

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2019/C 344/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamenttiin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau”

EU-nro: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

SAN () SMM (X)

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

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

”Valparc”
12, rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
RANSKA

Puhelin: +33 381 547170

Faksi: +33 381 547154

Sähköposti: accueil@interporc-fc.fr

Yhdistykseen kuuluvat kaikki suojatun maantieteellisen merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaran tuotantoketjun toimijat (sianlihantuottajat, teurastamot, lihanleikkaamot, teolliset tuottajat ja pienimuotoiset valmistajat), joten sillä on oikeus pyytää tuote-eritelmän muuttamista.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Eritelmän kohta, jota /kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
 Tuotteen kuvaus
 Maantieteellinen alue
 Alkuperätodisteet
 Tuotantomenetelmä

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu: yhteystietojen, valvontaelimien, kansallisten vaatimusten, sanaston päivitys.

4. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

5.1 Tuotteen kuvaus

- Poistetaan tuotteen kuvauksessa oleva johdantolause ”Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaroiden ominaisuudet voivat vaihdella”. Kyseessä on muodollinen muutos.
- Korvataan virke ”Saucisse de Morteau on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on muodoltaan säännöllisen sylinterin muotoinen ja halkaisijaltaan (suolen halkaisija täytettäessä) vähintään 40 mm” virkkeellä ”Saucisse de Morteau on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on säännöllisen sylinterin muotoinen. Saucisse de Morteau -makkaran halkaisija (suolen halkaisija täytettäessä) on vähintään 34 mm, jos makkaran paino on alle 150 grammaa, ja 40 mm, jos makkaran paino on vähintään 150 grammaa.” Tekstiin on lisätty pienempi halkaisijan vähimmäismitta 34 mm. Kyseisen pienemmän, enintään 150 gramman painoisten makkaroitten halkaisijaa koskevan vähimmäismitan lisäämisellä varmistetaan se, että Saucisse de Morteau -makkaroiden ulkomuoto pysyy samanlaisena makkaran koosta riippumatta. Saucisse de Morteau -makkaran nykyiset tarjontamuodot ovat näin ollen samansuhtaiset, kuten tuotteen kuvauksessa vahvistetaan (suora, säännöllisen sylinterin muotoinen). Vähintään 150 gramman painoisten makkaroitten halkaisijan on oltava ainakin 40 mm.
- Tarkennetaan kuorena käytettävän suolen väriä lisäämällä sekä Saucisse de Morteau -makkaran että Jésus de Morteau -makkaran osalta teksti ”ainoastaan luonnollisesti pigmentoituneen suolen käyttö on sallittu”. Muutoksen tarkoituksena on estää keinotekoisesti värjätyn suolen käyttö. Luonnollisesti pigmentoitunutta suolta saa käyttää.
- Lisätään virke ”Käytetty naru on valkoista, kermanvaaleaa, luonnonvaaleaa tai beigeä.” Värivalikoiman rajaaminen säilyttää toisiaan läheisiin väreihin varmistaa tuotteen perinteisen ulkonäön säilymistä ja helpottaa aistinvaraisten tarkastusten anonymitietin säilyttämistä.
- Tarkennetaan puutikun muotoa. Lisätään teksti: ”Puutikku on pyöreäpohjaisen suoran lieriön muotoinen. Sen päät eivät saa olla teräviä.” Tällä kuvauksella varmistetaan se, että kaikki Saucisse de Morteau -makkarat ovat samannäköisiä.
- Korvataan Jésus de Morteau -makkaraa koskeva virke ”Jos makkaramassa täytetään umpisuoleen, puukapulaa ei aina käytetä, koska umpisuolen toinen pää on umpinainen” seuraavasti: ”Jos Jésus de Morteau -makkaran massa täytetään paksusuoleen, suolen toinen pää suljetaan puutikulla. Jos makkaramassa täytetään umpisuoleen, puutikkua ei aina tarvita.” Umpisuolen toinen pää on luonnostaan umpinainen, joten sitä ei enää tarvitse sulkea.
- Poistetaan virkkeestä ”Kypsien makkaroitten (sekä ”Saucisse de Morteau” että ”Jésus de Morteau”) leikkauspinnassa näkyy karkea mutta tasainen massa, joka on yhtenäinen ja tiivis” adjektiivi ”yhtenäinen”, koska se ei sovi tarkoitukseen.
- Lisätään yksityiskohtainen luettelo eri tarjontamuodoista, joissa tuotetta voidaan pitää kaupan. Lisätään virkkeen ”Pakastetut, kypsennetyt tai viipaloituidut tuotteet on hygienesyistä ehdottomasti pakattava luovutettaessa ne kuluttajalle” edelle teksti ”Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaraita voidaan pitää kaupan raakoina tai kypsennettyinä. Niitä voidaan pitää kaupan kokonaisina tai viipaloituina. Makkaroita voidaan pitää kaupan tuoreina, jäädytettyinä tai pakastettuina, myös kypsennettyinä ja jäädytettyinä sekä kypsennettyinä ja pakastettuina.” Kypsennetty ja jäädytetty sekä kypsennetty ja pakastettu tarjontamuoto vastaavat nykyistä käytäntöä, joka näin virallistetaan.
- Korvataan aistinvaraisia ominaisuuksia koskeva lause ”Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet leikkauskohdassa ovat:” seuraavasti: ”Kypsennettyjen Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau -makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat:”. Epäselvyyksien välttämiseksi täsmennetään, että tuotteen aistinvaraisilla ominaisuuksilla tarkoitetaan kypsennettyjen tuotteiden ominaisuuksia. Tuote on nimittäin tarkoitettu nautittavaksi ainoastaan kypsennettynä. Poistetaan epätarkka ilmaisu ”leikkauskohdassa”. Esimerkiksi väri määrittää tuotteen ulkopintaa.

