco Condado, actividad que modela en buena medida el territorio, se centra principalmente en el ganado vacuno y lechero.

Por este motivo, el territorio está sembrado de una multitud de «fruitières» (denominación local de las queserías).

Esas queserías producen subproductos lácteos, especialmente lactosuero, materias primas de elección para la alimentación animal: pobres en materias grasas y en ácidos grasos insaturados, son en cambio ricos en lisina y treonina, ácidos aminados esenciales especialmente para la especie porcina. Gracias al desarrollo de las queserías, pudo implantarse en el territorio del Franco Condado la cría de ganado porcino. El vínculo entre la producción quesera y la porcina es, pues, directo y tradicional.

Una red relativamente densa de mataderos y de talleres de corte de pequeñas a medianas dimensiones en la zona de abastecimiento facilita un tejido de transformadores locales cuyo número aún elevado ilustra el dinamismo de la actividad.

El Franco Condado se caracteriza por poseer zonas de bosque importantes, integradas esencialmente por especies resinosas, en especial en la zona de montaña. Una densa red de aserraderos permite explotar localmente esas maderas resinosas y suministrar al mismo tiempo el combustible necesario para el ahumado tradicional.

En las zonas de montaña, más frías, la práctica del ahumado podía responder a la necesidad de calentar las viviendas. Así surgió en el Franco Condado el concepto de «tuyé», centro calefactor de la granja y cámara de humo utilizada para almacenar la charcutería a fin de secarla y ahumarla, y asegurar su conservación.

Esta práctica, que se desarrolló inicialmente en el Alto Doubs, dio origen a unos conocimientos técnicos de ahumado que después se difundieron por todo el Franco Condado, con la aparición de dispositivos de ahumado basados en los principios del «tuyé». Morteau es, además, el nombre de un municipio del Alto Doubs.

La «Saucisse de Morteau» es un embutido recto de forma cilíndrica, regular y con un diámetro relativamente grande. Uno de sus extremos está cerrado por una clavija de madera y el otro por un cordón. El «Jésus de Morteau» es una presentación especial de la «Saucisse de Morteau», más irregular y con un diámetro mayor. La «Saucisse de Morteau» y el «Jésus de Morteau» presentan un color típicamente ambarino, entre el pardo y el dorado. El aroma ahumado es una de las características más destacadas de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau». La textura de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» cocidos se caracteriza por un picado grueso y ligado.

El vínculo entre la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» y la zona geográfica se basa tanto en las características especiales del producto como en su reputación.

La alimentación del cerdo con productos y subproductos lácteos y limitada en ácido linoleico (1,7 % de la ración) permite seleccionar grasas de cerdo poco insaturadas. Esta característica hace posible la obtención de un grano de grasa bien disociado en la mezcla y de un bonito color blanco. También resiste mejor el calor, tanto durante el ahumado como durante la cocción de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau».

La baja presencia de ácidos grasos insaturados, más untuosos, garantizada por la alimentación con productos y subproductos lácteos crea unas condiciones favorables para la fijación del humo al producto.

La alimentación rica en productos lácteos, como el lactosuero, combinada con los criterios genéticos mantenidos por los cerdos, permite obtener una carne uniformemente rosada. Junto con las grasas firmes y blancas, contribuye a conservar la buena visibilidad del grano particular de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau».

Originalmente, la «Saucisse de Morteau» estaba cerrada por una clavija de madera, que permitía colgarla en el «tuyé». El grueso calibre del producto es consecuencia del embutido en el intestino grueso del cerdo. Actualmente, los fabricantes siguen utilizando tripa natural de cerdo cerrada en un extremo por una clavija de madera.

Históricamente, las carnes se cortaban simplemente con cuchillo, y este método de preparación determinaba el grueso calibre del tamaño del picado, tanto la grasa como la carne. Hoy día, los fabricantes preparan el producto en picadoras o trituradoras, pero han conservado el grueso calibre del tamaño del picado.

La especial presencia de resinosas en la zona justifica que el ahumado de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» se desarrollara a partir de maderas de resinosas exclusivamente, a diferencia de la mayoría de otros tipos de embutido ahumados que pueden encontrarse en Francia o Europa, que se ahúman con madera de frondosas. El ahumado utilizado en la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» retoma las características del ahumado practicado en el «tuyé». Es un ahumado lento que permite que el producto se impregne de humo de forma profunda y no superficial. Este ahumado es necesario debido a las dimensiones del producto, sobre todo en el caso del «Jésus de Morteau».

El dominio de la duración y de la temperatura de ahumado permite controlar la humedad y evitar la fermentación del producto. El fabricante gestiona el fuego, que debe ser adaptado en función de diversos factores, como las cantidades que deben ahumarse, la temperatura y la higrometría ambientales y la humedad del combustible.

Este dominio del ahumado lento con madera de resinosas es una característica específica importante y permite a la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» obtener su color ambarino y su sabor ahumado característico, que están pues íntimamente vinculados a su zona de fabricación.

La reputación de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau», que se remonta al siglo XVIII, se extendió fuera de su cuna de origen gracias a la clara identificación del producto tanto por su aspecto visual muy reconocible (gran calibre, tono, clavija de madera) como por su calidad gustativa (picado grueso, sabor ahumado).

La «Saucisse de Morteau» es conocida por el público en general, los restauradores y los consumidores. La encuesta de reputación realizada en 2008 entre los consumidores demostró que la conocen un 71 % de estos. Se identifica directamente, junto con los distintos quesos y vinos, como imagen simbólica de la cocina del Franco Condado. Este fuerte vínculo entre el Franco Condado y la «Saucisse de Morteau» sigue vigente, lo que la sitúa en buena posición en el patrimonio culinario del Franco Condado. Si bien esta reputación corresponde principalmente a la «Saucisse de Morteau», la denominación «Jésus de Morteau» también goza de una reputación propia, en especial dentro de la región, donde suele encontrarse en las tiendas como complemento de la «Saucisse de Morteau».

El arraigo territorial y la persistencia de una densa red de agentes económicos en la zona geográfica son factores importantes para la reputación del producto.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

---