

## DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2019/C 344/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma objave.

**ZAHTEJ ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA**

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

**EU br.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

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

Telefon: (33) (0)3 81 54 71 70

Telefaks: (33) (0)3 81 54 71 54

E-pošta: accueil@interporc-fc.fr

Predmetno udruženje obuhvaća sve gospodarske subjekte koji posluju u sektoru proizvodnje ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” (uzgajivači svinja, klaonice, rasjekavaonice, industrijski i mali proizvođači), zbog čega ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu specifikacije.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Francuska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje

(1) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: ažuriranje kontaktnih podataka, nadzorna tijela, nacionalni zahtjevi, ažuriranje pojmovnika.

#### 4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

#### 5. Izmjene

##### 5.1. Opis proizvoda

- Izbrisana je uvodna rečenica u opisu proizvoda „Saucisse de Morteau’ i J sus de Morteau’ imaju razli ta svojstva”. Riječ je o izmjeni oblika.
- Rečenica „Saucisse de Morteau’ jest ravna kobasica valjkastog, pravilnog oblika i najmanjeg promjera od 40 mm (promjer crijeva tijekom punjenja), izra ena od svinjskog mesa” zamijenjena je rečenicom „Saucisse de Morteau’ jest ravna kobasica valjkastog, pravilnog oblika i najmanjeg promjera (promjer crijeva tijekom punjenja) od 34 mm za ‚Saucisse de Morteau’ mase manje od 150 g te 40 mm za ‚Saucisse de Morteau’ mase od 150 g ili više, izra ena od svinjskog mesa.”. Dodan je najmanji promjer od 34 mm. Dodavanjem tog manjeg promjera za kobasice mase manje od ili jednake 150 g omogućeno je zajamčenje iste veličine za kobasicu „Saucisse de Morteau” neovisno o njezinim dimenzijama. Time su omogućene iste proporcije za različite postojeće oblike kobasice „Saucisse de Morteau”, kako je navedeno u opisu proizvoda (kobasica mora biti ravna te valjkastog i pravilnog oblika). Za kobasice mase od najmanje 150 g zadržan je najmanji promjer od 40 mm.
- Izričito je opisana boja crijeva: dodano je da je za kobasice „Saucisse de Morteau” i „J sus de Morteau” „dopu tana jedino prirodna pigmentacija”. Predmetnom se izmjenom želi isključiti jedino umjetna boja crijeva, a ne njegova prirodna pigmentacija.
- Dodana je sljedeća rečenica: „Konopac koji se upotrebljava mora biti bijele ili krem boje, boje neobrađenog pamuka ili be  boje.” Odabir palete ograničene na slične boje omogućuje očuvanje tradicionalnog vizualnog izgleda proizvoda i lakše zadržavanje anonimnosti tijekom kontrola organoleptičkih značajki.
- Dodana su pojašnjenja o obliku drvenog štapića. Dodana je sljedeća rečenica: „Ima oblik ravnog kružnog valjka i nema zašiljeni kraj.”. Navedenim opisom jamči se isti izgled svih kobasica „Saucisse de Morteau”.
- U pogledu kobasica „J sus de Morteau” rečenica „Ako je meso kobasice nadjeveno u slijepo crijevo, drveni štapić nije uvijek prisutan jer je slijepo crijevo prirodno zatvoreno na jednom od krajeva” zamijenjena je sljedećom rečenicom: „Kada se nadjeva u debelo crijevo, kobasica J sus de Morteau’ na jednom je kraju zatvorena s pomoću štapića, koji nije uvijek prisutan kada je nadjevena u slijepo crijevo.”. Budući da je slijepo crijevo prirodno zatvoreno na jednoj strani, nije potrebno zatvaranje na drugoj strani.
- U rečenici: „Nakon što se skuha, svaka kriška kobasica ‚Saucisse de Morteau’ i ‚J sus de Morteau’ ima grubo nasjeckanu, ali ujednačenu teksturu te je dosljednog i čvrstog izgleda”, pridjevak „dosljednog” izbrisan je jer nije prilagođen.
- Dodan je iscrpan popis različitih mogućih oblika u kojima je proizvod dostupan tijekom stavljanja na tržište. Prije rečenice: „Zbog zdravstvene sigurnosti hrane smrznuti proizvod koji je skuhan ili narezan na kriške mora biti zapakiran tijekom isporuke potrošaču.” dodana je sljedeća rečenica: „Kobasice ‚Saucisse de Morteau’ i ‚J sus de Morteau’ prodaju se sirove ili kuhane. Prodaju se čitave ili u kriškama. Prodaju se svježe, smrznute ili duboko smrznute, uključujući skuhanu smrznutu ili skuhanu duboko smrznutu.”. Proizvod dostupan u skuhanom smrznutom ili duboko smrznutom obliku odgovara postojećoj praksi, koja je jednako tako kodificirana.
- U pogledu organoleptičkih svojstava rečenica „Elementi specifičnosti senzorskog profila kobasica Saucisse de Morteau i J sus de Morteau za unutarnji prerez jesu sljedeći:” zamijenjena je rečenicom: „Elementi specifičnosti senzornog profila kobasica ‚Saucisse de Morteau’ ili ‚J sus de Morteau’ u kuhanom obliku jesu sljedeći:”. Time je pojašnjeno da se elementi specifičnosti senzornog profila odnose na proizvod nakon kuhanja kako bi se izbjegla dvosmislenost. Proizvod se jede tek nakon kuhanja. Izraz „za unutarnji prerez” izbrisan je jer je netočan. Na primjer, boja se odnosi na vanjski dio proizvoda.