- Poistetaan erilaisia ruokareseptejä käsittelevä kohta, koska se ei sisällä oleellisia lisätietoja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan osaa, jossa kuvaillaan tuotetta, tuote-eritelmän tehtyjen muutosten huomioon ottamiseksi. Yhtenäiseen asiakirjaan lisätään aistinvaraiset ominaisuudet kuvauksen tarkentamiseksi.

5.2 Maantieteellinen alue

Poistetaan maantieteellistä aluetta koskevasta luvusta viittaus hallinnolliseen alueeseen. Asianomainen kohta on muotoiltu uudestaan, ja siinä mainitaan ainoastaan departementit. Maantieteellinen alue säilyy ennallaan. Kyseiset muutokset on tehty myös yhtenäiseen asiakirjaan.

5.3 Alkuperätodisteet

- Poistetaan johdantokappale, jossa mainitaan kaksi toisiaan täydentävää jäljitettävyyssjärjestelmää. Jäljitettävyyttä itse asiassa kuvataan kussakin valmistusvaiheessa, eikä ole tarpeen korostaa, että kullakin yrityksellä on oma jäljitettävyyssjärjestelmänsä yleisemmän jäljitettävyyssjärjestelmän lisäksi.
- Poistetaan kuvailevat ja muut kuin erityisesti SMM-merkintää "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" koskevat virkkeet (kuten "Ruho vastaa tässä vaiheessa tuote-eritelmässä vahvistettuja kriteerejä"), koska ne eivät sisällä jäljitettävyyteen liittyviä seikkoja.
- Lisätään jäljitettävyyttä kasvatusvaiheessa koskevaan kohtaan luokka "vieroitettujen eläinten lihoittaja". Luokka sisällytetään voimassa olevaan tuote-eritelmaan sisältyvään laajempaan lihotustila-käsitteeseen. Poistetaan tarpeettomat ilmaisut "lainsäädännön mukaisesti" ja "säännösten mukaisesti". Sen sijaan mainitaan "synnyinpaikan tunnusmerkintä", joka on esitettävä lihotuslaitokseen saavuttaessa, ja "lihotustilan tunnusmerkintä", joka on esitettävä ennen teurastusta. Sanamuodolla pyritään selventämään sitä, mitkä asiakirjat ovat tarpeen kasvatusvaiheeseen liittyvän jäljitettävyyden takaamiseksi.
- Lyhennetään asiakirjojen vähimmäissäilytysaika viidestä vuodesta kolmeen vuoteen. Tätä sääntöä sovelletaan teurastamoihin, leikkaamoihin ja valmistuslaitoksiin. Kolmen vuoden säilytysaika on riittävä tehokkaiden tarkastusten varmistamiseksi, kun otetaan huomioon, että tuotteen säilyvyysaika on 90 päivää.
- Lisätään suolien jäljitettävyyttä koskeva vaatimus SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" saaneiden tuotteiden täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi.
- Lisätään "lihan tukkumyyntiyritys" raaka-ainevirtojen laajemmassa seurannassa mukana olevien toimijoiden luetteloon, koska SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" markkinoilla toimii tällaisia tukkumyyntiyrityksiä. Lisäyksellä varmistetaan tuotteen jäljitettävyyden myös kyseisen luokan osalta.
- Rekisteröidyssä tuote-eritelmässä määrätään jo nykyään raaka-ainevirtoja koskevien tietojen keruusta ja toimittamisesta. Muutoksella täsmennetään, että hakijaryhmä voi pyytää tietojen toimittamista. Näin voidaan olla varmoja, että raaka-ainevirrat eri toimijoiden välillä ovat yhteneväiset.
- Päivitetään jäljitettävyyteen liittyvistä seikoista laadittu tiivistelmätaulukko siten, että siinä otetaan huomioon tehdyt muutokset.

5.4 Tuotantomenetelmä

Poistetaan päällekkäisyydet teurastamoiden ja leikkaamoiden ETY-tyyppihyväksyntää koskevien yleisten säännösten kanssa. Samoin poistetaan kuvailevat virkkeet, jotka eivät vaikuta käsityksen saamiseen valmistusmenetelmästä.

Lihotettavien eläinten ruokinnan erityispiirteet

- Muutetun tuote-eritelmän mukaan kaikkia tiettyssä rakennuksessa kasvatettavia sikoja on ruokittava tuote-eritelmässä määritetyllä rehulla. Muutos vastaa nykyistä käytäntöä ja helpottaa tarkastuksia.

Voimassa olevan tuote-eritelmän mukaan maitoteollisuuden tuotteista ainoastaan heran käyttö lihotusvaiheessa olevien sikojen ravinnossa on pakollista. Muutetun tuote-eritelmän mukaan hera voidaan korvata osittain muilla maitoteollisuuden tuotteilla, joiden analyttiset ominaisuudet ovat samanlaiset, koska kyseiset tuotteet sisältävät maitoproteiineja, laktoosia ja tyydyttyneitä rasvahappoja. Näitä maitotuotteita on saatavilla sikojen ruokintaan, eikä niiden käyttö vaikuta SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" yhteyteen alkuperään. Asianomaisella maantieteellisellä alueella harjoitetaan sekä sianlihan tuotantoa että maitotaloutta. Kyseiset sikojen ruokinnassa sallitut uudet maitoteollisuuden tuotteet eivät muuta lopputuotteen erityisominaisuuksia.

Heran osuuden on kuitenkin oltava vähintään 50 prosenttia maitoteollisuuden tuotteiden ja sivutuotteiden kokonaismäärästä. Muu osuus koostuu yhdestä tai useammasta maitoteollisuuden tuotteesta (kerma, maito, juusto, juustomassa, jogurtti tai maitoteollisuuden sivutuotteet [herapermeaatti, maitopermeaatti, jogurtin hera, piimä]).

