

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2019/C 344/06)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«SAUCISSE DE MORTEAU»/«JÉSUS DE MORTEAU»

N° UE: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

AOP ( ) IGP (X)

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

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

«Valparc»

12, rue de Franche-Comté  
25480 École-Valentin  
FRANCE

Tél. +33 381547170

Fax +33 381547154

Courriel: accueil@interporc-fc.fr

Cette association regroupe tous les opérateurs de la filière IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» (éleveurs de porcs, abattoirs, ateliers de découpe, fabricants industriels et artisanaux) et est donc légitime pour demander des modifications du cahier des charges.

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

Dénomination du produit

Description du produit

Aire géographique

Preuve de l'origine

Méthode de production

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Lien
- Étiquetage
- Autres: actualisation des coordonnées, structures de contrôle, exigences nationales, mise à jour du glossaire.

#### 4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

#### 5. Modification(s)

##### 5.1. Description du produit

- La phrase d'introduction à la description du produit «La «Saucisse de Morteau» et le «Jésus de Morteau» présentent différentes caractéristiques:» est supprimée. Il s'agit d'une modification de forme.
- La phrase «La Saucisse de Morteau est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre minimum de 40 mm (diamètre du boyau à l'embossage), élaborée à base de viande de porc» est remplacée par «La «Saucisse de Morteau» est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre minimum (diamètre du boyau à l'embossage) de 34 mm pour les «Saucisse de Morteau» de moins de 150 g et de 40 mm pour les «Saucisse de Morteau» de poids égal ou supérieur à 150 g, élaboré à base de viande de porc.». Il est ajouté un diamètre inférieur minimum de 34 mm. L'ajout de ce diamètre plus petit pour les saucisses d'un poids inférieur ou égal à 150 g permet d'assurer le maintien d'un même gabarit pour la «Saucisse de Morteau» quelles que soient ses dimensions. Les mêmes proportions pour les différents formats existants de la «Saucisse de Morteau» sont donc rendus possibles comme la description du produit l'indique (droite de forme cylindrique, régulière). Le diamètre minimum de 40 mm est conservé pour les saucisses d'au moins 150 g.
- La coloration du boyau est explicitée: il est ajouté que «seule sa pigmentation naturelle est acceptée» tant pour la «Saucisse de Morteau» que pour le «Jésus de Morteau». Cette modification a pour objectif de n'exclure que la coloration artificielle du boyau et non sa pigmentation naturelle.
- Il est ajouté «La ficelle utilisée est dans les tons blanc, crème, écru ou beige». Le choix d'une palette limitée de couleurs proches permet de conserver l'aspect visuel traditionnel du produit et de faciliter l'anonymat lors des contrôles organoleptiques.
- Des précisions sont apportées sur la forme de la cheville de bois. Il est ajouté la phrase: «Elle a la forme d'un cylindre circulaire droit et ne comporte pas d'extrémité pointue.». Cette description garantit un même aspect de toutes les «Saucisse de Morteau».
- S'agissant du «Jésus de Morteau», la phrase «S'il est embossé dans le caecum, la cheville de bois n'est pas systématiquement présente, le caecum étant naturellement fermé à l'une de ses extrémités» est remplacée par: «Le «Jésus de Morteau» est chevillé à une de ses extrémités quand il est embossé dans du chaudin, mais il n'est pas systématiquement chevillé lorsqu'il est embossé dans du caecum.». En effet le caecum est, de par sa nature, fermé sur un côté, une seconde fermeture n'est donc pas nécessaire.
- Dans la phrase: «Une fois cuite, la tranche de la «Saucisse de Morteau» et du «Jésus de Morteau» présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect cohérent et lié», le qualificatif «cohérent» est supprimé car il est peu adapté.
- Une liste détaillée des différentes présentations possibles lors de la commercialisation du produit est ajoutée. Avant la phrase: «Les produits congelés, cuits ou tranchés, par souci de sécurité sanitaire sont impérativement emballés lors de leur remise au consommateur.» il est inséré la phrase: «La «Saucisse de Morteau» et le «Jésus de Morteau» sont commercialisés crus ou cuits. Ils sont commercialisés sous forme entière ou tranchée. Ils sont commercialisés frais, congelés ou surgelés, y compris cuits congelés ou cuits surgelés.». La présentation cuite congelée ou surgelée correspond à une pratique existante qui est ainsi codifiée.
- Concernant les caractéristiques organoleptiques, la phrase «Les éléments de typicité du profit sensoriel de la Saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau sont les suivants pour une coupe intérieure:» est remplacée par: «Les éléments de typicité du profil sensoriel de la «Saucisse de Morteau» ou du «Jésus de Morteau», cuits, sont les suivants:». Il est ainsi précisé que les éléments de typicité du profil sensoriel concernent le produit après cuisson pour éviter toute ambiguïté. En effet le produit n'est consommé qu'après cuisson. L'expression «pour une coupe intérieure» est supprimée car inexacte. La couleur, par exemple, concerne l'extérieur du produit.

