

Journal officiel de l'Union européenne

C 344



Édition
de langue française

Communications et informations

62^e année

11 octobre 2019

Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION
EUROPÉENNE

Commission européenne

2019/C 344/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2019/C 344/02 Taux de change de l'euro — 10 octobre 2019 2

Comité européen du risque systémique

2019/C 344/03 Décision du Comité européen du risque systémique du 30 juillet 2019 sur la nomination du délégué à la protection des données du Comité européen du risque systémique (CERS/2019/17) 3

V *Avis*

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Commission européenne

2019/C 344/04 Appel à propositions «Soutien aux actions d'information sur la politique de cohésion de l'Union européenne» 5

FR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2019/C 344/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2019/C 344/06	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	11
---------------	--	----

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 344/01)

Le 2 octobre 2019, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32019M9522.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

10 octobre 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1030	CAD	dollar canadien	1,4678
JPY	yen japonais	118,52	HKD	dollar de Hong Kong	8,6522
DKK	couronne danoise	7,4684	NZD	dollar néo-zélandais	1,7422
GBP	livre sterling	0,90155	SGD	dollar de Singapour	1,5187
SEK	couronne suédoise	10,8415	KRW	won sud-coréen	1 315,87
CHF	franc suisse	1,0948	ZAR	rand sud-africain	16,6898
ISK	couronne islandaise	138,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8567
NOK	couronne norvégienne	10,0535	HRK	kuna croate	7,4280
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 609,10
CZK	couronne tchèque	25,893	MYR	ringgit malais	4,6205
HUF	forint hongrois	333,51	PHP	peso philippin	56,970
PLN	zloty polonais	4,3183	RUB	rouble russe	71,2901
RON	leu roumain	4,7523	THB	baht thaïlandais	33,537
TRY	livre turque	6,4936	BRL	real brésilien	4,5186
AUD	dollar australien	1,6307	MXN	peso mexicain	21,5223
			INR	roupie indienne	78,3555

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE**DÉCISION DU COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE****du 30 juillet 2019****sur la nomination du délégué à la protection des données du Comité européen du risque systémique
(CERS/2019/17)**

(2019/C 344/03)

LE CONSEIL GÉNÉRAL DU COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1092/2010 du Parlement européen et du Conseil du 24 novembre 2010 relatif à la surveillance macroprudentielle du système financier dans l'Union européenne et instituant un Comité européen du risque systémique ⁽¹⁾,vu le règlement (UE) 2018/1725 du Parlement européen et du Conseil du 23 octobre 2018 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions, organes et organismes de l'Union et à la libre circulation de ces données, et abrogeant le règlement (CE) n° 45/2001 et la décision n° 1247/2002/CE ⁽²⁾, et notamment son article 43,vu la décision CERS/2012/1 du Comité européen du risque systémique du 13 juillet 2012 portant adoption du règlement intérieur du Comité européen du risque systémique ⁽³⁾, et notamment son article 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 31 août 2018, le conseil général du Comité européen du risque systémique (CERS) a adopté la décision CERS/2018/6 du Comité européen du risque systémique ⁽⁴⁾, par laquelle il a nommé M^{me} Barbara Eggl en tant que déléguée à la protection des données du CERS pour un deuxième mandat allant jusqu'au 14 mai 2020.
- (2) À la demande de M^{me} Eggl, ce deuxième mandat prend fin le 31 juillet 2019. La nomination de son successeur en tant que délégué à la protection des données du CERS à compter du 1^{er} août 2019 est donc nécessaire.
- (3) Actuellement, conformément à l'article 43, paragraphe 2, du règlement (UE) 2018/1725, le délégué à la protection des données de la Banque centrale européenne (BCE) exerce également les fonctions de délégué à la protection des données du CERS.
- (4) Le 19 mars 2019, le directoire de la BCE a nommé M^{me} Evanthia Chatziliasi pour succéder à M^{me} Barbara Eggl en tant que déléguée à la protection des données de la BCE pour une durée de cinq ans à compter du 1^{er} août 2019,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier***Nomination du délégué à la protection des données du Comité européen du risque systémique**

M^{me} Evanthia Chatziliasi est nommée déléguée à la protection des données du Comité européen du risque systémique avec effet du 1^{er} août 2019 au 31 juillet 2024 en sa qualité de membre du personnel et déléguée à la protection des données de la Banque centrale européenne.

⁽¹⁾ JO L 331 du 15.12.2010, p. 1.