Lisätään maitoteollisuuden tuotteita varten uusi analyttinen ominaisuus: tuotteiden tyyppipitoisten aineiden kokonaismäärän on oltava vähintään neljä grammaa 100 grammassa kuiva-ainetta. Tällä varmistetaan, että sikojen ruokinnassa käytetään laadukkaita maitoteollisuuden tuotteita. Lisätään myös heraa varten uusi analyttinen ominaisuus: heran laktoosipitoisuuden on oltava vähintään 20 prosenttia. Tällä varmistetaan, että ruokinnassa käytetään ainoastaan paraslaatuista heraa.

Lastaus- ja kuljetusedellytykset

- Eläimiä ei ruokita ennen teurastusta, ja tältä osin erotetaan toisistaan tilanne, jossa eläimet teurastetaan lastauspäivänä, ja tilanne, jossa eläimet teurastetaan lastausta seuraavana päivänä (tai myöhemmin). Jos siat teurastetaan lastausta seuraavana päivänä (tai myöhemmin), niitä ei saa ruokkia kolmeen tuntiin ennen lastausta. Tällä muutoksella vältetään se, että eläimet ovat ravinnotta pitkään, eikä eläinten hyvinvointiin ja näin ollen lihan laatuun aiheudu haitallisia vaikutuksia.

Teurastusedellytykset

- Poistetaan vaatimus tainnutusta edeltävästä puolen tunnin ajanjaksosta, jonka aikana siat sumutetaan vedellä. Kyseinen vaatimus on liian tarkka, eikä sillä ole vaikutusta lihan laatuun.
- Jo nykyisin siat voidaan jättää suihkuttamatta niiden saapuessa teurastamoon, jos ulkolämpötila on alle + 10 °C. Tämä poikkeus laajennetaan ennen tainnutusta tehtävään suihkutukseen eläinten hyvinvoinnin varmistamiseksi. Suihkutus voidaan jättää tekemättä sikojen saapuessa teurastamoon ja ennen tainnutusta myös yöpakkasten takia. Muutos johtuu käytännön syistä, sillä suihkutuksen edellyttämää putkien tyhjennystä ei pakkasella voida tehdä.

Ruhojen ominaisuudet

- Korvataan ruhojen ulkonäkövirheitä koskeva virke "Ulkonäkövirheitä saa olla enintään 5 prosentissa yhden asiakaserän ruhoista" seuraavasti: "Enintään viidessä prosentissa yhdelle asiakkaalle myytävistä ruhoista saa olla yksi tai useampi ulkonäkövirhe." Uusi sanamuoto tekee säännöstä tarkastajille helpommin ymmärrettävän, muttei vaikuta asiasisältöön, sillä ulkonäkövirheitä koskevaa enintään viiden prosentin osuutta ei muuteta.
- Poistetaan virke "Lopullisen pH-arvon (mitattuna vähintään 18 tuntia teurastuksesta) on oltava välillä $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Se mitataan 5 cm ulkoreiden yläpuolelta 2–3 senttimetrin syvyydestä." pH-arvolla on merkitystä, jos kyseessä ovat kokolihasta koostuvat palat tai kuivasuolattu sianliha. Sillä ei juurikaan ole merkitystä, jos tuote on valmistettu eri ruhonosista, kuten SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroiden tapauksessa. Ranskan maatalouden tutkimuslaitoksen (Institut national de la recherche agronomique, I.N.R.A) tekemän tutkimuksen (I.N.R.A – Vautier, A., Lebret, 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>) mukaan pH vaikuttaa lihan väriin, mureuteen ja mehukkuuteen, mutta ei kokonaismakuun ja tuotteelle ominaiseen makuun, jotka kehittyvät yksinomaan rasvojen hajoamisen yhteydessä muodostuneiden haihtuvien yhdisteiden vaikutuksesta.

Makkaramassan ominaisuudet

- Kielletään "mekaanisesti erotetun lihan ja hienoksi jauhetun (alle 8 mm) lihan käyttö". Tällainen liha, joka on käsin tapahtuneen leikkaamisen jälkeen otettu mekaanisin keinoin talteen luuhun kiinni jääneestä lihasta, voi ulkonäöltään muistuttaa jauhettua lihaa, mutta siinä ei ole SMM-merkintään "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" käytetyn lihan erityisominaisuuksia. Luussa kiinni olevan lihan rakenne on erilainen kuin muun eläimestä saatavien lihapalojen rakenne. Tällaisessa lihassa on sen jatkuvan rasituksen takia enemmän lihassyitä ja sen rasvapitoisuus on pienempi. Nämä ominaisuudet ovat makkaramassan rakenteen kannalta tärkeitä. Muutoksella virallistetaan näin ollen alalla jo käytössä oleva tapa ja erityispiirteet.