- Un paragraphe relatif à des recettes culinaires est supprimé car il n'apporte pas d'information utile à la description des caractéristiques organoleptiques.

La partie du document unique relative à la description du produit est modifiée pour prendre en compte les modifications du cahier des charges. Les caractéristiques organoleptiques sont ajoutées dans le document unique afin que la description soit plus précise.

#### 5.2. Aire géographique

Dans le chapitre relatif à l'aire géographique, la référence à la région administrative qui a été restructurée est supprimée au profit de la citation des départements. L'aire géographique est inchangée. Les mêmes modifications ont été apportées dans le document unique.

#### 5.3. Preuve de l'origine

- Le paragraphe introductif faisant mention de deux systèmes de traçabilité complémentaires est supprimé. En effet, la traçabilité est décrite pour chaque étape du processus de fabrication et il n'est pas nécessaire de préciser qu'il y a un système propre à chaque entreprise en interne et un système plus globalisé.
- Des phrases à caractère descriptif ou non spécifiques à l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» sont supprimées (par exemple: «La carcasse est conforme à ce stade aux paramètres du cahier des charges») car elles ne contiennent pas d'éléments concernant la traçabilité.
- Dans le paragraphe relatif à la traçabilité en élevage, il est ajouté la catégorie des «post-sevreur-engraisseur». Cette catégorie est incluse dans la notion plus large d'«élevage engraisseur» dans le cahier des charges en vigueur. Les expressions «conformément à la législation» et «conformément à la réglementation» sont supprimés car non utiles. Elles sont remplacées par «l'indicatif de marquage du site de naissance» exigé à l'arrivée dans l'atelier d'engraissement et «l'indicatif de marquage de leur lieu d'engraissement» exigé avant l'abattage. Cette rédaction vise à clarifier les documents nécessaires à la traçabilité en élevage.
- La durée minimum de conservation des documents passe de 5 ans à 3 ans. Cette disposition s'applique à l'abattoir, à l'atelier de découpe et à l'atelier de fabrication. Une durée de 3 ans est en effet suffisante pour garantir un contrôle efficace, le produit ayant une durée de vie de 90 jours.
- La traçabilité concernant les boyaux est ajoutée, afin de compléter d'assurer une traçabilité complète de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».
- La catégorie des «grossistes en viande» est ajoutée dans la liste des opérateurs qui participent au suivi globalisé des flux de matières premières compte-rendu de leur présence sur le marché de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Cet ajout garantit la traçabilité du produit pour cette catégorie.
- La collecte et la transmission des informations des flux de matières premières sont déjà prévues dans le cahier des charges enregistré. Il est précisé qu'elles peuvent être transmises à la demande du groupement demandeur. Cette transmission permet de s'assurer de la cohérence des flux de matière entre les opérateurs.
- Le tableau récapitulatif des éléments de traçabilité est mis à jour pour être en cohérence avec les modifications effectuées.

#### 5.4. Méthode de production

Les redondances avec la réglementation générale concernant l'agrément CEE des abattoirs et des ateliers de découpe, ainsi que les phrases à caractère descriptif, sans intérêt pour la compréhension de la méthode d'obtention, sont supprimées.

#### Caractéristiques de l'alimentation en engraissement

- Le cahier des charges modifié indique que tous les porcs logés dans un bâtiment identifié reçoivent l'alimentation définie par le cahier des charges. Cette modification correspond à la pratique et permet de faciliter les contrôles.

Dans le cahier des charges en vigueur le lactosérum est le seul produit laitier obligatoire dans l'alimentation en phase d'engraissement. Dans le cahier des charges modifié, le lactosérum peut être remplacé en partie par d'autres produits laitiers qui présentent des caractéristiques analytiques similaires puisqu'ils contiennent des protéines laitières, du lactose et des acides gras saturés. Ces produits laitiers sont disponibles pour l'alimentation des porcs et leur utilisation maintient le lien à l'origine de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». La production porcine cohabite en effet avec la production laitière dans l'aire géographique. Cette nouvelle liste de produits laitiers autorisés dans l'alimentation des porcs ne modifie pas les spécificités du produit fini.