- Izbrisan je odlomak koji se odnosi na kulinarske recepte jer ne donosi korisne informacije za opis organoleptičkih svojstava.

Dio jedinstvenog dokumenta koji se odnosi na opis proizvoda izmijenjen je kako bi se u obzir uzela izmjene specifikacija. Organoleptička svojstva dodana su u jedinstveni dokument kako bi opis bio precizniji.

### 5.2. Zemljopisno područje

U poglavlju koje se odnosi na zemljopisno područje izbrisan je upućivanje na administrativnu regiju, koja je restrukturirana, i naveden je popis departmana. Zemljopisno područje ostaje nepromijenjeno. Iste su izmjene unesene u jedinstveni dokument.

### 5.3. Dokaz o podrijetlu

- Izbrisan je uvodni odlomak u kojem su navedena dva dodatna sustava sljedivosti. Sljedivost je opisana za svaku fazu postupka proizvodnje i nije potrebno pojasniti da postoji interni sustav svakog poduzeća te da postoji općenitiji sustav.
- Izbrisane su opisne rečenice ili rečenice koje nisu specifične za ZOZP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” (na primjer: „Trup je u toj fazi usklađen s parametrima specifikacija”) jer ne sadržavaju elemente koji se odnose na sljedivost.
- U odlomku koji se odnosi na sljedivost tijekom uzgoja dodana je kategorija „odbijena prasid – prasid za tov”. Ta je kategorija obuhvaćena širim pojmom „uzgoja prasida za tov” u važećoj specifikaciji. Izrazi „u skladu sa zakonodavstvom” i „u skladu s propisima” izbrisani su jer više nisu korisni. Zamijenjeni su izrazima „navod kojim se označuje mjesto rođenja”, koji je potreban tijekom dolaska u pogon za tov te „navod kojim se označuje mjesto na kojem se provodi tov”, koji je potreban prije klanja. Tom izmjenom žele se pojasniti dokumenti potrebni za sljedivost tijekom uzgoja.
- Najkraće razdoblje tijekom kojeg se dokumenti moraju čuvati smanjeno je s 5 godina na 3 godine. Ta se odredba primjenjuje na klaonice, rasjekavaonice i pogon za proizvodnju. Budući da proizvod ima rok trajanja od 90 dana, razdoblje od 3 godine dovoljno je kako bi se zajamčila učinkovita kontrola.
- Radi dopune u svrhu zajamčenja potpune sljedivosti ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” dodana je sljedivost u pogledu crijeva.
- S obzirom na njihovu prisutnost na tržištu ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” na popis gospodarskih subjekata koji sudjeluju u globalnom praćenju protoka sirovina dodana je kategorija „subjekti koji se bave veleprodajom mesa”. Predmetnim dodavanjem zajamčena je sljedivost proizvoda za tu kategoriju.
- Prikupljanje i prijenos informacija o protoku sirovina već su predviđeni registriranom specifikacijom. Pojašnjeno je da se mogu dostaviti na zahtjev skupine koja podnosi zahtjev. Time se jamči dosljednost protoka sirovina među gospodarskim subjektima.
- Tablica s podacima o sljedivosti ažurirana je kako bi bila dosljedna s provedenim izmjenama.

### 5.4. Metoda proizvodnje

Izbrisani su viškovi u pogledu općih propisa koji se odnose na odobrenje EEZ-a za klaonice i rasjekavaonice, kao i opisne rečenice koje nisu relevantne za razumijevanje načina proizvodnje.

### Značajke ishrane tijekom tova

- U izmijenjenoj specifikaciji navedeno je da sve svinje smještene u utvrđenoj zgradi primaju hranu definiranu specifikacijom. Predmetna izmjena odgovara praksi i njome su olakšane kontrole.

U važećoj je specifikaciji sirutka jedini obvezan mliječni proizvod u ishrani tijekom faze tova. U izmijenjenoj specifikaciji sirutka se može djelomično zamijeniti drugim mliječnim proizvodima koji imaju slična analitička svojstva jer sadržavaju mliječne bjelančevine, laktozu i zasićene masne kiseline. Ti su mliječni proizvodi dostupni za ishranu svinja, a njihovom upotrebom zadržana je povezanost s podrijetlom ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Na zemljopisnom području provode se proizvodnja svinja i proizvodnja mlijeka. Novim popisom mliječnih proizvoda odobrenih u ishrani svinja nisu izmijenjene posebnosti gotovog proizvoda.

Sirutka predstavlja najmanje 50 % količine mliječnih proizvoda i nusproizvoda. Dodatak prehrani čini jedan mliječni proizvod, više mliječnih proizvoda (vrhnje, mlijeko, sir, gruš, jogurt) ili mliječnih nusproizvoda (permeat sirutke, mliječni permeat, sirutka jogurta, mlaćenica).

Dodano je analitičko svojstvo mliječnih proizvoda: stopa ukupne koncentracije dušika mora biti veća od ili jednaka 4 g na 100 g suhe tvari kako bi bili odobreni jedino mliječni proizvodi prikladni za kvalitativnu prehranu svinja. Za sirutku dodano je i dodatno analitičko svojstvo: stopa laktoze mora biti veća od ili jednaka 20 % kako bi se birale jedino najbolje sirutke.