- Poistetaan kiinteän selkäsilavan (15–35 %) ja vähärasvaisen sianlihan (65–85 %) seossuhteita koskeva virke. Muutos on perusteltu, koska lopputuotteen rasvapitoisuuden tarkastuksella voidaan varmistaa, että selkäsilavan ja vähärasvaisen sianlihan seos on yhtenäinen ja oikeasuhtainen.
- Voimassa olevassa tuote-eritelmässä vahvistetaan, että makkaramassaan saa sekoittaa jäädytettyä raaka-ainetta siten, että sen osuus on enintään 15 prosenttia. Tämä osuus nostetaan 50 prosenttiin. Riippumattoman laitoksen toteuttamat vertailutestit ovat osoittaneet, että lopputuotteen, jonka makkaramassassa ei ole käytetty jäädytettyjä raaka-aineita, ja lopputuotteen, jonka massasta 50 prosenttia on jäädytettyjä raaka-aineita, aistinvaraisissa ominaisuuksissa ei ole eroja (Maisons du goût, testausseoste nro 13/55, s. 22). Alan toimijoilla on lisäksi kesäaikaan vaikeuksia hankkia raaka-aineita SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroiden valmistusta varten. SMM-merkinnän saaneiden makkaroiden kysyntä kasvaa huomattavasti kesäisin. Sikojen teurastus tapahtuu kuitenkin suurimmaksi osaksi talviaikaan. Kuluttajien kysyntä ja kasvatus- ja teurastuskäytännöt eivät siis kohtaa. Massassa sallitun jäädytetyn raaka-aineen enimmäismäärän nostaminen 15 prosentista 50 prosenttiin auttaisi vastaamaan kesällä kasvavaan SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroiden kysyntään sikojen kasvatustapoihin vaikuttamatta.
- Poistetaan sulatuksen ja jauhamisen ("jauhettava viimeistään 24 tunnin kuluessa" lihan sulamisesta) sekä myöhemmän savustuksen ("savustettava viimeistään 24 tunnin kuluessa jäädytetyn lihan jauhamisesta") välisen ajan keston rajoitukset, jotka ovat päällekkäisiä voimassa olevien yleisten terveystieteiden kanssa.

Lisäaineet

- Määritetään enimmäismäärä, 22 g/kg, makkaramassassa käytettävälle ruokasuolalle (NaCl). Tällä lisäyksellä virallistetaan toimijoiden nykyinen käytäntö. Liiallinen suolan käyttö muuttaisi tuotteen maun voimakkaan suolaiseksi, eikä tämä kuulu lopputuotteen ominaisuuksiin.
- Lisätään glukoosisiirappi hyväksytyksi valinnaiseksi lisäaineeksi sokereiden luetteloon. Glukoosisiirappi vastaa nykyisessä tuote-eritelmässä jo hyväksytyä dekstroosia, erityisesti makeutensa osalta. Sen käyttö ei vaikuta lopputuotteen makuun.
- Korvataan ilmaisut "salpietari" ja "nitriittisuola" niiden virallisilla ja kansainvälisesti käytetyillä nimityksillä. Korvataan näin ollen ilmaisu "salpietari" ilmaisulla "E252" ja ilmaisu "nitriittisuola" ilmaisulla "E250".
- Lisätään tekstiin ilmaisut "askorbiinihappo (E 300) ja sen suolat" sekä "rosmariini ja rosmariinin uutteen". Nämä hapettumisenestoaineet ehkäisevät erityisesti viipaloitua ja/tai pakastettua tarjottavien makkaroiden rasvojen härskiintymistä ja värin muuttumista muuttamatta makkaroiden ominaisuuksia. Ne auttavat näin osaltaan säilyttämään SMM-merkinnän makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet. Rosmariinia (tai sen uutteen) käytetään hyvin pieninä annoksina ei sen makua antavien vaikutusten vaan hapettumista ehkäisevien ominaisuuksien vuoksi.
- Vähennetään makkaramassaan lisättävän viinin sallittu osuus massassa kahdeksasta prosentista 6,5 prosenttiin. Kyseessä on tuote-eritelmän tarkennus, sillä toimijat eivät nykyäänkään hyödynnä kahdeksan prosentin osuutta koskevaa mahdollisuutta, vaan rajoittavat osuuden massassa 6,5 prosenttiin. Rajoituksella parannetaan tuotteen ominaisuuksia.
- Makkaramassaan voidaan lisätä vettä nesteenä lisäaineiden jakautumisen edistämiseksi massassa, tai jäänä lämpötilan säätelemiseksi. Lisätyn veden osuus massassa saa olla enintään kolme prosenttia. Veden osuutta on rajoitettu, jotta lopputuotteen ominaisuudet eivät vääristyisi.

Lihan käsittely, täyttäminen suoleen ja sulkeminen

Sisällytetään tuotteen kuvaukseen tehdyt muutokset (halkaisija, paino, narun väri, puutikun muoto) valmistusmenetelmää koskevaan kohtaan.

Kuivatus

- Täsmennetään, että mitatulla lämpötilalla tarkoitetaan "ympäristön lämpötilaa".
- Kuivatuksen enimmäislämpötila nostetaan 30 °C:sta 40 °C:een. Kuivatuksella halutaan valmistella suolen pinta tuotteen savustuksen optimoimiseksi. Kuivatuksen enimmäislämpötilaksi aiemmin määritetyllä 30 °C:n lämmöllä ei aina voida taata sitä, että makkarat saavuttavat sopivan savustuslämmön, joka ehkäisee ei-toivottujen yhdisteiden, kuten polysyklisten aromaattisten hiilivetyjen, muodostumista.
- Poistetaan viimeiset, tarpeettomina pidetyt kohdat, joissa selvennetään vapaaehtoisen kuivatusvaiheen tarkoitusta.