Le lactosérum représente au moins 50 % de la quantité de produits et sous-produits laitiers. Le complément est constitué d'un ou de plusieurs produits laitiers (crème, lait, fromage, caillé, yaourt ou sous-produits laitiers (perméat de lactosérum, perméat de lait, lactosérum de yaourt, babeurre).

Une caractéristique analytique des produits laitiers est ajoutée: le taux de Matière Azotée Totale doit être supérieur ou égal à 4 g pour 100 g de matière sèche pour n'autoriser que des produits laitiers aptes à une alimentation qualitative des porcs. Une caractéristique analytique supplémentaire est également ajoutée pour le lactosérum: le taux de lactose doit être supérieur ou égal à 20 %, ceci afin de sélectionner uniquement les meilleurs lactosérums.

#### *Conditions de chargement et transport*

- Concernant l'exigence de mettre à jeun les animaux, une distinction est ajoutée selon que l'abattage a lieu le même jour que le chargement ou le lendemain (ou plus tard) du jour du chargement. En cas d'un abattage le lendemain (ou plus tard), les animaux sont à jeun depuis au moins 3 h lors du chargement. Cette modification permet d'éviter des mises à jeun excessives nuisibles au bien-être animal et a fortiori à la qualité de la viande.

#### *Conditions d'abattage*

- La période d'une demi-heure avant l'anesthésie pendant laquelle les porcs sont douchés avant l'abattage, est supprimée. Celle-ci est en effet trop précise et sans impact sur la qualité de la viande.
- La possibilité de ne pas brumiser les porcs à l'arrivée en cas de température ambiante extérieure inférieure à + 10 ° C, est étendue à la brumisation avant anesthésie pour tenir compte du bien-être animal. Par ailleurs, la brumisation à l'arrivée et avant anesthésie peut être également supprimée en cas de gel nocturne. Cette suppression répond à des raisons pratiques, la brumisation imposant la vidange des canalisations non réalisable en cas de gel.

#### *Caractéristiques des carcasses*

- Concernant les défauts d'aspects des carcasses, la phrase: «Les défauts d'aspects sont limités à 5 % pour l'ensemble des carcasses d'un lot client» est remplacée par: «Dans le cas d'une vente en carcasses à un client, 5 % maximum des carcasses peuvent présenter un ou plusieurs défauts d'aspects.». Cette nouvelle formulation, qui permet de faciliter la compréhension de la règle par les contrôleurs, est inchangé sur le fond car le pourcentage de 5 % maximum est maintenu pour les défauts d'aspects.
- La phrase «Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) est compris dans l'intervalle  $5.50 \leq \text{pH} \leq 6.20$ . Il est mesuré à 5 cm au dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur» est supprimée. La mesure du pH n'est en effet intéressante que pour des morceaux de viande entière ou pour des salaisons sèches. Cette mesure présente très peu d'intérêt pour un produit à base de pièces divisées comme l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Selon une étude de l'Institut national de la recherche agronomique [INRA — 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://prodirna.inra.fr/record/28922>], le pH aurait une incidence sur la couleur, la tendreté et la jutosité de la viande, mais pas sur la flaveur globale ou la flaveur typique qui seraient sous l'influence des seuls composés volatils issus de la dégradation des lipides.

#### *Caractéristiques des pièces de découpe*

- Il est ajouté une interdiction de «l'utilisation de viandes séparées mécaniquement et les viandes hachées de moins de 8 mm». Ces viandes issues de technique de découpe utilisant des systèmes mécaniques qui récupèrent la chair restant adhérente aux os après découpe manuelle peuvent ressembler physiquement à de la viande hachée mais elles ne respectent pas les spécificités de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Les viandes adhérentes aux os sont différentes dans leur structure du reste des morceaux de viande de l'animal, elles sont de nature plus fibreuses du fait de leur sollicitation quotidienne et moins riche en gras, facteurs importants pour la texture de la chair à saucisse. Il s'agit donc d'une codification des usages et des spécificités en vigueur dans la filière.

