

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2019/C 344/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

Nr. UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

DOP () IGP (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

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

„Valparc”
12, rue de Franche-Comté
25480 Ecole Valentin
FRANCE

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

E-mail: accueil@interporc-fc.fr

Această asociație reunește toți operatorii care fac parte din filiera IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” (crescători de porci, abatoare, unități de tranșare, fabricanți industriali și tradiționali) și, prin urmare, are legitimitatea de a solicita modificarea caietului de sarcini.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție

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

- Legătura
- Etichetarea
- Altele: actualizarea datelor de contact, a structurilor de control, a cerințelor naționale, actualizarea glosarului.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

5.1. Descrierea produsului

- Fraza introductivă din descrierea produsului „Saucisse de Morteau» și «Jésus de Morteau» prezintă diferite caracteristici:” se elimină. Este vorba despre o modificare formală.
- Fraza „Saucisse de Morteau» este un cârnat drept de formă cilindrică, regulată și cu un diametru de minimum 40 mm (diametrul de umplere a intestinului), produs din carne de porc.” se înlocuiește cu „Saucisse de Morteau» este un cârnat drept de formă cilindrică, regulată și cu un diametru minim (diametrul de umplere a intestinului) de 34 mm pentru cârnatul «Saucisse de Morteau» de minimum 150 g și de 40 mm pentru cârnatul «Saucisse de Morteau» cu o greutate egală cu sau mai mare de 150 g, produs din carne de porc.” Se adaugă un diametru inferior minim de 34 mm. Adăugarea acestui diametru mai mic pentru cârnații cu o greutate mai mică sau egală cu 150 g asigură menținerea aceleiași greutate pentru cârnații „Saucisse de Morteau”, indiferent de dimensiunile lor. Devin astfel posibile aceleași proporții pentru diferitele formate existente ale cârnaților „Saucisse de Morteau”, după cum se indică în descrierea produsului (drept de formă cilindrică, regulată). Diametrul minim de 40 mm se păstrează pentru cârnați de cel puțin 150 g.
- Se precizează culoarea intestinelor: Se adaugă precizarea că „numai pigmentația naturală este acceptată” atât pentru „Saucisse de Morteau”, cât și pentru „Jésus de Morteau”. Această modificare exclude doar colorarea artificială a intestinelor, nu și pigmentația naturală a acestora.
- Se adaugă precizarea: „Firele utilizate sunt de culoare albă, crem, ecru sau bej”. Alegerea unei palete limitate de culori apropiate permite menținerea aspectului vizual tradițional al produsului și facilitarea anonimatului în timpul controalelor organoleptice.
- Se aduc precizări legate de forma bețișășului de lemn. Se adaugă următoarea frază: „Bețișășul are forma unui cilindru drept și nu are nicio extremitate ascuțită.” Această descriere garantează că toți cârnații „Saucisse de Morteau” au același aspect.
- În ceea ce privește „Jésus de Morteau”, propoziția „În cazul în care se utilizează cecul, nu este neapărat nevoie de bețișășul de lemn, cecul fiind închis natural la una dintre extremități.” se înlocuiește cu următorul text: „Produsul «Jésus de Morteau» se închide cu un bețișăș la unul dintre capetele porțiunii de intestin gros folosit pentru umplutură, dar nu se închide întotdeauna cu bețișăș atunci când se utilizează cecul ca intestin de umplere.” Prin natura sa, cecul este închis la una dintre extremități și, prin urmare, nu este necesară o a doua închidere.
- În fraza: „După preparare prin tratare termică, secțiunea în produsele «Saucisse de Morteau» și «Jésus de Morteau» prezintă un amestec de carne tocată mare, dar omogen, cu un aspect compact și închegat.”, calificativul „compact” se elimină, deoarece nu este adecvat.
- Se adaugă o listă detaliată a prezentărilor posibile la momentul comercializării produsului. Înaintea frazei: „Din motive de siguranță alimentară, produsele congelate, tratate termic sau tranșate trebuie în mod obligatoriu ambalate în momentul predării către consumator.” se adaugă următoarea frază: „Cârnații «Saucisse de Morteau» și «Jésus de Morteau» se comercializează în stare crudă sau tratați termic. Se comercializează întregi sau feliați. Se comercializează în stare proaspătă, congelați sau congelați rapid, inclusiv tratați termic și apoi congelați sau congelați rapid.” Prezentarea cârnaților tratați termic apoi congelați sau congelați rapid corespunde unei practici existente care este astfel integrată.
- În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, fraza „Elementele tipice ale profilului senzorial al «Saucisse de Morteau» și «Jésus de Morteau» sunt următoarele în secțiune:” se înlocuiește cu: „Elementele tipice ale profilului senzorial al cârnaților «Saucisse de Morteau» sau «Jésus de Morteau», tratați termic, sunt următoarele:”. Se precizează astfel că elementele tipice profilului senzorial se referă la produs după ce a fost tratat termic, pentru a se evita orice ambiguitate. De fapt, produsul se consumă doar după tratare termică. Mențiunea „în secțiune” se elimină deoarece este inexactă. Culoarea, de exemplu, se referă la exteriorul produsului.