Savustus

- Selvennyksenä savustus määritellään vaiheeksi, jonka aikana tuote tosiasiallisesti altistetaan savulle. Tämä lisäys vastaa toimijoiden nykyistä käytäntöä.
- Edellä mainittuun selvennyksen liittyen tarkennetaan tavallisessa savustusuunissa tehdyn savustuksen vähimmäiskesto. Voimassa olevassa tuote-eritelmässä vahvistetaan vähimmäiskesto kaikille kuivatus- ja savustustoimenpiteille siitä riippumatta, tapahtuvatko ne savustusuunin ulko- vai sisäpuolella. Tämä voi johtaa siihen, että tuotteen savustusaika tavallisessa savustusuunissa jää liian lyhyeksi. Nykyinen tapa arvioida savustusaikaa voi edistää mikrobiologisten riskitekijöiden kehittymistä. Tavallisessa savustusuunissa toteutetun savustamisen keston määrittämisellä pyritään lyhentämään tuotteen laadulle vahingollisen, uunin ulkopuolella tapahtuvan säilytyksen kestoja ja valvomaan paremmin tuotteen erityisominaisuuksien säilymistä. Tavallisessa savustusuunissa toteutetun savustuksen vähimmäiskestoksi määritellään näin ollen kuusi tuntia. Savustaminen kuuluu oleellisesti Saucisse de Morteau -makkaran valmistusvaiheisiin. Savustamisen on tapahduttava hitaasti.
- Lisätään myös vähimmäis- ja enimmäiskesto Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau -makkaroiden peräkkäisille, perinteisessä ja tavallisessa savustusuunissa (tai päinvastaisessa järjestyksessä) toteutetuille savustusprosesseille. Näiden vaatimusten avulla voidaan seurata paremmin tuotteelle oleellista savustusprosessia. Jos savustus tehdään tavallisessa savustusuunissa, makkaroiden on savustettava vähintään kolme tuntia ja enintään 48 tuntia. Jos savustus tapahtuu thue-savustuspiipussa tai perinteisessä savustusuunissa, makkaroiden on savustettava vähintään 12 tuntia ja enintään seitsemän päivää.
- Lisätään virke ”Nestemäisen savuromin käyttö on kielletty”. Jotta säilytettäisiin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroiden erityisominaisuudet, makkarat saa savustaa ainoastaan havupuun luontaisella savulla.
- Lisätään 40 asteen enimmäislämpötila tavallisessa savustusuunissa tapahtuvalle savustukselle. Lisäyksen avulla vältetään laadun huonontuminen. Lisäyksen tarkoituksena on vaalia paremmin Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaroiden erityisominaisuuksia.
- Poistetaan kohta, jossa kuvaillaan yleisluontoisesti savustuksen tarkoitusta. Siinä ei kuvailla tiettyä valmistusmenetelmän vaihetta eikä kuvattuja seikkoja näin ollen voida tarkastaa.

Jäädetytynä kaupan pidettävät tuotteet

- Lisätään tuote-eritelmaan kypsennetty ja jäädetyt sekä kypsennetty ja pakastettu tarjontamuoto. Tämä perinteinen tarjontamuoto puuttuu tuote-eritelmästä.
- Jäädetyt tai pakastetut tuotteet on säilytettävä vähintään -18 °C :n lämpötilassa. Kyse on tuote-eritelmän tarkennuksesta.

Kypsennettyinä kaupan pidettävät tuotteet

- Poistetaan kypsennyksen enimmäislämpötila 90 °C . Kyseinen velvoite ei vaikuta kaupan pidettävän tuotteen ominaisuuksiin, oleellinen seikka on tuotteen sisälämpötila kypsennyksen aikana.
- Lisätään tästä syystä virke ”Kypsennyksen aikana tuotteen sisälämpötilan on nouseva vähintään 68 °C :een”. Lauseessa täsmennetään, että kyseessä on vähimmäislämpötila.

Tarkistetaan rehua ja raaka-aineita koskevaa yhtenäisen asiakirjan osaa tiettyjen tuote-eritelmään tehtyjen muutosten sisällyttämiseksi siihen. Muutokset koskevat erityisesti sikojen rehuannosta, teurastusta edeltävään ruokintaan sovellettavia vaatimuksia ja ruhojen vähimmäispainoa.

5.5 Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Tiivistetään ja muotoillaan uudestaan koko luku ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” maantieteellisen alueen erityispiirteiden, tuotteen erityispiirteiden ja syy-seuraussuhteen korostamiseksi. Ainoastaan sanamuotoa muutetaan.

Korvataan eläinten ruokintaa koskevassa kohdassa heraan viittaava ilmaisu maitoteollisuuden tuotteisiin viittaavalla ilmaisulla. Tämä ei kuitenkaan vaikuta yhteyteen SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” tai ”Jésus de Morteau” ja makkaroiden erityisominaisuuksien välillä, sillä erityisominaisuudet perustuvat lypsykarjatalouden, juustontuotannon, siiankasvatuksen ja paikallisten jalostuskäytäntöjen vuorovaikutukseen maantieteellisellä alueella. Siianlihan tuotannossa hyödynnettiin ja hyödynnetään edelleen juustonvalmistukseen keskittyvän maitoteollisuuden sivutuotteita, erityisesti heraa, mutta myös kermaa, maitoa, juustoa, juustomassaa ja jogurtteja.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” edellä mainittujen muutosten mukaisesti.

5.6 Merkinnät

- Lisätään ilmaisu ”yksinomaan” ennen ilmaisua ”thué-savustuspiipussa savustettu”, jolloin vain sellaiset toimijat, jotka toteuttavat kaikki savustusprosessin vaiheet thué-savustuspiipussa, saavat käyttää tällaisen savustuspiipun kuvaa tuotteen etiketissä. Jos savustuksessa käytetään useamman tyyppisiä savustusuuneja, thué-savustuspiipun kuva tuotteen etiketissä saattaa olla harhaanjohtava.
- Lisätään seuraava teksti, jolla pyritään edistämään kaikkien Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau-makkaroiden erillistä merkintää ja parantamaan kuluttajille suunnattua tiedotusta: ”Valmistajan on varmistettava, että seuraavia myyntinimityksen ja Euroopan unionin SMM-tunnuksen (suojatun maantieteellisen merkinnän) sijoittamiseen liittyviä sääntöjä noudatetaan. Myyntinimitys ja Euroopan unionin SMM-tunnus tarkennetaan seuraavissa merkintöjä koskeissa kohdissa.
- Kaikkiin kuluttajalle pakkaamattomana myytäviin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroihin on kiinnitettävä erillinen etiketti.
- Kaikkiin sellaisiin kuluttajalle valmiiksi pakattuina myytäviin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroihin, jotka myydään muiden samaan pakkaukseen pakattujen tuotteiden kanssa, on kiinnitettävä erillinen etiketti.
- Kaikissa kuluttajille tarkoitetuissa pakkauksissa, jotka sisältävät SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroiden tai makkaroiden, mutta eivät muita tuotteita, on oltava ainakin esimerkiksi pakkauksen kalvoon kiinnitetty etiketti. Jokaiseen makkaraan ei kuitenkaan tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.
- Jatkojalostukseen, myös ravintolakäyttöön, tarkoitettuihin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroihin ei tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.”