- Les fourchettes d'incorporation pour le gras dur du porc («entre 15 et 35 % des viandes destinées à une mêlée») et le maigre de porc («entre 65 à 85 % des viandes destinées à la mêlée») sont supprimées. Cette modification est justifiée par le fait que le contrôle du taux de lipides sur le produit fini permet de s'assurer que l'incorporation de gras et de maigre de porc est cohérente et proportionnée.
- Dans le cahier des charges en vigueur, le taux maximum d'intégration de matière première congelée par mêlée est de 15 %. Ce taux est remplacé par un taux de 50 %. Des tests comparatifs, réalisés par un organisme indépendant, ont démontré qu'il n'existait pas de modification des caractéristiques organoleptiques du produit fini entre l'absence dans la mêlée de matière première congelée et l'utilisation de 50 % de matière première congelée (Maisons du goût, rapport d'essai n° 13/55, p. 22). Par ailleurs, la filière se trouve confrontée à des difficultés d'approvisionnement en matière première pour la confection de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» en période estivale. La consommation de l'IGP est marquée par une demande importante au cours de l'été. Cependant, une grande part des abattages de porc est réalisée en période hivernale. La demande du consommateur n'est donc pas en corrélation avec les pratiques d'élevage et d'abattage. Une augmentation du taux maximum d'incorporation de matière congelée par mêlée de 15 % à 50 % permettrait ainsi de pouvoir satisfaire une demande importante en période estivale de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» sans impacter les pratiques d'élevage.
- Les délais entre décongélation et hachage («au plus tard 24 heures après la fin de la décongélation de la viande»), puis fumage («fumés au plus tard 24 h après le hachage» de la viande congelée), sont supprimés car redondants avec la réglementation sanitaire générale en vigueur.

#### *Produits de complément*

- Il est ajouté une limite maximum de sel alimentaire (NaCl) fixée à 22 g/kg de mêlée. Cette limitation codifie les pratiques actuelles des opérateurs. Un trop grand ajout de sel donnerait un goût salé prononcé qui ne correspond pas aux caractéristiques du produit fini.
- Le sirop de glucose est ajouté dans la liste des sucres qui peuvent, à titre facultatif, être introduits dans la mêlée en tant que produit de complément. Le sirop de glucose est comparable au dextrose déjà autorisé dans le cahier des charges, notamment au niveau de son niveau de pouvoir sucrant. Son introduction n'a pas impact sur le goût du produit fini.
- Les termes «salpêtre» et «sel nitrité» sont remplacés par leur nomenclature officielle et internationale. Le terme «salpêtre» est donc remplacé par «E252» et le «sel nitrité» par «E250».
- L'«acide ascorbique (E 300) et ses sels» ainsi que les «romarin et extrait de romarin» sont introduits. Ces antioxydants permettent de lutter contre les risques de peroxydation des gras et contre l'instabilité de la couleur notamment dans les saucisses présentées tranchées et/ou surgelées sans en modifier les caractéristiques. Ils participent donc au maintien des caractéristiques organoleptiques de l'IGP. Le romarin (ou son extrait) est utilisé à très faible dose pour ses propriétés d'antioxydant et non pour des vertus aromatisantes.
- Le taux de vin qui peut être ajouté à la mêlée est diminué de 8 % à 6,5 %. Le taux de 8 % actuellement n'est pas appliqué par les opérateurs qui se limitent à 6,5 %, il s'agit donc d'une précision apportée au cahier des charges. Cette limitation renforce les caractéristiques du produit.
- Il est ajouté la possibilité d'introduire de l'eau «sous forme liquide» pour faciliter la répartition des produits de compléments dans la mêlée, ou «sous forme de glace» afin de réguler la température. Le taux d'incorporation de l'eau n'excède pas 3 %. L'ajout d'eau est limité afin de ne pas dénaturer le produit fini.

#### *Préparation des viandes, embossage ou poussage et fermeture*

Les modifications mentionnées dans la description du produit (diamètre, poids, couleur de la ficelle, forme de la cheville en bois) sont indiquées. Il s'agit d'une intégration de ces modifications dans la partie relative à la méthode d'obtention.

#### *Ressuyage*

- Il est précisé que la température mesurée est la température «ambiante».
- La température maximum de ressuyage est portée de 30 °C à 40 °C. L'objectif du ressuyage est de préparer la surface du boyau afin d'optimiser le fumage du produit. Limiter la température maximale de ressuyage à 30 °C ne permet pas toujours d'amener les saucisses à une température ambiante de fumage capable de favoriser celui-ci au détriment de composés indésirables comme les hydrocarbures aromatiques polycycliques.
- Deux derniers paragraphes, jugés inutiles, qui ne font qu'expliquer le rôle de cette étape facultative du ressuyage, sont supprimés.