- A fost eliminat paragraful referitor la rețete culinare, deoarece nu oferă informații utile pentru descrierea caracteristicilor organoleptice.

Se modifică partea din documentul unic referitoare la descrierea produsului pentru a ține seama de modificările caietului de sarcini. Caracteristicile organoleptice sunt adăugate în documentul unic, astfel încât descrierea să fie mai precisă.

5.2. Aria geografică

În capitolul referitor la aria geografică, referința la regiunea administrativă care a fost restructurată a fost eliminată în favoarea citării departamentelor. Aria geografică este neschimbată. Aceleași modificări au fost operate în documentul unic.

5.3. Dovada originii

- Se elimină paragraful introductiv referitor la două sisteme complementare de trasabilitate. În fapt, trasabilitatea este descrisă pentru fiecare etapă a procesului de fabricație și nu este necesar să se precizeze că există un sistem specific fiecărei întreprinderi pe plan intern și un sistem mai generalizat.
- Sunt eliminate elementele descriptive sau nespecifice pentru IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” (de exemplu: „Carcasa este în conformitate, în această etapă, cu parametrii din caietul de sarcini”), deoarece nu conțin elemente referitoare la trasabilitate.
- În paragraful privind trasabilitatea animalelor, se adaugă categoria „unitate de îngrijire post-înțarcare”. Această categorie este inclusă în conceptul mai larg de „unitate de creștere și îngrijire” din caietul de sarcini în vigoare. Expresiile „în conformitate cu legislația” și „în conformitate cu normele” se elimină deoarece nu sunt utile. Acestea se înlocuiesc cu „indicativul de marcaj al locului de naștere” necesar la sosirea în unitatea de îngrijire și „indicativul de marcaj al locului de îngrijire” necesar înainte de sacrificare. Această formulare are scopul de a clarifica documentele necesare pentru trasabilitate în procesul de creștere a animalelor.
- Perioada minimă de păstrare a documentelor a fost redusă de la cinci la trei ani. Această dispoziție se aplică abatorului, secției de tranșare și unității de producție. O perioadă de trei ani este suficientă pentru a asigura un control eficient, produsul având o durată de valabilitate de 90 de zile.
- Se adaugă trasabilitatea membranelor pentru a asigura o trasabilitate completă a produsului IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”.
- Pe lista operatorilor care participă la monitorizarea generalizată a fluxurilor de materii prime se adaugă categoria „distribuitori angro de carne”, ținând cont de prezența acestora pe piața produsului IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Această adăugire asigură trasabilitatea produsului pentru această categorie.
- Colectarea și transmiterea informațiilor privind fluxul de materii prime sunt deja incluse în caietul de sarcini înregistrat. Se precizează că acestea pot fi transmise la cererea grupului solicitant. Această transmitere asigură coerența fluxurilor de materii prime între operatori.
- Tabelul recapitulativ al elementelor de trasabilitate este actualizat pentru a fi în concordanță cu modificările efectuate.

5.4. Metoda de producție

Se elimină informațiile redundante care reiau normele generale privind aprobarea CEE a abatoarelor și a unităților de tranșare, precum și frazele cu caracter descriptiv, care nu prezintă interes pentru înțelegerea metodei de producție.

Caracteristicile alimentației pentru îngrijire

- Caietul de sarcini modificat prevede că toți porcii adăpostiți într-o clădire identificată primesc alimentația definită în caietul de sarcini. Această modificare corespunde practicii și permite facilitarea controalelor.

În caietul de sarcini în vigoare, lactoserul este singurul produs lactat obligatoriu în alimentația specifică fazei de îngrășare. În caietul de sarcini modificat, lactoserul poate fi înlocuit parțial cu alte produse lactate care prezintă caracteristici analitice similare, deoarece conțin proteine din lapte, lactoză și acizi grași saturați. Aceste produse lactate sunt disponibile pentru alimentația porcilor, iar utilizarea lor menține legătura cu originea produsului IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. În fapt, coexistența producției de carne de porc și a producției de lactate este specifică ariei geografice respective. Această nouă listă de produse lactate autorizate pentru alimentația porcilor nu modifică particularitățile produsului finit.

Lactoserul reprezintă cel puțin 50 % din cantitatea de produse și subproduse lactate. Suplimentul se compune din unul sau mai multe produse lactate [smântână, lapte, brânză, coagul, iaurt sau subproduse lactate (permeat din lactoser, permeat din lapte, lactoser din iaurt, zară)].

Se adaugă o caracteristică analitică a produselor lactate: conținutul total de substanță azotată trebuie să fie mai mare sau egal cu 4 g la 100 g de materie uscată, pentru a nu se autoriza decât produsele lactate care să permită o hrănire de bună calitate a porcilor. Se adaugă, de asemenea, o caracteristică analitică suplimentară pentru lactoser: nivelul de lactoză trebuie să fie mai mare sau egal cu 20 %, pentru a selecta astfel numai lactoserurile de cea mai bună calitate.