Tuote-eritelmaan tehdyt muutokset sisällytetään myös merkintöjä koskevaan yhtenäisen asiakirjan kohtaan.

5.7 Muut muutokset

- Hakijaryhmän yhteystiedot saatetaan ajan tasalle. Lisätään myös tieto hakijaryhmän kokoonpanosta.
- Valvontaelimen tiedot saatetaan ajan tasalle tuote-eritelmän laatimisen yhdenmukaistamiseen tähtäävien nykyisten kansallisten ohjeiden mukaisesti. Luvussa ilmoitetaan nyt myös Ranskassa toimivaltaisten tarkastusviranomaisten yhteystiedot: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Hyväksynnän antavan viranomaisen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla myös INAO:n verkkosivulla ja Euroopan komission tietokannassa.
- Päivitetään kansallisia vaatimuksia koskevassa luvussa tärkeimmät valvottavat kohdat niiden yhdenmukaistamiseksi pyydettyjen muutosten kanssa.
- Täydennetään sanastoa.
- Poistetaan tuote-eritelmän liitteet, sillä ne eivät sisällä sitovia määräyksiä.

Tarkistetaan yhtenäinen asiakirja yleisemmällä tasolla, jotta se vastaa voimassa olevia säännöksiä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau”

EU-nro: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

SAN () SMM (X)

1. Nimi tai nimet:

”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Saucisse de Morteau” on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on säännöllisen sylinterin muotoinen. Saucisse de Morteau -makkaran halkaisija (suolen halkaisija täytettäessä) on vähintään 34 mm, jos makkaran paino on alle 150 grammaa, ja 40 mm, jos makkaran paino on vähintään 150 grammaa. Makkaran kuorena on sian värjäämätön luonnonsuoli. Ainoastaan luonnollisesti pigmentoituneen suolen käyttö on sallittu. Suoli suljetaan toisesta päästä tylppäpäisellä, pyöreäpohjaisen suoran lieriön muotoisella puutikulla ja toisesta päästä luonnonkuitunaruilla. Käytetty naru on valkoista, kermanvaaleaa, luonnonvaaleaa tai beigeä.

”Jésus de Morteau” on Saucisse de Morteau -makkaran erityinen tarjontamuoto: se on muodoltaan epäsäännöllisempi, ja sen halkaisija (suolen halkaisija täytettäessä) on vähintään 65 mm. Jos Jésus de Morteau -makkaran massa täytetään umpisuoleen, puutikkua ei aina tarvita.

Kypsien Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaroiden leikkauspinnassa näkyy karkea mutta tasainen ja tiivis massa.

Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkarat saavat savustuksessa ruskean ja kultaisen välimaastoon sijoittuvan tyypillisen meripihkankeltaisen värinsä.

Makkarat ovat kosketettaessa napakoita.

Makkaroille on ominaista savuaromi, joka on peräisin sahajauhoista ja havupuusta sekä hitaasta savustamisesta. Savuaromi on selkeästi havaittava raa'assa tuotteessa. Kypsennetyssä tuotteessa savunmaku on tasapainoinen ja pitkäkestoinen muttei hapan tai pistävä. Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaroille on ominaista myös lihan maku, joka ei ole liian kuiva eikä liian rasvainen.

Kypsennetyksen tuotteen rakenne on pehmeä ja joustava, ja massa on karkea ja tiivis. Suutuntuma ei saa olla kova eikä kumimainen, vaan sen on oltava kiinteä ja mehukas.

Raa'an tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat:

- Rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus: < tai = 75 %
- Rasvat: suhteessa rasvattoman tuotteen 75 %:n kosteuspitoisuuteen: < tai = 30 %
- Kollageeni-proteiinisuhde: enintään 16 %
- Sokeripitoisuus: suhteessa rasvattoman tuotteen 75 %:n kosteuspitoisuuteen: enintään 1 %

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kypsennettyjen SMM-merkinnän Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat:

- Savunmaku: maku on tasapainoinen ja pitkäkestoinen muttei hapan tai kova.
- Pehmeys: suutuntuma on murea, rasvainen, mehukas, pureskeltaessa joustava, ei kova eikä kumimainen.
- Tiiviys: massa on karkea, tiivis, pysyy koossa, ei hajoa leikattaessa.
- Vähärasvaisuus: suutuntuma lihaisa, ei vaikuta liian kuivalta tai rasvaiselta.
- Väri: savustuksesta peräisin oleva meripihkankeltainen väri. Ruskean ja kultaisen välimaastoon sijoittuva väri.

SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaraita voidaan pitää kaupan raakoina tai kypsennettyinä, kokonaisina tai viipaloituina, tuoreina, jäädytettyinä tai pakastettuina, myös kypsennettyinä ja jäädytettyinä sekä kypsennettyinä ja pakastettuina.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Lihotettavaksi otettavat eläimet ovat naarassikoja ja kastroituja urossikoja. Halotaanille herkkien lihasikojen osuuden on oltava alle kolme prosenttia, ja niiden on oltava vapaita alleelista Rn-. Lihasioille annettava rehu sisältää maitoteollisuuden tuotteita ja/tai sivutuotteita, jotka voivat olla seoksina ja joiden osuus lihotusrehuannoksessa on 15–35 prosenttia kuiva-aineesta. Heran osuuden on kuitenkin oltava vähintään 50 prosenttia maitoteollisuuden tuotteiden ja sivutuotteiden kokonaismäärästä.