### Fumage

- Le fumage est défini comme la durée effective d'exposition à la fumée. L'ajout de cette définition apporte une précision correspondant à la pratique des opérateurs.
- En lien avec l'ajout mentionné ci-dessus, la durée minimale de fumage dans un fumoir conventionnel est précisée. Dans le cahier des charges en vigueur, une durée minimum n'est fixée, pour l'ensemble des opérations de ressuyage et de fumage, qu'à l'extérieur et/ou à l'intérieur de l'enceinte de fumage. Cela pourrait aboutir à un temps insuffisant à l'intérieur du fumoir conventionnel. Le mode actuel d'évaluation du temps de fumage favorise le développement d'un risque microbiologique. Proposer de définir le fumage situé dans l'enceinte du fumoir conventionnel évite de favoriser un temps d'attente long à l'air libre, préjudiciable à la qualité du produit et permet de mieux encadrer les spécificités du produit. Une durée minimale de fumage de 6 heures est donc définie lorsque l'opération a lieu dans un fumoir conventionnel. L'opération de fumage est essentielle dans la production de «Saucisse de Morteau». Elle doit être lente.
- Il est également ajouté des durées minimales et maximales lors de l'utilisation successive pour une même saucisse ou un même Jésus d'un fumoir traditionnel et d'un fumoir conventionnel, ou l'inverse. Ces obligations permettent de mieux encadrer l'opération fondamentale du fumage. Concernant l'opération de fumage à l'intérieur de l'enceinte du fumoir conventionnel, elle est fixée à un minimum de 3 heures et un maximum de 48 heures. Pour la phase de fumage en thué ou fumoir traditionnel, le délai minimum est de 12 heures pour un délai maximal de 7 jours.
- Il est ajouté que «L'utilisation de la fumée liquide est interdite». Dans le respect des spécificités de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», car seule la fumée naturelle de résineux est autorisée.
- Une température maximale de 40 °C lors du fumage en fumoir conventionnel est ajoutée. Cet ajout permet d'éviter une dégradation de la qualité. Cette modification a pour but de mieux respecter les spécificités de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».
- Un paragraphe sur l'objectif du fumage, descriptif et général, est supprimé. Il ne décrit pas une étape de la méthode d'obtention et ne peut conduire pas à des contrôles.

### Produits commercialisés congelés

- La présentation cuite congelée ou surgelée est ajoutée au cahier des charges. Historiquement pratiquée, elle avait été oubliée à l'occasion de la rédaction du cahier des charges.
- La température maximum de conservation après congélation ou surgélation est fixée à -18 °C. Il s'agit d'une précision.

### Produits commercialisés cuits

- La température maximum de cuisson de 90 °C est supprimée. Cette obligation n'apporte rien aux caractéristiques du produit commercialisé, l'élément important étant la température à cœur au cours de la cuisson.
- Pour cette raison, il est ajouté que «La température à cœur au cours de la cuisson atteint au minimum 68 °C». Cette phrase précise qu'il s'agit d'un minimum.

La partie relative aux aliments pour animaux et aux matières premières du document unique est revue pour intégrer certaines des modifications du cahier des charges, en particulier la ration alimentaire des porcs, les conditions d'alimentation avant abattage, le poids minimum des carcasses.

### 5.5. Lien

L'ensemble du chapitre «lien avec l'aire géographique» a été résumé et restructuré afin de mieux mettre en évidence les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal. La forme uniquement est ainsi modifiée.

S'agissant de l'alimentation des animaux, la référence aux produits laitiers remplace la référence au lactosérum. Ceci ne modifie toutefois pas le lien entre l'IGP «Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau» et ses spécificités, qui sont nées de la coexistence entre un élevage laitier, une production fromagère, un élevage porcin et les pratiques locales de transformation. La production porcine valorisait et valorise les co-produits de la production laitière à vocation fromagère, essentiellement le lactosérum, mais aussi la crème, le lait, le fromage, le caillé et les yaourts.

Compte tenu de ces modifications, la partie «Lien avec l'aire géographique» du document unique a été adaptée.

### 5.6. Étiquetage

- Le terme «exclusivement» est ajouté avant «fumé dans un thué» pour que seuls les opérateurs réalisant l'intégralité du fumage en thué soient autorisés à utiliser l'image de ce type de fumoir dans l'étiquetage. En effet lors de l'utilisation combinée de plusieurs types de fumoir, l'image du thué dans l'étiquetage pourrait être trompeuse.
- Afin que l'étiquetage individuel de chaque «Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau» soit favorisée, pour une meilleure information du consommateur, il est ajouté: «Le fabricant doit s'assurer du respect des règles suivantes pour le positionnement de la dénomination de vente et du symbole européen des Indications Géographiques Protégées. Cette dénomination de vente et ce symbole européen seront dénommés dans les paragraphes suivants «Étiquetage»
- Toute IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinée à être distribuée au consommateur sans préemballage doit porter un étiquetage individuel qui lui est attaché.
- Toute IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinée à être distribuée au consommateur préemballée accompagnée de produits autres que la «Saucisse de Morteau» dans ce préemballage doit porter un étiquetage individuel.
- Tout préemballage destiné au consommateur, contenant une ou des IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», à l'exclusion de tout autre produit, doit comporter au moins un étiquetage, par exemple sur le film de préemballage, mais il n'y a pas d'obligation d'étiquetage individuel de chaque saucisse.
- Dans le cas d'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinées à la seconde transformation, y compris la restauration, il n'y a pas d'obligation d'étiquetage individuel.»

Les modifications apportées au cahier des charges sont reportées dans la partie relative à l'étiquetage du document unique.

### 5.7. Autres modifications

- Les coordonnées du groupement demandeur sont actualisées. Par ailleurs, la composition du groupement demandeur est également ajoutée.
- Les références concernant la structure de contrôle ont été actualisées en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont désormais consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.
- Les principaux points à contrôler dans les exigences nationales sont actualisés afin d'être en cohérence avec les modifications demandées.
- Le glossaire est complété.
- Les annexes du cahier des charges sont supprimées car elles ne contiennent pas de dispositions contraignantes.

Le document unique est révisé, plus généralement, afin de se conformer aux règlements en vigueur.

## DOCUMENT UNIQUE

«SAUCISSE DE MORTEAU»/«JÉSUS DE MORTEAU»

N° UE: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

AOP ( ) IGP (X)

#### 1. Dénomination(s)

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau»

#### 2. État membre ou pays tiers

France

#### 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

##### 3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produit à base de viande (chauffé, fumé, salé, etc.)

### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Saucisse de Morteau» est une saucisse élaborée à base de viande de porc, droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre minimum de 34 mm pour la «Saucisse de Morteau» de moins de 150 grammes et de 40 mm (du boyau à l'embossage) pour la «Saucisse de Morteau» de poids égal ou supérieur à 150 grammes. Elle est embossée dans un boyau de porc naturel et non coloré, seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois de forme cylindrique, droite sans extrémité pointue, et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle. La ficelle utilisée est dans les tons blanc, crème, écru ou beige.

Le «Jésus de Morteau» est une présentation particulière de la «Saucisse de Morteau», plus irrégulière et de diamètre minimum de 65 mm (boyau à l'embossage). Le «Jésus de Morteau» n'est pas systématiquement chevillé lorsqu'il est embossé dans du caecum.

Une fois cuite, la tranche de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect lié.

Le fumage de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» donne à ces derniers une couleur typiquement ambrée, entre le brun et le doré.

Leur consistance se caractérise par leur fermeté au toucher.

L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la «Saucisse de Morteau» et du «Jésus de Morteau» obtenu grâce à la sciure et au bois de résineux ainsi qu'à la lenteur de son fumage. Sur le produit cru, cet arôme est nettement présent. Une fois cuit et en bouche, cette flaveur fumée est équilibrée et persistante sans être acide ou âcre. La «Saucisse de Morteau» et le «Jésus de Morteau» se caractérisent également par leur goût de viande, sans être ni trop secs ni trop gras.

La texture de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» cuit se caractérise par son moelleux et sa souplesse avec un hachage gros et lié. En bouche, le produit ne doit être ni dur ni caoutchouteux mais ferme et juteux.

Les caractéristiques physico-chimiques sur produit cru sont:

- Humidité Produit Dégraissé (HPD): < ou = 75 %
- Lipides: < ou = 30 % rapporté à un HPD de 75 %
- Collagène/protides: maximum 16 %
- Taux de sucre: inférieur ou égal à 1 % rapporté à un HPD de 75 %

Caractéristiques organoleptiques:

Les éléments de typicité du profil sensoriel de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» cuits sont les suivants:

- Fumé: Flaveur équilibrée, arôme de fumé persistant en bouche, opposé à parfum fort acide et dur.
- Moelleux: Impression de chair tendre, de gras, dégage du jus, souplesse en la mâchant, opposé à dur et caoutchouteux.
- Lié: Hachage gros, lié, se tient bien, ne se défait pas à la coupe.
- Maigre: Impression de viande, mais ne paraît pas trop sèche, opposé à gras.
- Couleur: ambrée liée à son fumage. Entre le brun et le doré.

L'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» est commercialisée crue ou cuite, sous forme entière ou tranchée, fraîche, congelée ou surgelée, y compris cuite congelée ou cuite surgelée.

### 3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés. Le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane doit être inférieur à 3 % et ils sont indemnes de l'allèle Rn-. La ration alimentaire des porcs en engraissement contient des produits et/ou sous-produits laitiers pouvant être mélangés et dont le taux d'incorporation dans la ration d'engraissement est de 15 % à 35 % de la matière sèche. Le lactosérum constitue au moins 50 % de ces produits et/ou sous-produits laitiers.