#### Uvjeti utovara i prijevoza:

- U pogledu zahtjeva o uskraćivanju hrane svinjama dodana je razlika ovisno o tome provodi li se klanje isti dan kao i utovar ili (najkasnije) dan nakon utovara. U slučaju da se klanje provodi sutradan (ili kasnije), životinjama se hrana uskraćuje najmanje 3 sata tijekom utovara. Predmetnom je izmjenom omogućeno sprječavanje pretjeranog uskraćivanja hrane štetnog za dobrobit životinje te *a fortiori* za kvalitetu mesa.

#### Uvjeti klanja:

- Izbrisano je razdoblje od pola sata prije davanja anestezije, tijekom kojeg se svinje tuširaju prije klanja. To je razdoblje pretjerano precizno i ne utječe na kvalitetu mesa.
- Mogućnost prskanja svinja tijekom dolaska ako je vanjska okolišna temperatura manja od +10°C proširena je na prskanje prije davanja anestezije kako bi se vodilo računa o dobrobiti životinje. Nadalje, prskanje tijekom dolaska te prije davanja anestezije može se izbrisati u slučaju noćnog mraza. To je brisanje odgovor na praktične razloge jer prskanje zbog kojeg je potrebno isprazniti kanale nije izvedivo u slučaju mraza.

#### Značajke trupova:

- Kad je riječ o nedostacima u pogledu izgleda trupova, rečenica: „Nedostatci u pogledu izgleda ograničeni su na 5 % za sve trupove u seriji klijenta” zamijenjena je rečenicom: „U slučaju prodaje trupova klijentu najviše 5 % trupova smije imati jedan nedostatak u pogledu izgleda ili više njih.” Taj novi tekst, koji nadzorniku olakšava razumijevanje pravila, u biti je nepromijenjen jer je zadržano ograničenje nedostataka u pogledu izgleda od najviše 5 %.
- Izbrisana je rečenica „Krajnja pH-vrijednost (uzeta najmanje 18 sati nakon klanja) mora biti u rasponu od  $5,50 \leq \text{pH} \leq 6,20$ . Mjeri se na 5 cm iznad buta te na dubini od 2 do 3 cm”. Mjerenje pH-vrijednosti zanimljivo je jedino za čitave komade mesa ili za usoljeno sušeno meso. To mjerenje nije značajno za proizvod koji se temelji na podijeljenim komadima, kao što je ZOZP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Prema studiji Nacionalnog instituta za poljoprivredna istraživanja (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>) (*Pokazatelji kvalitete svinjskog mesa. Važnost krajnje razine pH-vrijednosti i intramuskularne razine masti u određivanju osjetilne kvalitete.*), pH-vrijednost ima učinak na boju, mekoću i sočnost mesa, ali ne na ukupni okus ili tipični okus, na koji utječu hlapljivi spojevi koji nastaju razgradnjom lipida.

#### Svojstva komada:

- Dodana je zabrana „upotrebe mehanički odvojenog mesa i mljevenog mesa veličine manje od 8 mm”. To meso dobiveno tehnikom rasijecanja s pomoću mehaničkih sustava kojima se prikuplja meso koje je ostalo na kosti nakon ručnog rasijecanja može fizički sličiti mljevenom mesu, ali nije u skladu sa zahtjevima u pogledu specifičnosti ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Struktura mesa koje prijanja uz kosti razlikuje se od strukture ostalih komada životinjskog mesa; takvo je meso u većoj mjeri prožeto vlaknima zahvaljujući njihovoj svakodnevnoj hrani koja je manje bogata mastima, koji su značajni čimbenici za teksturu mesa kobasice. Dakle, radi se o kodifikaciji prakse i važećih specifičnosti u sektoru.

- Izbrisani su omjeri tvrdog masnog tkiva svinje („između 15 i 35 %” mesa namijenjenog za mješavinu za nadjev”) te mekanog tkiva svinje („između 65 i 85 % mesa namijenjenog za mješavinu”). Predmetna je izmjena opravdana činjenicom da je omjer tvrdog i mekanog masnog tkiva svinje zajamčen kontrolom stopa lipida u gotovom proizvodu.
- U važećoj specifikaciji najveća stopa smrznutih sirovina u mješavini mesa namijenjenoj za nadjev iznosi 15 %. Ta je stopa zamijenjena stopom od 50 %. Usporednim ispitivanjima, koja je provelo neovisno tijelo, pokazalo se da ne postoji izmjena organoleptičkih svojstava gotovog proizvoda između nepostojanja smrznutih sirovina u mješavini te upotrebe 50 % smrznutih sirovina (Maisons du goût, izvješće o ispitivanju br.°13/55, str. 22.). Nadalje, sektor se suočava s poteškoćama u pogledu opskrbe sirovinama potrebnima za proizvodnju ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” tijekom ljeta. Potrošnja ZOZP-a obilježena je znatnom potražnjom tijekom ljeta. Međutim, većina klanja svinja provodi se tijekom zime. Prema tome potražnja potrošača nije povezana s praksama uzgoja i klanja. Povećanjem najvećeg udjela smrznutih sirovina po mješavini s 15 % na 50 % omogućen je odgovor na znatnu potražnju za ZOZP-om „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” tijekom ljeta bez utjecaja na uzgojne prakse.
- Rokovi između odmrzavanja i sjeckanja („najkasnije 24 sata nakon završetka odmrzavanja mesa”), a potom i dimljenja („dimi se najkasnije 24 sata nakon sjeckanja”) izbrisani su jer su zalihosni s obzirom na opće važeće zdravstvene propise.

#### Dopunski proizvodi:

- Dodana je najveća granica za stolnu sol (NaCl), utvrđena na 22 g/kg mješavine. Tim ograničenjem kodificirane su trenutačne prakse gospodarskih subjekata. Dodavanjem prevelike količine soli dobio bi se snažan slani okus, koji ne odgovara značajkama gotovog proizvoda.
- Na popis šećera koji se mogu opcionalno dodati u mješavinu kao dopunski proizvod dodan je glukozni sirup. Glukozni sirup usporediv je s dekstrozom, koja je već odobrena u specifikaciji, osobito u pogledu snage zaslađivanja. Njegov unos na popis nema učinak na okus gotovog proizvoda.
- Izrazi „kalijev nitrat” i „nitritna sol” zamijenjeni su nazivima iz službenog i međunarodnog nazivlja. Prema tome izraz „kalijev nitrat” zamijenjen je izrazom „E252”, a izraz „nitritna sol” zamijenjena je izrazom „E250”.
- Uvedeni su izrazi „askorbinska kiselina (E300) i njezine soli”, kao i „ružmarin i ekstrakt ružmarina”. Navedeni antioksidansi omogućuju smanjenje rizika od peroksidacije masnoća i nestabilnosti boje, osobito u kobasicama koje se prodaju u kriškama i/ili duboko smrznutim kobasicama, pri čemu nisu izmijenjene njihove značajke. Prema tome sudjeluju u očuvanju organoleptičkih svojstava ZOZP-a. Ružmarin (ili njegov ekstrakt) upotrebljava se u vrlo maloj dozi zbog svojih antioksidacijskih, a ne zbog aromatizirajućih svojstava.
- Udio vina koje se smije dodati mješavini smanjen je s 8 % na 6,5 %. Gospodarski subjekti trenutačno ne primjenjuju stopu od 8 %, nego se ograničavaju na 6,5 %; prema tome radi se o povećanju preciznosti specifikacije. Navedenim ograničenjem ojačane su značajke proizvoda.
- Dodana je mogućnost uvođenja vode „u tekućem obliku” kako bi se olakšala podjela dopunskih proizvoda u mješavini ili „u obliku leda” kako bi se regulirala temperatura. Stopa vode ne smije premašivati 3 %. Dodavanje vode ograničeno je kako se ne bi izmijenila narav gotovog proizvoda.

#### Priprema mesa, nadijevanje ili punjenje i zatvaranje:

Navedene su izmjene spomenute u opisu proizvoda (promjer, masa, boja konopca, oblik drvenog štapića). Radi se o uvođenju tih izmjena u dio koji se odnosi na način proizvodnje.

#### Rashlađivanje:

- Pojašnjeno je da je izmjerena temperatura „okolišna” temperatura.
- Najveća temperatura sušenja povećana je s 30 °C na 40 °C. Cilj sušenja jest priprema površine crijeva u svrhu optimizacije dimljenja proizvoda. Ograničavanjem najveće temperature sušenja na 30 °C ponekad nije moguće da kobasice postignu okolišnu temperaturu dimljenja koja potiče dimljenje nauštrb neželjenih sastavnica, kao što su policiklički aromatski ugljikovodici.
- Izbrisana su dva posljednja stavka, koji se smatraju nekorisnima i kojima je tek objašnjena uloga te opcionalne faze sušenja.

*Dimljenje:*

- Dimljenje je definirano kao efektivno trajanje izloženosti dimu. Dodavanjem te definicije uneseno je pojašnjenje koje odgovara praksi gospodarskih subjekata.
- U pogledu prethodno navedenog dodavanja pojašnjeno je najmanje trajanje dimljenja u konvencionalnoj pušnici. U važećoj specifikaciji za radnje sušenja i dimljenja utvrđeno je najmanje trajanje jedino izvan i/ili unutar komore za dimljenje. Posljedica toga može biti da vrijeme koje kobasice provedu u konvencionalnoj pušnici bude nedostavno. Trenutačnim načinom ocjenjivanja trajanja dimljenja pridonosi se nastanku mikrobiološkog rizika. Prijedlogom definiranja dimljenja unutar komore konvencionalne pušnice sprječava se davanje prednosti dugom vremenu čekanja na zraku, što može biti štetno za kvalitetu proizvoda i omogućuje bolje utvrđivanje specifičnosti proizvoda. Prema tome definirano je najmanje trajanje dimljenja od 6 sati ako se radnja provodi u konvencionalnoj pušnici. Dimljenje je neophodno u proizvodnji kobasica „Saucisse de Morteau”. Mora biti sporo.
- Nadalje, dodana su najkraća i najdulja razdoblja tijekom uzastopne upotrebe tradicionalne pušnice i konvencionalne pušnice za tu kobasicu ili kobasicu „Jésus” ili obratno. Te obveze omogućuju bolje utvrđivanje radnje dimljenja, koja je od temeljne važnosti. U pogledu dimljenja u komori konvencionalne pušnice utvrđeno je da smije trajati najmanje 3 sata te najviše 48 sati. Za fazu dimljenja u pušnici *thué* ili u tradicionalnoj pušnici najmanji rok iznosi 12 sati, a najdulji rok iznosi 7 dana.
- Dodano je da je „zabranjena upotreba tekućeg dima”. U skladu sa specifičnostima ZOZP-a „Saucisse de Morteau” ili „Jésus de Morteau” dopušten je jedino prirodni dim crnogoričnog drveća.
- Dodana je najveća temperatura od 40 °C tijekom dimljenja u konvencionalnoj pušnici. Time je spriječeno narušavanje kvalitete. Svrha navedene izmjene jest poštovanje specifičnosti kobasica „Saucisse de Morteau” ili „Jésus de Morteau”.
- Izbrisan je odlomak o svrsi dimljenja, koji je opisan i općenit. Njime nije opisana faza načina proizvodnje i ne može dovesti do nadzora.