⁽²⁾ JO L 295 du 21.11.2018, p. 39.

⁽³⁾ JO C 286 du 22.9.2012, p. 16.

⁽⁴⁾ Décision CERS/2018/6 du Comité européen du risque systémique du 31 août 2018 concernant la désignation d'un délégué à la protection des données du Comité européen du risque systémique (JO C 347 du 28.9.2018, p. 3).

*Article 2***Entrée en vigueur**

La présente décision entre en vigueur le 31 juillet 2019.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 30 juillet 2019.

*Chef du secrétariat du CERS,
au nom du conseil général du CERS*
Francesco MAZZAFERRO

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

COMMISSION EUROPÉENNE

Appel à propositions**«Soutien aux actions d'information sur la politique de cohésion de l'Union européenne»**

(2019/C 344/04)

1. OBJECTIFS ET THÈMES

Il s'agit d'un appel ayant pour objet de susciter des propositions concernant le financement d'actions d'information au sens de l'article 58, point f), du règlement (UE) n° 1303/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, sur les crédits budgétaires de l'exercice 2019, comme annoncé par la décision de la Commission C(2018) 8730 ⁽²⁾.

Par le présent appel à propositions, la Commission européenne vise à sélectionner des bénéficiaires susceptibles d'assurer la mise en œuvre de plusieurs actions d'information ⁽³⁾ cofinancées par l'Union européenne. L'objectif principal est d'apporter un soutien à la production et à la diffusion d'informations et de contenus liés à la politique de cohésion de l'Union européenne ⁽⁴⁾, tout en respectant la parfaite indépendance éditoriale des acteurs concernés.

Deux actions principales sont prévues:

Action n° 1 — Soutien à la production et à la diffusion d'informations et de contenus liés à la politique de cohésion de l'Union européenne par les médias et d'autres entités admissibles (voir «demandeurs admissibles»)

Action n° 2 — Promotion de la politique de cohésion de l'Union européenne par les universités et d'autres établissements d'enseignement

Les candidats peuvent présenter une seule demande pour une action dans le cadre du présent appel à propositions.

Les objectifs de cet appel à propositions sont les suivants:

- promouvoir et favoriser une meilleure compréhension du rôle de la politique de cohésion en faveur de toutes les régions de l'Union,
- accroître la sensibilisation aux projets financés par l'Union européenne au titre de la politique de cohésion en particulier et à leur incidence sur la vie des personnes,
- diffuser des informations et encourager un dialogue ouvert sur la politique de cohésion, ses résultats, son rôle dans la mise en œuvre des priorités stratégiques de l'Union européenne et sur son avenir,
- encourager la participation citoyenne à des questions liées à la politique de cohésion et promouvoir la participation des citoyens à la définition des priorités pour l'avenir de cette politique.

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf

⁽³⁾ Aux fins du présent appel à propositions, une «action d'information» est un ensemble autonome et cohérent d'activités d'information relatives à la politique de cohésion de l'Union européenne.

⁽⁴⁾ Par le présent appel à propositions, la Commission européenne soutient des actions d'information sur la politique de cohésion de l'Union européenne, qui est mise en œuvre par l'intermédiaire de trois fonds principaux: le Fonds européen de développement régional (FEDER), le Fonds de cohésion (FC) et le Fonds social européen (FSE). En ce sens, un projet qui porte sur l'impact de l'un de ces trois Fonds dans une région est admissible.

Les propositions doivent illustrer et évaluer le rôle de la politique de cohésion dans la mise en œuvre des priorités stratégiques de la Commission européenne et dans le traitement des défis actuels et futurs qui doivent être relevés à l'échelle de l'Union européenne, des États membres, des régions et au niveau local. Plus précisément, elles devraient montrer comment la politique de cohésion contribue à:

- stimuler l'emploi, la croissance et l'investissement aux niveaux régional et national, et à améliorer la qualité de vie des citoyens,
- aider l'Union européenne et les États membres à atteindre leurs grandes priorités – qui comprennent, outre la croissance et la création d'emplois, la lutte contre le changement climatique, la protection de l'environnement, le renforcement de la recherche et de l'innovation, entre autres,
- renforcer la cohésion économique, sociale et territoriale au sein de l'Union européenne tout en réduisant les disparités entre les pays et régions de l'Union européenne et au sein de ces mêmes pays et régions,
- aider les régions à tirer profit de la mondialisation en trouvant leur place dans l'économie mondiale,
- renforcer le projet européen, la politique de cohésion étant directement au service des citoyens de l'Union européenne.