L'aliment complémentaire de ces produits contient au minimum 50 % de céréales et issues. La ration alimentaire globale (produits, sous-produits laitiers, aliments complémentaires) d'engraissement contient moins de 1,7 % d'acide linoléique.

En cas d'abattage le jour même du chargement des animaux pour leur transport vers l'abattoir, au chargement, les animaux sont à jeun depuis au minimum 12 heures. Dans le cas d'un abattage le lendemain (ou plus tard) du jour de chargement, les animaux sont à jeun depuis au minimum 3 heures lors du chargement.

Une durée d'attente avant abattage de 2 h minimum est respectée. Les porcs sont douchés à leur arrivée à l'abattoir et avant l'anesthésie, sauf lorsque la température ambiante extérieure est inférieure à + 10 °C ou lorsque le gel nocturne impose une vidange des canalisations d'eau.

Le poids chaud minimum pour les carcasses de porcs est fixé à 80 kg.

Les pièces de découpe pouvant entrer dans la composition de la mêlée, à l'exclusion de toutes autres, sont les suivantes:

- jambon
- épaule
- poitrine
- bardière
- longe
- parage de découpe (la gorge si elle est utilisée doit être traitée, sans glandes ni rougeurs)

L'utilisation de viandes séparées mécaniquement et de viande hachée de moins de 8 mm est interdite.

L'utilisation de matière première (gras et/ou maigre de porc) congelée est autorisée et limitée à 50 % par mêlée. La durée de congélation des pièces de découpe utilisables pour la fabrication de la saucisse et du jésus ne peut excéder 12 mois pour le maigre de porc et 9 mois pour le gras de porc.

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

La fabrication, de la préparation de la mêlée au fumage doit avoir lieu dans l'aire géographique.

#### 3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les produits congelés, cuits ou tranchés, sont emballés lors de leur remise au consommateur.

#### 3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement le nom: «Saucisse de Morteau» ou «Jésus de Morteau». Un seul nom de vente est utilisé pour un produit donné.

Si la saucisse ou le jésus n'est pas exclusivement fumé dans un thué, la communication visuelle ou écrite associée au produit ne peut pas faire état de l'utilisation de ce type de fumoir.

Toute IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinée à être distribuée au consommateur sans préemballage porte un étiquetage individuel qui lui est attaché.

Toute IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinée à être distribuée au consommateur préemballée accompagnée de produits autres que la «Saucisse de Morteau» dans ce préemballage porte un étiquetage individuel.

Tout préemballage destiné au consommateur, contenant une ou des IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», à l'exclusion de tout autre produit, comporte au moins un étiquetage, par exemple sur le film de préemballage, mais l'étiquetage individuel de chaque saucisse n'est pas obligatoire.

Dans le cas d'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinées à la seconde transformation, y compris la restauration, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire.

## 4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de fabrication est composée de l'intégralité des 4 départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort.

Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Elle correspond à la localisation des tuyés et des fumoirs traditionnels qui s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin et laitier.

Une multitude de «fruitières» (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire.

L'activité de ces fruitières produit des sous-produits laitiers, notamment du lactosérum (petit-lait), matières premières de choix pour l'alimentation animale: pauvres en matières grasses et en acides gras insaturés, ils disposent par contre d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels notamment pour l'espèce porcine. C'est grâce au développement des fromageries, qu'a pu se développer, sur le territoire franc-comtois, l'élevage de porcs. Le lien entre la production fromagère et la production porcine est ainsi direct et traditionnel.

Un réseau relativement dense d'abattoirs et de découpeurs de dimension moyenne à petite sur l'aire d'approvisionnement, permet un tissu de transformateurs locaux dont le nombre encore élevé illustre le dynamisme.

La Franche-Comté se caractérise par une forêt importante composée essentiellement d'essences de résineux, notamment sur la zone de montagne. Un dense réseau de scieries permet l'exploitation sur place de ces bois résineux tout en fournissant le combustible nécessaire au fumage traditionnel.

Dans les zones de montagne, plus froides, la pratique du fumage pouvait être associée à la nécessité du chauffage des habitations. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de «thué», centre de chauffage de la ferme et chambre à fumée utilisée pour l'entreposage des charcuteries pour les sécher et les fumer, et assurer ainsi leur conservation.

Cette pratique qui s'est développée initialement dans le Haut-Doubs est à l'origine d'un savoir-faire de fumage qui a ensuite essaimé sur l'ensemble de la Franche-Comté, avec l'apparition de dispositifs de fumage reprenant les principes du thué. Morteau est d'ailleurs le nom d'une commune du Haut-Doubs.