*Proizvodi koji se stavljaju u prodaju u smrznutom obliku:*

- U specifikaciju dodan je navod o prodaji proizvoda u kuhanom smrznutom ili duboko smrznutom obliku. Taj se oblik prije upotrebljavao, ali je ispušten tijekom sastavljanja specifikacije.
- Najveća temperatura čuvanja nakon smrzavanja ili dubokog smrzavanja iznosi – 18°C. Radi se o pojašnjenju.

*Proizvodi koji se stavljaju u prodaju u kuhanom obliku:*

- Izbrisana je najveća temperatura kuhanja od 90 °C. Ta obveza ne pridonosi značajkama proizvoda koji se pušta u prodaju jer je važan element temperatura u središtu proizvoda tijekom kuhanja.
- Zbog toga dodano je sljedeće: „Temperatura u središtu proizvoda tijekom kuhanja doseže najmanje 68 °C”. Ovom rečenicom pojašnjeno je da se radi o najmanjoj temperaturi.

Dio jedinstvenog dokumenta koji se odnosi na hranu za životinje i sirovine izmijenjen je kako bi se unijele određene izmjene specifikacije, konkretno obrok svinja, uvjeti prehrane prije klanja i najmanja masa trupova.

**5.5. Povezanost**

Čitavo poglavlje „Povezanost sa zemljopisnim područjem” sažeto je i restrukturirano kako bi se bolje istaknule posebnosti zemljopisnog područja, posebnosti proizvoda i uzročna povezanost. Prema tome izmijenjen je jedino oblik.

U pogledu prehrane životinja upućivanje na sirutku zamijenjeno je upućivanjem na mliječne proizvode. Međutim, time nije izmijenjena povezanost između ZOZP-a „Saucisse de Morteau” ili „Jésus de Morteau” i njegovih posebnosti, koje proizlaze iz suživota između proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda, proizvodnje sira, uzgoja svinja i lokalnih praksi prerade. Proizvodnjom svinja davala se i daje se dodatna vrijednost proizvodnje mliječnih proizvoda radi proizvodnje sira, osobito sirutke, ali i vrhnja, mlijeka, sira, gruš a i jogurta.

Uzimajući u obzir te izmjene prilagođen je dio „Povezanost sa zemljopisnim područjem” jedinstvenog dokumenta.

## 5.6. Označivanje

- Ispred izraza „dimljeno u pušnici *thué*” dodan je izraz „isključivo” kako bi jedino gospodarski subjekti koji provode čitavi postupak dimljenja u pušnici *thué* bili ovlašteni za upotrebu prikaza te vrste pušnice na etiketi. Tijekom kombinirane upotrebe nekoliko vrsta pušnice prikaz pušnice *thué* na etiketi mogao bi dovesti potrošače u zabludu.
- Kako bi se dala prednost pojedinačnom označivanju svake kobasice „Saucisse de Morteau” ili „Jésus de Morteau”, radi boljeg pružanja informacija potrošačima dodano je sljedeće: „Proizvođač mora zajamčiti poštovanje sljedećih pravila za postavljanje prodajnog naziva i europskog simbola zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla. Ovaj prodajni naziv i ovaj europski simbol bit će navedeni u sljedećim odlomcima pod naslovom ‚Označivanje’.
- Svi ZOZP-ovi ‚Saucisse de Morteau’/‚Jésus de Morteau’ namijenjeni distribuciji potrošaču bez pretpakiranja moraju nositi pojedinačnu etiketu, koja je pričvršćena na proizvod.
- Svi ZOZP-ovi ‚Saucisse de Morteau’/‚Jésus de Morteau’ namijenjeni distribuciji potrošaču u pretpakiranom obliku koji su popraćeni proizvodima koji nisu ‚Saucisse de Morteau’ u tom pretpakiranju moraju nositi pojedinačnu etiketu.
- Pretpakiranje namijenjeno potrošačima koje sadržava jedan od ZOZP-ova ‚Saucisse de Morteau’/‚Jésus de Morteau’, a koje ne sadržava nijedan drugi proizvod, mora nositi najmanje jednu etiketu, na primjer, na foliji pretpakiranja, ali ne postoji obveza postavljanja pojedinačne etikete na svaku kobasicu.
- U slučaju ZOZP-a ‚Saucisse de Morteau’/‚Jésus de Morteau’ namijenjenog daljnjoj preradi, uključujući u restoranima, ne postoji obveza postavljanja pojedinačne etikete.

Izmjene unesene u specifikaciju preuzete su u dijelu jedinstvenog dokumenta koji se odnosi na označivanje.