Condiții de încărcare și transport

- În ceea ce privește cerința de a nu hrăni animalele, se precizează dacă sacrificarea are loc în aceeași zi cu încărcarea sau în ziua următoare zilei de încărcare (sau mai târziu). În cazul în care sacrificarea are loc în ziua următoare (sau mai târziu), animalele trebuie nu fi fost hrănite de cel puțin trei ore la momentul încărcării. Această modificare permite evitarea unor perioade excesiv de lungi în care animalele nu primesc hrană, care dăunează bunăstării animalelor și, prin urmare, calității cărnii.

Condiții de sacrificare

- Se elimină perioada de o jumătate de oră înainte de anestezie, când porcii sunt spălați înainte de sacrificare. Specificarea acestei perioade este, de fapt, prea precisă și nu are niciun impact asupra calității cărnii.
- Posibilitatea de a nu spăla prin pulverizare porcii la sosirea în abator în cazul în care temperatura ambiantă exterioară este mai mică de + 10 °C este extinsă și în cazul spălării înainte de anestezie pentru a ține seama de bunăstarea animalelor. În plus, spălarea prin pulverizare la sosire și înainte de anestezie poate fi, de asemenea, suprimată în cazul înghețului peste noapte. Eliminarea spălării răspunde unor motive practice, deoarece pulverizarea necesită golirea conductelor de canalizare, care nu se poate face în caz de îngheț.

Caracteristici ale carcaselor

- În ceea ce privește imperfecțiunile legate de aspectul carcaselor, fraza „Imperfecțiunile care afectează aspectul sunt limitate la 5 % din toate carcasa unui lot” se înlocuiește cu următorul text: „În cazul vânzării de carcase unui client, un procent maxim de 5 % din carcase poate prezenta una sau mai multe imperfecțiuni de aspect.” Această nouă formulare, care face posibilă o mai bună înțelegere a normei de către cei care efectuează controalele, este nemodificată pe fond, dat fiind că se menține procentul maxim de 5 % pentru imperfecțiunile de aspect.
- Se elimină fraza „Ultimul pH (măsurat la cel puțin 18 ore după tăiere) trebuie să fie cuprins în intervalul 5,50 ≤ pH < 6,20. Acesta este măsurat la 5 cm deasupra pulpei și la 2-3 cm adâncime.” Măsurarea pH-ului nu prezintă interes decât pentru bucățile întregi de carne sau pentru carnea sărată și uscată. Această măsurare nu prezintă interes pentru un produs pe bază de bucăți separate precum cârnații IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Conform unui studiu realizat de Institutul Național de Cercetări Agronomice [*Institut national de la recherche agronomique (INRA) – Vautier, A., Lebret, B., Brosard, L. (2006). Indicateurs de qualité de viande chez le porc. (Indicatori de calitate a cărnii de porc.) Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle.* (Importanța pH-ului final și, respectiv, a nivelului de lipide intramusculare în determinarea calității senzoriale) <http://prodira.inra.fr/record/28922>], pH-ul are un efect asupra culorii, a frăgezimii și a succulenței cărnii, însă nu asupra savorii globale sau a savorii tipice, care nu sunt influențate decât de componentele volatile rezultate în urma degradării lipidelor.

Caracteristicile bucăților tranșate

- Se adaugă interdicția de „a utiliza carne separată mecanic și carne tocată cu o dimensiune mai mică de 8 mm”. O astfel de carne obținută prin tehnici de tranșare care utilizează sisteme mecanice ce recuperează carnea rămasă lipită de oase după tranșarea manuală poate semăna fizic cu carnea tocată, însă nu respectă particularitățile produsului IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Carnea lipită de oase diferă ca structură de restul bucăților de carne, este mai fibroasă din cauza sollicitării cotidiene și are un conținut mai mic de grăsimi, factori importanți pentru textura cărnii utilizate pentru fabricarea cârnaților. Prin urmare, aceasta este o integrare a practicilor și a caracteristicilor specifice curente din cadrul sectorului.

- Marjele de încorporare a grăsimii solide de porc („între 15 și 35 % din carnea pentru o umplutură”) și a cârnii macre de porc („între 65 și 85 % din carnea pentru o umplutură”) se elimină. Această modificare se justifică prin faptul că controlul conținutului de grăsime al produsului finit permite să se asigure coerența și proporționalitatea încorporării cârnii de porc și a grăsimii.
- În caietul de sarcini în vigoare, rata maximă de încorporare a materiei prime congelate este de 15 % din umplutură. Această rată se înlocuiește cu o rată de 50 %. Testele comparative efectuate de un organism independent au arătat că nu există modificări ale caracteristicilor organoleptice ale produsului finit dacă din amestec lipsesc materiile prime congelate sau dacă se utilizează materii prime congelate în proporție de 50 % (*Maisons du goût*, raportul de testare nr. 13/55, p. 22). În plus, sectorul se confruntă cu dificultăți în aprovizionarea cu materii prime pentru fabricarea cârnaților IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” în perioada estivală. Consumul de IGP este marcat de o cerere semnificativă în cursul verii. Cu toate acestea, sacrificarea porcilor se desfășoară în mare parte iarna. Prin urmare, cererea consumatorilor nu este corelată cu practicile curente în materie de creștere și de sacrificare. Creșterea ratei maxime de încorporare a materiilor prime congelate de la 15 % la 50 % din umplutură ar permite satisfacerea cererii mari de produse IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” din perioada de vară, fără a afecta practicile de creștere a animalelor.
- Intervalele dintre decongelare și tocare („la maximum 24 de ore după decongelare”), apoi de afumare („afumați la maximum 24 de ore după tocarea cârnii” congelate), se elimină deoarece sunt redundante, având în vedere reglementările sanitare generale în vigoare.

Ingrediente suplimentare

- Se adaugă o limită maximă de sare alimentară (NaCl), stabilită la 22 g/kg de umplutură. Această limitare integrează practicile curente ale operatorilor. Adăugarea unei cantități prea mari de sare ar conferi un gust sărat pronunțat care nu corespunde caracteristicilor produsului finit.
- Siropul de glucoză se adaugă pe lista zaharurilor care pot fi introduse opțional în umplutură ca supliment. Siropul de glucoză este comparabil cu dextroza autorizată deja în caietul de sarcini, în special în ceea ce privește puterea de îndulcire. Introducerea sa nu are niciun impact asupra gustului produsului finit.
- Cuvintele „salpetru” și „sare cu nitrit” se înlocuiesc cu denumirile lor oficiale și internaționale. Prin urmare, termenul „salpetru” se înlocuiește cu „E252” și „sare cu nitrit” se înlocuiește cu „E250”.
- Sunt introduse „acidul ascorbic (E300) și sărurile sale” și „rozmarinul și extractul de rozmarin”. Antioxidanții respectivi permit combaterea riscurilor de oxidare a grăsimii și de instabilitate a culorii, în special în ceea ce privește cârnații prezentați feliați și/sau congelați rapid, fără a le altera caracteristicile. Prin urmare, aceștia au un rol de menținere a caracteristicilor organoleptice ale IGP. Rozmarin (sau extractul din rozmarin) este utilizat în doză foarte mică pentru proprietățile lui antioxidante, nu pentru cele aromatizante.
- Procentajul de vin care poate fi adăugat în umplutură se reduce de la 8 % la 6,5 %. Nivelul de 8 % nu este utilizat în prezent de către operatori, care se limitează la 6,5 %; prin urmare, este vorba doar de o clarificare a caietului de sarcini. Această limitare sporește caracteristicile produsului.
- Se adaugă posibilitatea de a introduce apă „sub formă lichidă” pentru a facilita distribuția ingredientelor suplimentare adăugate în amestec sau „sub formă de gheață”, pentru a regla temperatura. Aportul de apă nu depășește 3 %. Adăugarea de apă este limitată pentru a nu denatura produsul finit.

Prepararea cârnii, umplerea și îndesarea cârnaților

Sunt indicate modificările menționate în descrierea produsului (diametru, greutate, culoarea firului, forma bețișagului din lemn). Este vorba despre încorporarea acestor modificări în partea referitoare la metoda de producție.

Uscarea

- Se precizează că temperatura măsurată este temperatura „ambientă”.
- Temperatura maximă de uscare este cuprinsă între 30 °C și 40 °C. Scopul procesului de uscare este de a pregăti suprafața membranei pentru a optimiza afumarea produsului. Limitarea temperaturii maxime de uscare la 30 °C nu permite întotdeauna aducerea cârnaților la o temperatură ambientă de afumare care să poată să favorizeze afumarea, în detrimentul unor compuși indezirabili precum hidrocarburile aromatice policiclice.
- Ultimele două paragrafe, considerate inutile, care nu fac altceva decât să explice rolul acestei etape opționale de uscare, se elimină.

Afumarea

- Afumarea este definită ca perioada efectivă de expunere la fum. Adăugarea acestei definiții oferă o precizie care corespunde practicii operatorilor.
- În legătură cu adăugirea menționată mai sus, se specifică durata minimă a afumării într-o afumătoare convențională. În caietul de sarcini în vigoare se stabilește o durată minimă pentru ansamblul operațiunilor de uscarea și de afumare doar în exteriorul și/sau în interiorul afumătorii. Aceasta ar putea conduce la o perioadă de timp insuficientă în afumătoarea convențională. Metoda actuală de evaluare a timpului de afumare favorizează apariția unui risc microbiologic. Prin propunerea de definire a afumării în afumătoarea convențională se evită prelungirea perioadei de așteptare în aer liber, care afectează calitatea produsului, și permite o mai bună încadrare a caracteristicilor specifice ale produsului. Prin urmare, este definită o durată minimă de afumare de șase ore atunci când operațiunea se desfășoară într-o afumătoare convențională. Operațiunea de afumare este esențială în fabricarea cârnaților „Saucisse de Morteau” și trebuie să fie lentă.
- Se adaugă, de asemenea, limite de timp minime și maxime în cazul utilizării succesive pentru același cârnat a unei afumători tradiționale și a unei afumători convenționale sau viceversa. Aceste obligații permit o mai bună încadrare a operațiunii fundamentale de afumare. În ceea ce privește operațiunea de afumare în interiorul afumătorii convenționale, durata minimă este de trei ore și cea maximă de 48 de ore. Pentru faza de afumare în „thué” sau afumătoare tradițională, durata minimă este de 12 ore, iar durata maximă de șapte zile.
- Se adaugă faptul că „se interzice utilizarea fumului lichid”. Se respectă astfel particularități produsului IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”, pentru afumarea căruia este permis numai fumul natural de rășinoase.
- Se adaugă o temperatură maximă de 40 °C în timpul afumării într-o afumătoare convențională. Această adăugire permite evitarea unei deteriorări a calității. Scopul acestei modificări este de a respecta mai bine particularitățile cârnaților „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”.
- Se elimină un paragraf referitor la scopul afumării, care este descriptiv și general. Acesta nu descrie o etapă a metodei de producție și nu poate conduce la controale.

Produse comercializate în stare congelată

- Se adaugă în caietul de sarcini o formă de prezentare a cârnaților tratați termic și apoi congelați sau congelați rapid. Aceasta este o formă de prezentare utilizată de mult timp, însă a fost uitată la elaborarea caietului de sarcini.
- Temperatura maximă de conservare după congelare sau congelare rapidă este stabilită la – 18 °C. Nu este vorba decât despre o precizare.

Produse comercializate după tratarea termică

- Se elimină temperatura maximă de tratare termică de 90 °C. Această obligație nu schimbă cu nimic caracteristicile produsului comercializat, elementul important fiind temperatura miezului produsului pe parcursul procesului de preparare.
- Din acest motiv, se adaugă faptul că „temperatura în miezul produsului în timpul preparării atinge cel puțin 68 °C”. Această frază precizează că este vorba de o temperatură minimă.

Se revizuieste partea referitoare la hrana pentru animale și la materiile prime din documentul unic pentru a include câteva modificări ale caietului de sarcini, mai exact în ceea ce privește rația alimentară a porcilor, condițiile de alimentare înainte de sacrificare și greutatea minimă a carcaselor.

5.5. Legătura

Întregul capitol „legătura cu aria geografică” a fost rezumat și restructurat pentru a pune mai bine în evidență particularitățile ariei geografice, caracteristicile specifice ale produsului și legătura cauzală. Prin urmare, numai forma se modifică.

În ceea ce privește hrana pentru animale, referirea la produsele lactate înlocuiește referirea la lactoser. Aceasta nu schimbă însă cu nimic legătura dintre IGP „Saucisse de Morteau” sau „Jésus de Morteau” și caracteristicile sale specifice, care se datorează coexistenței creșterii vacilor de lapte și a producției de brânzeturi cu creșterea porcilor și cu practicile locale de prelucrare. Producția de porcine valorifică produsele derivate rezultate din producția de lapte destinat fabricării brânzeturilor, în principal lactoserul, dar și smântâna, laptele, brânza, coagulul și iaurturile.

Ținând cont de aceste modificări, partea „Legătura cu aria geografică” din documentul unic a fost adaptată.

5.6. Etichetarea

- Cuvântul „exclusiv” a fost adăugat înainte de „afumați într-o afumătorie specială («thué»)”, astfel încât numai operatorii care desfășoară întregul proces de afumare în „thué” să fie autorizați să utilizeze pe etichetă imaginea acestui tip de afumătoare. În fapt, în cazul utilizării combinate a mai multor tipuri de afumători, imaginea afumătorii „thué” pe etichetă ar putea induce în eroare.
- Pentru a se favoriza etichetarea individuală a fiecărui „Saucisse de Morteau” sau „Jésus de Morteau” în vederea unei mai bune informări a consumatorului, se adaugă următorul text: „Producătorul trebuie să se asigure că sunt respectate următoarele reguli pentru poziționarea denumirii comerciale a produsului și a simbolului european al indicațiilor geografice protejate. Denumirea comercială și simbolul european vor fi menționate în următoarele paragrafe privind „Etichetarea”.
- Cârnații IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” destinați distribuirii către consumator fără preambalare trebuie să poarte o etichetă individuală atașată.
- Cârnații IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” destinați distribuirii către consumator preambalați și însoțiți de alte produse în afară de „Saucisse de Morteau” trebuie să poarte o etichetă individuală în preambalaj.
- Orice preambalaj destinat consumatorului care conține produse IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”, fără alte produse, trebuie să conțină cel puțin o etichetă, de exemplu pe folia de preambalare, dar nu există nicio obligație de a eticheta fiecare cârnat în parte.
- În cazul produselor IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” destinate unei prelucrări secundare, inclusiv în restaurante, nu există nicio obligație de etichetare individuală.

Modificările aduse caietului de sarcini sunt incluse în partea referitoare la etichetare din documentul unic.

5.7. Alte modificări

- Se actualizează coordonatele grupului solicitant. În plus, se adaugă și componența grupului solicitant.
- Trimiterile la structura de control au fost actualizate în conformitate cu instrucțiunile în vigoare la nivel național care vizează armonizarea redactării caietelor de sarcini. De acum înainte, această rubrică menționează coordonatele autorităților competente în materie de control la nivelul Franței: Institutul național pentru origine și calitate (Institut national de l'origine et de la qualité - INAO) și Direcția generală pentru concurență, consum și combaterea fraudei (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes - DGCCRF). Denumirea și coordonatele organismului de certificare pot fi acum consultate pe website-ul INAO și în baza de date a Comisiei Europene.
- Sunt actualizate principalele puncte care trebuie controlate în cadrul cerințelor naționale pentru a fi în concordanță cu modificările solicitate.
- Se completează glosarul.
- Anexele la caietul de sarcini se elimină deoarece nu conțin dispoziții obligatorii.