2. DEMANDEURS ADMISSIBLES

Action n° 1:

Les demandeurs admissibles (demandeurs principaux et codemandeurs ainsi que les entités affiliées, le cas échéant) doivent être des personnes morales établies et inscrites dans un État membre de l'Union européenne. Les demandeurs admissibles ⁽⁵⁾ sont notamment les suivants:

- organisations médiatiques/agences de presse (télévision, radio, presse écrite, médias en ligne, nouveaux médias, combinaison de différents médias),
- organisations sans but lucratif,
- universités et établissements d'enseignement,
- centres de recherche et groupes de réflexion,
- associations d'intérêt européen,
- entités privées,
- autorités publiques ⁽⁶⁾ (nationales, régionales et locales), à l'exception des autorités chargées de la mise en œuvre de la politique de cohésion conformément à l'article 123 du règlement (UE) n° 1303/2013 du Parlement européen et du Conseil.

Action n° 2:

Les demandeurs admissibles (demandeurs principaux et codemandeurs ainsi que les entités affiliées, le cas échéant) doivent être des personnes morales établies et inscrites dans un État membre de l'Union européenne. Seules les universités et les établissements d'enseignement sont admissibles à l'action n° 2.

Les personnes physiques, ainsi que les entités établies aux seules fins de la mise en œuvre des projets dans le cadre du présent appel à propositions, ne sont pas retenues comme demandeurs admissibles (ni pour l'action n° 1 ni pour l'action n° 2).

À l'attention des demandeurs britanniques: les critères d'admissibilité doivent être respectés pendant toute la durée de la subvention. Si le Royaume-Uni se retire de l'Union européenne au cours de la période de subvention sans conclure avec l'Union européenne un accord veillant notamment à ce que les demandeurs britanniques continuent à être admissibles, le Royaume-Uni cessera de recevoir un financement de l'Union européenne (tout en continuant, dans la mesure du possible, à participer au projet) ou sera contraint d'abandonner le projet sur la base de l'article II.17 de la convention de subvention.

Les demandeurs qui ont participé à l'appel lancé par la Commission européenne en 2017 et en 2018 sont admissibles en dépit du résultat de leur demande antérieure.

⁽⁵⁾ Liste non exhaustive.

⁽⁶⁾ Organismes de droit public ou organismes de droit privé investis d'une mission de service public.

3. CRITÈRES D'EXCLUSION ET DE SÉLECTION

Les demandeurs (demandeurs principaux et codemandeurs) et les entités affiliées doivent signer une déclaration sur l'honneur attestant qu'ils ne se trouvent pas dans l'une des situations visées à l'article 136, paragraphe 1, et à l'article 141 du règlement financier ⁽⁷⁾ (concernant l'exclusion et le rejet de la procédure respectivement).

Les demandeurs (demandeurs principaux et codemandeurs) doivent avoir les compétences professionnelles et les qualifications adéquates nécessaires pour mener à bien l'action d'information proposée, ainsi que des sources de financement stables et suffisantes pour maintenir leur activité tout au long de la période de réalisation du projet ou pendant l'année pour laquelle la subvention est accordée, et pour participer à son financement.

4. CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les demandes seront examinées en fonction des critères suivants:

	Critères	Données à prendre en considération	Pondération (en point s)
1.	Pertinence de l'action et contribution à la réalisation des objectifs de l'appel à propositions	<ul style="list-style-type: none"> — Pertinence des objectifs de la proposition par rapport aux objectifs et priorités de l'appel à propositions — Pertinence des types d'actions d'information utilisés en ce qui concerne la (les) région (s) — Valeur ajoutée apportée aux initiatives existantes dans les différentes régions en Europe — Caractère innovant du projet au regard de l'évolution du secteur de la communication 	30 points (seuil minimal de 50 %)
2.	Communication et efficacité de l'action	<ul style="list-style-type: none"> — Objectifs spécifiques, mesurables, réalisables et pertinents en termes de communication et de diffusion — Capacité du plan de communication (par exemple, programme de diffusion, canal ou canaux de distribution et nombre de contacts avérés sur la base de données antérieures) à assurer une communication maximale par public cible aux niveaux local, régional, multirégional et national (effet multiplicateur), par exemple par la coopération des demandeurs avec des réseaux et/ou des acteurs/médias régionaux — Efficacité des méthodes proposées pour atteindre les objectifs de l'appel à propositions, y compris les méthodes servant à la production de contenus, le mécanisme garantissant l'indépendance éditoriale et les méthodes permettant d'élaborer des solutions techniques — Publicité prévue pour les activités et méthodes de diffusion des résultats — Mesures concernant le suivi des progrès — Méthode d'évaluation ex post — Possibilités de poursuivre le projet au-delà de la période pour laquelle l'aide de l'Union européenne est demandée 	40 points (seuil minimal de 50 %)
3.	Efficacité de l'action	<ul style="list-style-type: none"> — Rapport coût/efficacité en termes de ressources proposées, tout en tenant compte des coûts ainsi que des résultats escomptés 	20 points (seuil minimal de 50 %)