## 5.7 Ostale izmjene:

- Ažurirani su i podaci o skupini koja podnosi zahtjev. Nadalje, dodan je i sastav skupine koja podnosi zahtjev.
- Upućivanja na nadzorno tijelo ažurirana su u skladu s postojećim uputama na nacionalnoj razini čija je svrha usklađivanje teksta specifikacija. Odsad se u ovoj rubrici navode podaci nadležnih tijela u području kontrola na razini Francuske: Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) i Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Odsad su naziv i podaci o certifikacijskom tijelu dostupni na internetskim stranicama INAO-a te u bazi podataka Europske komisije.
- Glavne točke koje je potrebno nadzirati u nacionalnim zahtjevima ažurirane su kako bi bile dosljedne s traženim izmjenama.
- Dopunjen je pojmovnik.
- Prilozi specifikaciji izbrisani su jer ne sadržavaju ograničavajuće odredbe.

Općenito, jedinstveni je dokument izmijenjen kako bi se postigla njegova usklađenost s važećim propisima.

### JEDINSTVENI DOKUMENT

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

**EU br.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

#### 1. **Naziv**

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

#### 2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

#### 3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

##### 3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, dimljeni, usoljeni itd.)

### 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Saucisse de Morteau” ravna je kobasica valjkastog i pravilnog oblika dobivena od svinjskog mesa, najmanjeg promjera 34 mm za „Saucisse de Morteau” mase manje od 150 grama, odnosno 40 mm (crijeva tijekom punjenja) za „Saucisse de Morteau” mase 150 grama ili veće. Nadijeva se u prirodno i neobojeno svinjsko crijevo; dopuštena je jedino prirodna pigmentacija. To se crijevo na jednom kraju zatvara ravnim drvenim štapićem valjkastog oblika bez zašiljenog vrha, a na drugom kraju konopcem od prirodnog vlakna. Konopac koji se upotrebljava mora biti bijele ili krem boje, boje neobrađenog pamuka ili bež boje.

„Jésus de Morteau” jest posebni oblik kobasice „Saucisse de Morteau”, koji je nepravilniji i ima najmanji promjer od 65 mm (crijevo tijekom punjenja). Kada je nadjevena u slijepo crijevo, kobasica „Jésus de Morteau” ne mora biti zatvorena s pomoću štapića.

Nakon što je skuhana, svaka kriška kobasica „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” ima grubo nasjeckanu, ali ujednačenu teksturu te je dosljednog i čvrstog izgleda.

Svoju tipičnu jantarnu boju, koja je između smeđe i zlatne boje, kobasica „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” stječe dimljenjem.

Konzistenciju kobasice karakterizira čvrstoća na dodir.

Aroma dima jedna je od istaknutih značajki kobasica „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”, a dobiva se upotrebom piljevine i crnogoričnog drveća te polaganim dimljenjem. Ta je aroma izražena u sirovom proizvodu. Nakon što je kobasica skuhana i tijekom konzumacije, aroma dima uravnotežena je i dugotrajna, bez kiselosti ili jetkosti. Kobasice „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” odlikuju se i svojim okusom mesa, koji niti je pretjerano suh niti je mastan.

Tekstura kuhane kobasice „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” odlikuje se svojom mekoćom i te čvrstim, grubo nasjeckanim mesom. U ustima proizvod ne smije biti tvrd ili gumast, nego čvrst i sočan.

Fizikalno-kemijska svojstva sirovog proizvoda jesu sljedeća:

- vlaga proizvoda kojem je odstranjena mast (HPD): < ili = 75 %
- masti: < ili = 30 % za HPD od 75 %
- omjer kolagena i protida: najviše 16 %
- sadržaj šećera: manji od ili jednak 1 % za HPD od 75 %

Organoleptička svojstva:

Elementi specifičnosti senzornog profila ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” u kuhanom obliku jesu sljedeći:

- U dimljenom obliku: uravnoteženi okus, aroma dima ostaje u ustima, u suprotnosti sa snažnim kiselim i neugodnim mirisom.
- Mekoća: dojam mekanog mesa, masnoće, ispušta sok, mekoća tijekom žvakanja, za razliku od tvrdog i gumastog okusa.
- Čvrsta konzistencija: meso je grubo nasjeckano, čvrste konzistencije, kompaktno, ne raspada se tijekom rezanja.
- Krto meso: dojam mesa, koje nije pretjerano suho, nemasno.
- Boja: jantarna boja, povezana s dimljenjem. Između smeđe i zlatne boje.

ZOZP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” prodaje se u sirovom ili kuhanom obliku, u komadu ili narezan na kriške, svjež, smrznut ili duboko smrznut, uključujući kao skuhanu smrznuta ili skuhanu duboko smrznuta kobasica.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Životinje odabrane za tov jesu ženke i kastrirani mužjaci. Udio svinja za tov osjetljivih na halotan mora biti manji od 3 %, a nijedna životinja ne smije biti nositelj RN-alela. Obrok svinja za tov sadržava mliječne proizvode i/ili nusproizvode, koji se mogu pomiješati, a čiji udio u obroku za tov iznosi između 15 % i 35 % suhe tvari. Sirutka čini najmanje 50 % mliječnih proizvoda i/ili nusproizvoda.

Dodatak ishrani tih proizvoda sadržava najmanje 50 % žitarica i njihovih nusproizvoda. Općenito, obrok (mliječni proizvodi i nusproizvodi, dodatci ishrani) za tov sadržava manje od 1,7 % linoleinske kiseline.



Ako se klanje provodi na isti dan kao i utovar životinja u svrhu njihova prijevoza u klaonicu, životinjama se hrana uskraćuje tijekom najmanje 12 sati. U slučaju da se klanje provodi sutradan (ili kasnije), životinjama se hrana uskraćuje najmanje 3 sata pri utovaru.

Čekanje prije klanja treba iznositi najmanje 2 sata. Svinje se tuširaju pri dolasku u klaonicu i prije davanja anestezije, osim ako je vanjska okolišna temperatura manja od +10 °C ili ako je zbog noćnog mraza potrebno isprazniti kanale za otjecanje vode.

Najmanja težina toplih trupova svinja utvrđena je na 80 kg.

Rasjeci koji se jedini smiju upotrebljavati u sastavu mješavine jesu:

- but
- lopatica
- potrbušina
- leđna slanina
- slabina
- obresci (ako se upotrebljavaju, prsni vršci moraju biti obrađeni i ne smiju sadržavati žlijezde ili crvene mrlje)

Zabranjena je upotreba mehanički odvojenog mesa i mljevenog mesa veličine manje od 8 mm.

Upotreba smrznute sirovine (masnog i/ili krtog tkiva svinja) dopuštena je i ograničena na 50 % po mješavini. Rasjeci koji se upotrebljavaju za proizvodnju kobasica i kobasica *jésus* ne smiju biti smrznuti više od 12 mjeseci kad je riječ o krtom mesu, odnosno 9 mjeseci kad je riječ o masnom svinjskom mesu.

#### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Proizvodnja, priprema mješavine i dimljenje moraju se provoditi na zemljopisnom području.

#### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Zbog zdravstvene sigurnosti hrane smrznuti proizvod, kuhan ili narezan na kriške, mora biti zapakiran pri isporuci potrošaču.

#### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Etiketa proizvoda obvezno sadržava naziv: „Saucisse de Morteau” ili „Jésus de Morteau”. Za jedan je proizvod dopuštena upotreba samo jednog prodajnog naziva.

Ako se dimljenje kobasice ili kobasice *jésus* ne provodi isključivo u pušnicama *thué*, vizualna ili pisana komunikacija povezana s proizvodom ne smije upućivati na upotrebu takve vrste pušnice.

Svi ZOZP-ovi „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” namijenjeni distribuciji potrošaču bez pretpakiranja nose pojedinačnu etiketu, koja je pričvršćena na proizvod.

Svi ZOZP-ovi „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” namijenjeni distribuciji potrošaču u pretpakiranom obliku koji su popraćeni proizvodima koji nisu „Saucisse de Morteau” u tom pretpakiranju nose pojedinačnu etiketu.

Pretpakiranje namijenjeno potrošačima koje sadržava jedan od ZOZP-ova „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”, a koje ne sadržava nijedan drugi proizvod, nosi najmanje jednu etiketu, na primjer, na foliji pretpakiranja, ali ne postoji obveza postavljanja pojedinačne etikete na svaku kobasicu.

U slučaju ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” namijenjenog daljnjoj preradi, uključujući u restoranima, ne postoji obveza postavljanja pojedinačne etikete.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvodnje obuhvaća sva četiri departmana Doubs, Jura, Haute-Saône i Territoire de Belfort.

Ovo zemljopisno područje odgovara području tradicionalnog znanja i umijeća u području proizvodnje i dimljenja ZOZP-a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Na njemu mogu se pronaći pušnice *tuyés* i tradicionalne pušnice, koje se nalaze u čitavoj pokrajini Franche-Comté.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Kao djelatnost koja je imala značajnu ulogu u oblikovanju područja, poljoprivreda pokrajine Franche-Comté usmjerena je ponajprije na uzgoj stoke i proizvodnju mlijeka.

To je područje gusto pokriveno siranama, koje lokalno stanovništvo naziva „fruitières”.

Te sirane proizvode mliječne nusproizvode, među ostalim sirutku, koja je prvi izbor za prehranu životinja; sirutka je siromašna mastima i nezasićenim masnim kiselinama, ali je relativno bogata lizinom i treoninom, koje su esencijalne aminokiseline, osobito za svinje. Prema tome uzgoj svinja može se provoditi zahvaljujući razvoju sirana, koje su se mogle razvijati na području regije Franche-Comté. Dakle, povezanost između proizvodnje sira i proizvodnje svinja izravna je i tradicionalna.

Razmjerno gusta mreža malih i srednjih klaonica i rasjekavaonica na području opskrbe omogućuje rad lokalnih prerađivača, čiji i dalje velik broj ukazuje na dinamičnost proizvodnje.

Pokrajina Franche-Comté obilježena je brojnim, većinom crnogoričnim šumama, osobito na planinskom području. Gusta mreža pilana omogućuje preradu crnogoričnog drveća, uz pružanje goriva potrebnog za tradicionalno dimljenje.

U planinskim područjima, koja su hladnija, praksa dimljenja mogla se povezati s potrebom za grijanjem nastamba. To je u pokrajini Franche-Comté dovelo do pojave načela pušnice „thué”, koja je bila središte za grijanje poljoprivrednog gospodarstva i komore za dimljenje koja se upotrebljavala za privremeno držanje mesnih proizvoda u svrhu njihova sušenja i dimljenja, a time i njihova čuvanja.