Rehussa on näiden tuotteiden lisäksi rehussa vähintään 50 prosenttia viljaa tai viljatuotteita. Lihotusrehuannoksessa (maitoteollisuuden tuotteissa, maitoteollisuuden sivutuotteissa ja lisärehussa) saa olla enintään 1,7 prosenttia linolihappoa.

Jos siat teurastetaan samana päivänä, kun ne lastataan teurasautoon, niitä ei saa ruokkia vähintään 12 tuntiin ennen lastausta. Jos siat teurastetaan lastausta seuraavana päivänä (tai myöhemmin), niitä ei saa ruokkia vähintään kolmeen tuntiin ennen lastausta.

Ennen eläinten teurastusta on odotettava vähintään kaksi tuntia. Siat sumutetaan vedellä niiden saapuessa teurastamoon ja puoli tuntia ennen tainnutusta, paitsi silloin, kun ulkolämpötila on alle +10 °C tai vesiputket on tyhjennettävä yöpakkasten takia.

Sianruhojen lämminpainon on oltava vähintään 80 kg.

Makkaramassaan voidaan käyttää yksinomaan seuraavia ruhonosia:

- kinkku
- lapa
- kylki ja vatsa
- selkärasva
- selkä
- leikkuujätteet (jos käytetään kurkkua, se on käsiteltävä eikä siinä saa olla rauhasia eikä punoitusta).

Mekaanisesti erotetun lihan ja hienoksi jauhetun (alle 8 mm) lihan käyttö on kielletty.

Seoksessa saa käyttää jäädytettyä raaka-ainetta (silavaa ja/tai vähärasvaista sianlihaa) siten, että sen osuus on enintään 50 prosenttia. Makkaroiden valmistukseen tarkoitettu vähärasvainen sianliha saa olla jäädytettynä enintään 12 kuukautta ja silava enintään yhdeksän kuukautta.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Makkaroiden valmistuksen aina makkaramassan valmistuksesta savustukseen asti on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Jäädytettyjen, kypsennettyjen ja viipaloitujen makkaroiden on aina oltava pakattuja, kun tuote toimitetaan kuluttajalle.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Tuotteen pakkausmerkinnässä on oltava nimi "Saucisse de Morteau" tai "Jésus de Morteau". Kustakin tuotteesta käytetään vain yhtä myyntinimitystä.

Jos Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau -makkaraa ei savusteta yksinomaan thué-savustuspiipussa, tuotteeseen liittyvässä visuaalisessa tai kirjallisessa viestinnässä ei saa olla viittausta sentyyppiseen savustuspiippuun.

Kaikkiin kuluttajalle pakkaamattomana myytäviin SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroihin kiinnitetään erillinen etiketti.

Kaikkiin sellaisiin kuluttajalle valmiiksi pakattuina myytäviin SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroihin, jotka myydään muiden samaan pakkaukseen pakattujen tuotteiden kanssa, kiinnitetään erillinen etiketti.

Kaikissa kuluttajille tarkoitetuissa pakkauksissa, jotka sisältävät SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroin tai makkaroihin, mutta eivät muita tuotteita, on oltava ainakin esimerkiksi pakkauksen kalvoon kiinnitetty etiketti. Jokaiseen makkaraan ei kuitenkaan tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.

Jatkojalostukseen, myös ravintolakäyttöön, tarkoitettuihin SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroihin ei tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen valmistusalue koostuu neljästä departementista, jotka ovat Doubs, Jura, Haute-Saône ja Territoire de Belfort.

Maantieteellinen alue vastaa sitä aluetta, jolla SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaraa on perinteisesti osattu valmistaa ja savustaa. Thué-savustuspiippuja ja perinteisiä savustusuuneja sijaitsee nimenomaan Franche-Comté'n alueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Franche-Comtén alueen maataloustuotanto on pääasiassa nautojen kasvatusta ja lypsylehmien pitoa.

Alueella sijaitseekin lukuisia juustoloita.

Juustoloissa valmistuu myös maitoteollisuuden sivutuotteita, kuten eläinten rehussa käytettävää vähärasvaista heraa. Hera sisältää vähän tyydyttymättömiä rasvahappoja mutta paljon lysiniä ja treoriinia, jotka ovat erityisesti sioille tärkeitä aminohappoja. Näiden juustoloiden ansiota on myös siankasvatuksen kehittyminen Franche-Comtén alueella. Juustontuotannon ja sianlihantuotannon välillä on näin ollen suora ja perinteinen yhteys.

Tästä syystä lihan hankinta-alueella on säilynyt melko tiivis keskisuurten ja pienten teurastamojen ja lihanleikkaamojen verkosto. Jalostajien suuri lukumäärä on hyvä osoitus dynaamisesta paikallistoiminnasta.

Franche-Comtéssa on paljon havupuuvoittoista metsää, erityisesti vuoristossa. Koska sahoja sijaitsee tiuhaan, havupuuta voidaan hyödyntää itse seutukunnalla, jolloin sitä voidaan käyttää polttoaineena myös perinteisessä savustuksessa.

Savustus voitiin kylmemmillä vuoristoseuduilla yhdistää asuintilojen lämmittämiseen. Näin Franche-Comtéssa thué-savustuspiippu kehittyi maatilan lämmön lähteeksi ja savustushuoneeksi. Sitä käytettiin varastoimaan sianlihatuotteita ja samalla kuivattamaan ja savustamaan niitä säilyvyyden parantamiseksi.