La «Saucisse de Morteau» est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre relativement gros. Ses extrémités sont fermées par une cheville de bois d'un côté et par une ficelle de l'autre. Le «Jésus de Morteau» est une présentation particulière de la «Saucisse de Morteau», plus irrégulière et de diamètre plus important. La «Saucisse de Morteau» et le «Jésus de Morteau» présentent une couleur typiquement ambrée, entre le brun et le doré. L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la «Saucisse de Morteau» et du «Jésus de Morteau». La texture de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» cuit se caractérise par un hachage gros et lié.

Le lien de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» avec l'aire géographique est basé à la fois sur les caractéristiques particulières du produit et sur sa réputation.

L'alimentation du porc en produits et sous-produits laitiers et limitée en acide linoléique (1,7 % de la ration), permet de sélectionner des gras de porcs peu insaturés. Cette caractéristique permet d'obtenir un grain de gras bien dissocié dans la mûlée et d'une belle couleur blanche. Il résistera également mieux à la chaleur soit lors du fumage soit lors de la cuisson de la «Saucisse de Morteau» et du «Jésus de Morteau».

La faible présence d'acides gras insaturés, plus collants, assurée par l'alimentation avec des produits et sous-produits laitiers crée des conditions favorables à la fixation de la fumée par le produit.

L'alimentation riche en produits laitiers dont le lactosérum, combinée aux critères génétiques retenus pour les porcs permet l'obtention d'une viande uniformément rosée. Associée aux gras fermes et blancs, cela contribue à conserver la bonne visibilité du grain particulier de la «Saucisse de Morteau» et du «Jésus de Morteau».

À l'origine, la «Saucisse de Morteau» était fermée par une cheville en bois, qui permettait de suspendre la saucisse dans le thué. Le gros calibre de la saucisse correspond à l'embossage en gros intestin du porc. Actuellement les fabricants utilisent toujours un boyau naturel de porc fermé à une extrémité par une cheville en bois.

Historiquement, les viandes sont coupées simplement au couteau, et cette méthode de préparation détermine le gros calibre du grain de hachage, en gras comme en viande. De nos jours, les fabricants préparent le produit au hachoir ou cutter et ont conservé un gros calibre de grain de hachage.

La présence particulière des résineux justifie que le fumage de la «Saucisse de Morteau» et du «Jésus de Morteau» se soit développé à partir de bois de résineux exclusivement, à la différence de l'essentiel des autres types de saucisse fumées que l'on peut rencontrer à l'échelle française ou européenne, qui sont fumées à partir de bois de feuillus. Le fumage pratiqué pour l'IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» reprend les caractéristiques du fumage pratiqué en thué. C'est un fumage lent qui permet une imprégnation en profondeur et non superficielle du produit par la fumée. Ce fumage est nécessaire du fait des dimensions du produit, en particulier pour le «Jésus de Morteau».

La maîtrise de la durée et de la température de fumage permet de contrôler l'hygrométrie et d'éviter la fermentation du produit. Le fabricant gère la conduite du feu qui doit être adaptée en fonction de plusieurs facteurs tels que les masses à fumer, la température et l'hygrométrie ambiantes, l'humidité du combustible.

Cette maîtrise du fumage lent au bois de résineux est une spécificité forte, et permet à la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» d'obtenir sa couleur ambrée et son goût de fumée caractéristique qui sont donc intimement liés à son aire de fabrication.

La réputation de la «Saucisse de Morteau» et du «Jésus de Morteau» qui remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, s'est étendue en dehors du berceau d'origine, sur la base de l'identification claire du produit tant par son aspect visuel très reconnaissable (gros calibre, teinte, cheville de bois) que par sa qualité gustative (gros hachage, goût de fumé).

La «Saucisse de Morteau» est connue du grand public, restaurateurs et consommateurs. L'enquête de réputation menée en 2008 auprès de consommateurs, montre qu'elle est connue par 71 % de ceux-ci. Elle est directement identifiée, au côté des différents fromages et vins, comme image symbolique de la cuisine franc-comtoise. Ce lien fort entre Franche-Comté et «Saucisse de Morteau» reste d'actualité et la place en bonne position au sein du patrimoine culinaire franc-comtois. Si cette réputation est principalement portée par la «Saucisse de Morteau», la dénomination «Jésus de Morteau» bénéficie également d'une réputation propre, notamment au niveau de la région où elle est fréquemment présente dans les rayons en complément de la «Saucisse de Morteau».

L'ancrage territorial et la persistance sur l'aire géographique d'un réseau dense d'opérateurs sont des facteurs importants de la réputation du produit.

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

---