Iz te prakse, koja se ponajprije razvila u regiji Haut-Doubs, potječe stručnost u dimljenju, koja se potom raširila po čitavoj pokrajini Franche-Comté, uz pojavu konstrukcija za dimljenje koje se temelje na načelu pušnice *thué*. Nadalje, Morteau je naziv općine u regiji Haut-Doubs.

„Saucisse de Morteau” jest ravna kobasica valjkastog, pravilnog oblika i razmjerno velikog promjera. Na jednom je kraju zatvorena drvenim štapićem, a na drugom konopcem. „Jésus de Morteau” poseban je oblik kobasice „Saucisse de Morteau”, koji je nepravilniji i ima veći promjer. „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” imaju tipičnu jantarnu boju, koja je između smeđe i zlatne boje. Aroma dima jedna je od snažnih značajki kobasica „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”. Tekstura kuhane kobasice „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” odlikuje se svojim grubo nasjeckanim, povezanim mesom.

Povezanost kobasica „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” sa zemljopisnim područjem temelji se na posebnim značajkama proizvoda i njihovu ugledu.

Svinje se hrane mliječnim proizvodima i nusproizvodima s ograničenim sadržajem linoleinske kiseline (1,7 % obroka), što omogućuje odabir svinjskih masnoća koje su donekle nezasićene. Ta značajka omogućuje dobivanje komadića masti koji su odvojeni u mješavini i imaju lijepu bijelu boju. Jednako tako, omogućuje bolje odolijevanje kobasica „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” toplini tijekom dimljenja ili kuhanja.

Niske razine nezasićenih masnih kiselina, koje su ljepljivije, zajamčene prehranom mliječnim proizvodima i nusproizvodima, stvaraju povoljne uvjete da se u proizvodu zadrži aroma dima.

Prehrana bogata mliječnim proizvodima, među kojima je i sirutka, zajedno sa selektivnim genetskim kriterijima za svinje omogućuje dobivanje svinjetine ujednačene ružičaste boje. Zajedno s čvrstom, bijelom mašću, to pridonosi dobroj vidljivosti komadića masti u kobasicama „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”.

„Saucisse de Morteau” prvotno se zatvarala drvenim štapićem, što je omogućavalo vješanje kobasice u pušnici *thué*. Velike dimenzije kobasice dobivaju se nadijevanjem u debelo crijevo svinje. Proizvođači trenutačno i dalje upotrebljavaju prirodno svinjsko crijevo, koje se na jednom kraju zatvara drvenim štapićem.

U povijesnom smislu meso se jednostavno reže nožem; taj način pripreme pridonosi velikim dimenzijama komadića mesa i masti. Danas proizvođači pripremaju proizvod s pomoću sjeckalice ili rezača i zadržali su velike dimenzije mljevenog mesa.

Prisutnost crnogoričnog drveća znači da je postupak kojem podliježu kobasice „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” razvijen isključivo na temelju crnogoričnog drveća, za razliku od ostalih vrsta dimljenih kobasica dostupnih na francuskom ili europskom tržištu, koje se dime s pomoću listopadnog drveća. Dimljenje koje se provodi za ZOZP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” ima značajke dimljenja koje se provodi u pušnicama *thué*. Radi se o sporom dimljenju, koje omogućuje da dim duboko proдре u proizvod, a ne samo njegovo prijanjanje na površinskoj razini. To je dimljenje potrebno zbog dimenzija proizvoda, osobito u slučaju „Jésus de Morteau”.

Kontrola trajanja i temperature dimljenja omogućuje kontrolu vlažnosti zraka i sprječavanje fermentacije proizvoda. Proizvođač kontrolira vatru, koja se mora prilagoditi ovisno o nekoliko čimbenika, kao što su masa proizvoda koji se dimi, okolišna temperatura, vlažnost zraka te vlažnost goriva.

To umijeće sporog dimljenja s pomoću crnogoričnog drva snažna je specifičnost koja omogućuje da kobasice „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” poprime jantarnu boju i karakteristični okus dima, koji su blisko povezani s područjem proizvodnje.

Ugled kobasica „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”, koji potječe još iz 18. stoljeća, proširio se izvan izvorne pokrajine zahvaljujući jasnoj identifikaciji proizvoda, odnosno njegova izrazito prepoznatljivog vizualnog izgleda (veličina, boja, drveni štapić) i okusne kvalitete (grubo sjeckano meso, okus dima).

Kobasica „Saucisse de Morteau” dobro je poznata javnosti, ugostiteljima i potrošačima. Ispitivanje javnosti provedeno 2008. pokazalo je da 71 % potrošača zna za proizvod. Ljudi ga odmah prepoznaju kao simbol kuhinje pokrajine Franche-Comté, zajedno s različitim sirevima i vinima. Ta snažna povezanost između pokrajine Franche-Comté i „Saucisse de Morteau” i dalje je živa te proizvod stavlja u središte kulinarske baštine pokrajine. Iako ovaj ugled ponajprije nosi kobasica „Saucisse de Morteau”, naziv „Jésus de Morteau” isto tako uživa vlastiti ugled, osobito na razini pokrajine, u kojoj se često može naći na policama uz kobasicu „Saucisse de Morteau”.

Teritorijalna povezanost i postojanost guste mreže gospodarskih subjekata na zemljopisnom području važni su čimbenici koji pridonose ugledu proizvoda.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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

---