Tällainen savustustapa ja -taito sai alkunsa Haut-Doubs'ssa. Sieltä se levisi koko Franche-Comtén alueelle, jolla alkoi ilmaantua thué-savustuspiipun periaatteiden mukaan toimivia savustuslaitteita. Morteau onkin erään Haut-Doubs'n alueella sijaitsevan kunnan nimi.

"Saucisse de Morteau" on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on säännöllisen sylinterin muotoinen ja halkaisijaltaan melko suurikokoinen. Makkara suljetaan toisesta päästä puutikulla ja toisesta päästä narulla. "Jésus de Morteau" on Saucisse de Morteau -makkaran erityinen tarjontamuoto. Se on muodoltaan epäsäännöllisempi ja halkaisijaltaan suurempi. Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkarat ovat ruskean ja kultaisen välimaastoon sijoittuvan tyyppillisen meripihkankeltaisen värisiä. Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaraille on ominaista savuaromi. Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaran massa on karkea ja tiivis.

Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaran yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu yhtä lailla tuotteen erityisominaisuuksiin kuin sen maineeseen.

Koska sikojen rehussa on maitoteollisuuden tuotteita ja maitoteollisuuden sivutuotteita ja rajoitetusti linolihippaa (1,7 % rehuannosta kohden), silavassa on vähän tyydyttymättömiä rasvahappoja. Silavasta saadaan kauniin valkoisia rakeita, jotka erottuvat selvästi makkaramassassa. Silava pysyy Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau-makkaroitten savustuksen tai kypsennyksen aikana kiinteänä eikä sula lämmön vaikutuksesta.

Koska sikojen rehussa on maitoteollisuuden tuotteita ja maitoteollisuuden sivutuotteita, tyydyttymättömiä, tahmeampia rasvahappoja on vähän, ja savu kiinnittyy paremmin tuotteeseen.

Kun geneettisten perusteiden mukaan valittuja sikoja ruokitaan maitoteollisuuden tuotteilla, kuten heralla, lihasta tulee tasaisen vaaleanpunaista. Kun tällaista lihaa sekoitetaan kiinteään valkoiseen silavaan, saadaan aikaan Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaraille luonteenomainen rakeisuus.

Alun perin Saucisse de Morteau -makkaran pää suljettiin puutikulla, jonka avulla se ripustettiin thué-savustuspiippuun. Makkaran suuri koko johtuu kuorena käytettävästä sian paksusuolesta. Valmistajat täyttävät edelleen makkaran sian luonnonsuoleen, jonka toinen pää suljetaan puutikulla.

Liha on perinteisesti paloitetu veitsellä, ja tämä käsittelytapa on vaikuttanut makkaramassan, niin silava- kuin liharakeiden, karkeaan rakenteeseen. Valmistajat käyttävät yhä edelleen tuotteen valmistamiseen lihamyllyä tai -leikkuria, ja tuotteen rakeiden karkea rakenne on näin ollen säilynyt.

Kontrolloimalla savustuksen kestoa ja lämpötilaa voidaan säännellä tuotteen kosteutta ja estää tuotteen käyminen. Valmistaja on otettava savustuksen aikana huomioon useita tekijöitä, kuten savustettavan erän suuruus, savustusuunin lämpö ja kosteuspiitoisuus sekä poltettavan puun kosteus.

Havupuun yleisyys on syynä siihen, että Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkarat savustetaan yksinomaan havupuulla, toisin kuin valtaosa muista ranskalaisista tai eurooppalaisista savumakkaroiden, joiden savustuksessa käytetään lehtipuuta. SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroitten savustus tehdään thué-savustuspiipun periaatteiden mukaan toimivilla savustuslaitteilla. Savustaminen tapahtuu hitaasti, jolloin savu pääsee paremmin tuotteen sisälle eikä kiinnity ainoastaan sen pintaan. Savustus on tuotteen, erityisesti Jésus de Morteau -makkaran, koon takia välttämätöntä.

Hidas savustaminen havupuulla antaa Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaraille niiden omaleimaisuuden sekä niille ominaisen meripihkan värin ja savunmaun. Nämä tekijät ovat läheisessä yhteydessä makkaroiden valmistus-alueeseen.

Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaroiden maine, joka on peräisin jo 1700-luvulta, on kantautunut myös makkaralan alkuperäalueen ulkopuolelle. Maine perustuu tuotteen selkeisiin tunnusomaisiin piirteisiin sekä ulkonäön (suuri koko, väri, puutikka) että maun (karkea rakenne, savunmaku) osalta.

Saucisse de Morteau -makkaralla on tunnettu suuren yleisön, ravintoloitsijoiden ja kuluttajien keskuudessa. Vuonna 2008 tehty kuluttajatutkimus osoitti, että Saucisse de Morteau -makkaralla on tuttu 71 prosentille kuluttajista. Se tunnistetaan välittömästi eri juustojen ja viinien ohella yhdeksi Franche-Comtén alueen keittiön tunnusomaisista tuotteista. Franche-Comtén alueen ja Saucisse de Morteau -makkaralan välinen tiivis yhteys on säilynyt näihin päiviin asti, ja makkaralla onkin vankka aseman alueen kulinaarisessa perinnössä. Vaikka tuotteista tunnetaan pääasiassa ”Saucisse de Morteau”, myös nimitys ”Jésus de Morteau” on tuttu erityisesti asianomaisella alueella, jossa sitä pidetään usein tarjolla kaupantiskeillä Saucisse de Morteau -makkaralan ohella.

Tuotteen maineeseen vaikuttavat olennaisesti vahvat sidokset maantieteelliseen alueeseen ja siellä säilynyt tiivis toimijoiden verkosto.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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