Documentul unic este revizuit, în general, pentru a se respecta reglementările în vigoare.

DOCUMENT UNIC

„SAUCISSE DE MORTEAU”/„JÉSUS DE MORTEAU”

Nr. UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, afumate, sărate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruiua i se aplică denumirea de la punctul 1

„Saucisse de Morteau” este un cârnat drept de formă cilindrică, regulată și cu un diametru minim de 34 mm pentru cârnatul „Saucisse de Morteau” de minimum 150 g și de 40 mm (diametrul de umplere a intestinului) pentru cârnatul „Saucisse de Morteau” cu o greutate egală cu sau mai mare de 150 g, produs din carne de porc. Produsul se obține prin umplerea intestinelor naturale și incolore de porc; numai pigmentația naturală este acceptată. Intestinul se închide la un capăt cu un bețișor de lemn de formă cilindrică, drept, fără extremități ascuțite, iar la celălalt capăt se leagă cu fire din fibră naturală. Firele utilizate sunt de culoare albă, crem, ecru sau bej.

„Jésus de Morteau” este o formă specială de prezentare a cârnatului „Saucisse de Morteau”, mai neregulată și cu un diametru minim de 65 mm (diametrul de umplere a intestinului). „Jésus de Morteau” nu se închide întotdeauna cu bețișor atunci când se utilizează cecul ca intestin de umplere.

După preparare prin tratare termică, secțiunea în produsele „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” prezintă un amestec de carne tocată mare, dar omogen, cu un aspect închegat.

Afumarea cârnaților „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” le conferă acestora o culoare specifică de chihlimbar, între brun și auriu.

Consistența lor se caracterizează prin fermitate la atingere.

Aroma de fum este una dintre caracteristicile principale ale cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau”, obținându-se datorită rumegușului și lemnului de rășinoase, precum și ritmului lent de afumare. În cazul produsului crud, această aromă este în mod clar prezentă. În cazul produsului tratat termic, la degustare, savoarea de afumat este echilibrată și persistentă, fără a fi acidă sau aspră. Produsele „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau” au, de asemenea, un gust pregnant de carne, prezentând un conținut echilibrat de apă și de grăsime.

Textura cârnaților „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” tratați termic se caracterizează prin frăgezime și suplețe, cu o umplutură omogenă formată din carne tocată mare. La degustare, produsul nu trebuie să fie nici solid și nici gumos, ci ferm și suculent.

Caracteristicile fizico-chimice ale produsului crud sunt:

- Conținut de apă pentru produsul degresat: < sau = 75 %
- Lipide: < sau = 30 % raportat la un conținut de apă pentru produsul degresat de 75 %
- Colagen/proteine: maximum 16 %
- Conținut de zahăr: inferior sau egal cu 1 % raportat la un conținut de apă pentru produsul degresat de 75 %

Caracteristici organoleptice:

Elementele tipice ale profilului senzorial al cârnaților IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” tratați termic sunt următoarele:

- Gust de afumat: Savoare echilibrată, aromă de afumat persistentă la degustare, parfum puternic acid și dur.
- Frăgezime: Senzație de carne fragedă, cu grăsime, suculentă, ușor de mestecat, fără a fi dură și gumoasă.
- Aspect închegat: Umplutură omogenă formată din carne tocată mare, care nu se fărâmițează la tăiere.
- Macru: Aspect de carne, fără a părea nici prea uscat, nici prea gras.
- Culoare: Chihlimbărie, datorată afumării. Între brun și auriu.

Produsul IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” se comercializează crud sau tratat termic, întreg sau tăiat, proaspăt, congelat sau congelat rapid, inclusiv tratat termic apoi congelat sau congelat rapid.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Animalele pentru îngrășare sunt femele și masculi castrați. Procentul de porci crescuți pentru producția de carne sensibili la halotan nu trebuie să depășească 3 %, iar aceștia trebuie să fie indemni de alela Rn-. Rația alimentară a porcilor pentru îngrășare conține produse lactate și/sau produse lactate derivate care pot fi amestecate, iar nivelul de incorporare a acestor produse în rația de îngrășare este de 15 % până la 35 % din materia uscată. Lactoserul reprezintă cel puțin 50 % din cantitatea de produse și/sau subproduse lactate.

Furajele complementare acestor produse lactate conțin cel puțin 50 % cereale și uruială. Rația alimentară totală de îngrășare (produse lactate și produse lactate derivate, furaje complementare) trebuie să conțină mai puțin de 1,7 % acid linoleic.

Dacă animalele sunt sacrificate în aceeași zi în care sunt încărcate pentru a fi transportate la abator, acestea trebuie să nu fi fost hrănite de cel puțin 12 ore. În cazul în care sacrificarea are loc în ziua următoare încărcării (sau mai târziu), animalele trebuie nu fi fost hrănite de cel puțin 3 ore la momentul încărcării.

Trebuie respectată o perioadă de așteptare de minimum 2 ore înainte de sacrificare. Porcii sunt spălați la sosirea în abator și înainte de anestezie, cu excepția cazului în care temperatura ambiantă exterioară este sub + 10 °C sau atunci când înghețul din timpul nopții impune golirea conductelor de apă.

Greutatea minimă a carcasi de porc la cald este stabilită la 80 kg

Bucățile de carne care intră în compoziția umpluturii, cu excluderea tuturor celorlalte, sunt următoarele:

- pulpă cu rasol
- spată
- piept
- slănină dorsală
- antricot cu cotlet
- elemente de fasonare (gâtul trebuie prelucrat, în cazul în care este utilizat, fără glande sau pete roșii).

Este interzis a se utiliza carne separată mecanic și carne tocată cu o dimensiune mai mică de 8 mm.

Utilizarea de materii prime (grăsime și/sau carne macră de porc) congelate este autorizată și limitată la 50 % din umplutură. Durata de congelare a bucăților de carne utilizabile pentru fabricarea cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau” nu poate depăși 12 luni, în ceea ce privește carnea macră de porc, și nouă luni, în ceea ce privește grăsimea.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Fabricarea, de la prepararea amestecului până la afumare, trebuie să aibă loc în aria geografică.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsele congelate, tratate termic sau tranșate trebuie ambalate în momentul predării către consumator.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Eticheta produsului cuprinde obligatoriu denumirea: „Saucisse de Morteau” sau „Jésus de Morteau”. Pentru un produs se utilizează o singură denumire comercială.

În cazul în care cârnații „Saucisse” sau „Jésus” nu sunt afumați exclusiv într-o afumătoare specială („thué”), mesajul vizual sau scris asociat produsului nu poate face referire la utilizarea acestui tip de afumătoare.

Cârnații IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” destinați distribuției către consumator fără preambalare trebuie să poarte o etichetă individuală atașată.

Cârnații IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” destinați distribuției către consumator preambalați și însoțiți de alte produse în afară de „Saucisse de Morteau” trebuie să poarte o etichetă individuală în preambalaj.

Orice preambalaj destinat consumatorului care conține produse IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”, fără alte produse, trebuie să conțină cel puțin o etichetă, de exemplu pe folia de preambalare, dar nu este obligatoriu să se eticheteze fiecare cârnat în parte.

În cazul produselor IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” destinate unei prelucrări secundare, inclusiv în restaurante, etichetarea individuală nu este obligatorie.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică de producție este formată din toate cele 4 departamente Doubs, Jura, Haute-Saône și Territoire de Belfort.

Aria geografică în cauză corespunde zonei de cunoștințe practice tradiționale de fabricare și afumare a cârnaților „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Aceasta corespunde locurilor unde se află afumătoarele specifice („tuyés”) și afumătoarele tradiționale care sunt răspândite pe întreg teritoriul regiunii Franche-Comté.

5. Legătura cu aria geografică

Ca activitate care dă în mare măsură specificitatea teritoriului, agricultura din regiunea Franche-Comté este axată în principal pe creșterea bovinelor și pe producția de lapte.

Astfel, o multitudine de „fruitières” (denumire locală a brânzăriilor) împânzesc teritoriul.

Din activitatea acestor „fruitières” rezultă produse lactate derivate, în special lactoser (zer), principalele materii prime din alimentația animalelor: sărace în materii grase și în acizi grași nesaturați, acestea dispun în schimb de o cantitate apreciabilă de lizină și treonină, aminoacizi esențiali în special pentru specia porcină. Datorită dezvoltării brânzăriilor a putut fi dezvoltată și creșterea porcilor pe teritoriul regiunii Franche-Comté. Legătura dintre producția de brânzeturile și producția de porcine este astfel directă și tradițională.

O rețea relativ densă de abatoare și de ateliere de tranșare de dimensiuni medii și mici în aria de aprovizionare favorizează o rețea de ateliere locale de prelucrare al căror număr încă însemnat ilustrează foarte bine dinamismul acesteia.

Franche-Comté este o regiune cu multe păduri formate în principal din esențe rășinoase, mai ales în zona de munte. O rețea densă de fabrici de cherestea permite exploatarea acestui lemn de conifere la fața locului, furnizând, în același timp, combustibilul necesar pentru procesul de afumare tradițional.

În zonele muntoase mai reci, practica afumării a putut fi asociată cu necesitatea încălzirii locuințelor. Astfel a apărut în Franche-Comté conceptul de „thué”, locul unde se afla sursa de căldură a fermei și cameră de afumare utilizată pentru depozitarea produselor din carne în vederea uscării și afumării, ceea ce le asigura astfel conservarea.

Această practică, dezvoltată inițial în Haut-Doubs, stă la baza dezvoltării unor cunoștințe practice în ceea ce privește afumatul care s-au răspândit ulterior pe întreg teritoriul regiunii Franche-Comté, odată cu apariția unor dispozitive de afumare care reiau principiile afumătorilor „thué”. Morteau este, de altfel, numele unei comune din Haut-Doubs.

„Saucisse de Morteau” este un cârnat drept, de formă cilindrică, regulată și cu diametru relativ mare. Extremitățile sale sunt închise cu un bețișor din lemn la unul dintre capete, iar la celălalt cu fire. „Jésus de Morteau” este o formă specială de prezentare a cârnatului „Saucisse de Morteau”, mai neregulată și cu un diametru mai mare. Cârnații „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau” prezintă o culoare specifică de chihlimbar, între brun și auriu. Aroma de fum este una dintre caracteristicile puternice ale cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau”. Textura cârnaților „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” tratați termic se caracterizează printr-o umplutură omogenă formată din carne tocată mare.

Legătura dintre „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” și aria geografică se bazează atât pe caracteristicile specifice produsului, cât și pe reputația acestuia.

Alimentația porcilor cu produse lactate și produse lactate derivate, săracă în acid linoleic (limitat la 1,7 % din porție) permite selecționarea unor grăsimi de porc ușor nesaturate. Această caracteristică permite obținerea unei granule de grăsime bine dissociate în umplutură și a unei frumoase culori albe. Această granulă va rezista, de asemenea, mai bine la căldură, fie în timpul afumării, fie în timpul preparării termice a cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau”.

Prezența redusă a acizilor grași nesaturați, mai aderenți, asigurată de alimentația cu produse lactate și produse lactate derivate, creează condiții favorabile pentru fixarea fumului în produs.

Alimentația bogată în produse lactate, printre care lactoser, combinată cu criteriile genetice reținute pentru porci, permite obținerea unei carni de culoare roz uniformă. Asociată grăsimii tari și albe, aceasta contribuie la conservarea unei bune vizibilități a granulei, trăsătură specifică a cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau”.

La origine, cârnații „Saucisse de Morteau” erau închiși la un capăt cu un bețișor de lemn, ceea ce permitea atârarea cârnaților în „thué”. Dimensiunea mare a cârnatului se datorează utilizării intestinului gros al porcului pentru umplere. Și astăzi producătorii continuă să utilizeze o membrană naturală de porc închisă la un capăt cu un bețișor de lemn.

Tradițional, carnea se taie pur și simplu la cuțit, iar această metodă de preparare determină calibrul mare al tocăturii atât în ceea ce privește grosimea, cât și carnea. În zilele noastre, producătorii pregătesc produsul la mașina de tocat sau de tăiat și au păstrat dimensiunea mare a tocăturii.

Prezența specifică a rășinoaselor justifică faptul că procesul de afumare a cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau” s-a dezvoltat exclusiv pe bază de lemn de rășinoase, spre deosebire de specificul celorlalte tipuri de cârnați afumați care pot fi întâlniți pe teritoriul Franței sau la nivel european, care sunt afumați cu lemn de foioase. Afumarea produsului IGP „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” reia caracteristicile afumării practicate în „thué”. Este vorba despre o afumare lentă, care permite o impregnare a produsului cu fum în profunzime, nu doar la suprafață. Acest tip de afumare este necesar din cauza dimensiunilor produsului, în special pentru „Jésus de Morteau”.

Gestionarea duratei și a temperaturii de afumare permite controlarea umidității și evitarea fermentării produsului. Producătorul trebuie să gestioneze intensitatea focului, care trebuie adaptată la o serie de factori, cum ar fi cantitățile de afumat, temperatura și umiditatea ambiantă, umiditatea combustibilului.

Stăpânirea tehnicii de afumare lentă cu lemn de rășinoase constituie o caracteristică marcantă a cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau”, conferindu-le culoarea de chihlimbar și gustul puternic de afumat, ancorate în aria de fabricație a acestora.

Reputația cârnaților „Saucisse de Morteau” și „Jésus de Morteau”, care datează din secolul al XVIII-lea, s-a răspândit în afara leagănului de origine, deoarece produsul putea fi clar identificat atât datorită aspectului său vizual ușor recognoscibil (dimensiune mare, nuanță specifică, bețișor de lemn), cât și datorită calităților lui gustative (tocătură mare, gust de afumat).

Cârnații „Saucisse de Morteau” sunt cunoscuți de publicul larg, de restaurante și de consumatori. Sondajul privind reputația produsului în rândul consumatorilor, efectuat în 2008, arată că este cunoscut de 71 % dintre aceștia. Cârnatul este identificat direct, alături de diferite brânzeturi și vinuri, ca imagine simbol a bucătăriei specifice regiunii Franche-Comté. Această legătură puternică dintre Franche-Comté și cârnații „Saucisse de Morteau” rămâne de actualitate și îi plasează pe o poziție bună în patrimoniul culinar al regiunii. Dacă această reputație este deținută, în special, de „Saucisse de Morteau”, denumirea de „Jésus de Morteau” beneficiază, de asemenea, de o notorietate proprie, mai ales la nivelul regiunii, unde produsul este întâlnit frecvent pe rafturi alături de cârnații „Saucisse de Morteau”.

Rădăcinile teritoriale și persistența unei rețele dense de operatori în aria geografică constituie factori importanți pentru reputația produsului.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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