⁽⁷⁾ Règlement (UE, Euratom) 2018/1046 du Parlement européen et du Conseil du 18 juillet 2018 relatif aux règles financières applicables au budget général de l'Union, modifiant les règlements (UE) n° 1296/2013, (UE) n° 1301/2013, (UE) n° 1303/2013, (UE) n° 1304/2013, (UE) n° 1309/2013, (UE) n° 1316/2013, (UE) n° 223/2014, (UE) n° 283/2014 et la décision n° 541/2014/UE, et abrogeant le règlement (UE, Euratom) n° 966/2012 (JO L 193 du 30.7.2018, p. 1).

	Critères	Données à prendre en considération	Pondération (en point s)
4.	Organisation de l'équipe de projet et qualité de la gestion du projet	<ul style="list-style-type: none"> — Qualité des mécanismes de coordination proposés, systèmes de contrôle de la qualité et dispositifs de gestion des risques — Qualité de la répartition des tâches en vue de la mise en œuvre des activités de l'action proposée 	10 points (seuil minimal de 50 %)

Un maximum de 100 points sera attribué pour la qualité de l'offre. La note globale minimale requise est de 60 points sur 100, avec un résultat minimal de 50 % pour chaque critère. Seules les propositions répondant aux seuils de qualité susmentionnés seront inscrites sur la liste de classement. Le fait que le seuil soit atteint n'engendre pas automatiquement l'attribution de la subvention.

5. BUDGET ET DURÉE DU PROJET

Le budget total alloué au cofinancement des actions d'information au titre du présent appel à propositions est estimé à 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR pour l'action n° 1 et 800 000 EUR pour l'action n° 2).

Le montant minimal de la subvention sera de 70 000 EUR et le montant maximal, de 300 000 EUR. La subvention de l'Union prendra la forme d'un remboursement jusqu'à concurrence de 80 % des coûts réels admissibles de l'action. Les demandeurs doivent garantir le cofinancement du montant restant, qui sera couvert par leurs ressources propres.

La Commission se réserve le droit de ne pas attribuer tous les fonds disponibles.

La durée maximale des projets est de 12 mois.

6. CALENDRIER ET DATE LIMITE DE DÉPÔT DES DEMANDES

Étapes	Date et durée
Date limite de dépôt des demandes	10 décembre 2019
Période d'évaluation (à titre indicatif)	janvier à mars 2020
Communication d'informations aux demandeurs (à titre indicatif)	avril 2020
Signature des conventions de subvention (à titre indicatif)	mai 2020 - juillet 2020

7. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les formulaires de demande ainsi que des informations complémentaires sur l'appel à propositions sont disponibles dans le guide du demandeur, disponible à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/regional_policy/fr/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/

Les demandes doivent être conformes aux exigences énoncées dans le guide du demandeur susmentionné.

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2019/C 344/05)

1. Le 1^{er} octobre 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Mall Group a.s. («Mall Group», Tchéquie), contrôlée conjointement par i) Rockaway e-commerce a.s. et son groupe («Rockaway», Tchéquie), ii) EC Investments a.s. et son groupe («ECI», Tchéquie) et iii) BONAK a.s. et son groupe (faisant partie de PPF Group N.V. et son groupe, «PPF», Tchéquie),
- Československá obchodní banka, a.s. («CSOB», Tchéquie), contrôlée par KBC Bank («KBC», Belgique),
- MallPay s.r.o. («MallPay», Tchéquie).

Mall Group et CSOB acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'ensemble de MallPay. MallPay est actuellement sous le contrôle exclusif de Mall Group.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Mall Group: fourniture de services de commerce électronique en Europe centrale et orientale par l'intermédiaire d'un certain nombre de magasins en ligne,
- CSOB: fourniture de services bancaires et financiers,
- MallPay: fourniture de solutions de paiement en ligne.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

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 ⁽¹⁾ 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^e 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>

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR