

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2019/C 344/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> inom tre månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE  
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE  
ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU)  
nr 1151/2012**

**”SAUCISSE DE MORTEAU”/”JÉSUS DE MORTEAU”**

**EU-nr: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017**

**SUB ( ) SGB (X)**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Valparc  
12, rue de Franche-Comté  
25480 ECOLE VALENTIN  
FRANKRIKE

Tfn +33 381547170

Fax +33 381547154

E-post: accueil@interporc-fc.fr

Denna grupp omfattar alla aktörer inom sektorn för den skyddade geografiska beteckningen ”Saucisse de Morteau”/”Jésus de Morteau” (grisuppfödare, slakterier, styckningsanläggningar samt industriella och småskaliga producenter) och har således berättigat intresse att ansöka om ändring av produktspecifikationen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Samband
- Märkning
- Annat: uppdatering av kontaktuppgifter, kontrollorgan, nationella krav, uppdatering av ordlistan.

#### 4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

#### 5. Ändring(ar)

##### 5.1 Produktbeskrivning

- Den första meningen i produktbeskrivningen, ”Saucisse de Morteau’ och ’Jésus de Morteau’ har olika egenskaper:”, stryks. Ändringen är formell.
- Meningen ”Saucisse de Morteau’ är en rak korv med jämn, cylindrisk form och en diameter på minst 40 mm (diameter på den tarm som korven stoppas i) som framställs av fläskkött” ersätts med ”Saucisse de Morteau’ är en rak korv med jämn, cylindrisk form som framställs av fläskkött. ’Saucisse de Morteau’ som väger mindre än 150 g har en diameter på minst 34 mm och ’Saucisse de Morteau’ som väger minst 150 g har en diameter på minst 40 mm (diameter på den tarm som korven stoppas i)”. En mindre diameter på minst 34 mm läggs till för korvar som väger 150 g eller mindre, vilket gör det möjligt att se till att ”Saucisse de Morteau” har samma form oavsett storlek. Samma proportioner för ”Saucisse de Morteau” i de olika storlekar som finns möjliggörs alltså, såsom anges i produktbeskrivningen (rak med jämn, cylindrisk form). En diameter på minst 40 mm behålls för korvar som väger minst 150 g.
- Tarmens färg förtydligas: Det läggs till att ”enbart naturlig pigmentering godtas” när det gäller både ”Saucisse de Morteau” och ”Jésus de Morteau”. Ändringen syftar till att enbart utesluta artificiell färgning av tarmen och inte naturlig pigmentering.
- Följande läggs till: ”Den tråd som används är vit, krämfärgad, ljusbeige eller beige”. Genom att välja en begränsad palett med närliggande färger kan man bevara produktens traditionella utseende och underlätta anonymitet vid organoleptiska kontroller.
- Träsprintens form preciseras. Följande mening läggs till: ”Den har en rak och rund cylindrisk form, utan någon vass spets”. Beskrivningen garanterar att alla ”Saucisse de Morteau” har samma utseende.
- När det gäller ”Jésus de Morteau” ersätts meningen ”Om korven stoppas i blindtarm används inte träsprinten systematiskt, eftersom blindtarmen är naturligt slut i ena änden” med följande: ”När ’Jésus de Morteau’ stoppas i uppåtstigande tjocktarm försluts den med en träsprint i ena änden, men träsprint används inte systematiskt när korven stoppas i blindtarm”. Blindtarmen är nämligen naturligt slut i ena änden, och därför är det inte nödvändigt att försluta den en andra gång.
- I meningen ”I tillagat tillstånd har de båda korvarna en grovhackad men jämn snittyta som är väl sammanhållen och fast” stryks bestämmelsen ”fast” eftersom den inte är riktigt lämplig.
- En detaljerad förteckning över de olika varianter av produkten som kan saluföras läggs till. Innan meningen ”Frysta, tillagade eller skivade produkter måste av hälsosäkerhetsskäl vara förpackade när de lämnas till konsumenten” läggs följande mening till: ”Saucisse de Morteau’ och ’Jésus de Morteau’ saluförs i rå och tillagad form. De saluförs hela och skivade. De saluförs i färsk, fryst och djupfryst form, inbegripet tillagade och frysta och tillagade och djupfrysta.” Tillagad och fryst eller djupfryst form motsvarar en befintlig metod, som således kodifieras.
- När det gäller organoleptiska egenskaper ersätts meningen ”Den sensoriska profilen hos ett inre snitt av ’Saucisse de Morteau’ eller ’Jésus de Morteau’ har följande typiska egenskaper:” med följande: ”I tillagat tillstånd har den sensoriska profilen hos ’Saucisse de Morteau’ och ’Jésus de Morteau’ följande typiska egenskaper:”. Det klargörs på så sätt att den sensoriska profilens typiska egenskaper rör tillagade produkter, i syfte att undvika tvetydigheter. Produkten förtärs nämligen enbart efter det att den har tillagats. Bestämningen ”ett inre snitt” stryks eftersom den är oriktig. Färgen rör till exempel enbart produktens yta.

- En punkt om recept stryks, eftersom den inte ger någon information som är relevant för beskrivningen av organoleptiska egenskaper.

Den del av det sammanfattande dokumentet som rör produktbeskrivningen ändras för att ta hänsyn till ändringarna i produktspecifikationen. De organoleptiska egenskaperna läggs till i det sammanfattande dokumentet för att göra beskrivningen mer exakt.

## 5.2 Geografiskt område

I avsnittet om det geografiska området stryks hänvisningen till den administrativa regionen som har omorganiserats. I stället anges departementen. Det geografiska området förblir oförändrat. Samma ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

## 5.3 Bevis på ursprung

- Första punkten där två kompletterande system för spårning nämns stryks. Spårbarheten beskrivs för varje steg i tillverkningsprocessen och det är inte nödvändigt att precisera att det finns ett eget internt system hos varje företag och ett mer allmänt system.
- Meningar av beskrivande karaktär eller som inte är specifika för den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" stryks (till exempel "Slaktkroppen ska i detta skede överensstämma med parametrarna i produktspecifikationen") eftersom de inte innehåller några uppgifter som rör spårbarhet.
- I punkten om spårning under uppfödning läggs kategorin "avvanda smågrisar till gödgrisar under slutgödning" till. Denna kategori inbegrips i det vidare begreppet "uppfödning och gödning" i gällande produktspecifikation. Uttrycken "i enlighet med lagstiftningen" och "i enlighet med bestämmelserna" stryks eftersom de inte är relevanta. De ersätts med "födelseanläggningens produktionsplatsnummer" som krävs vid ankomst till uppfödningstallet och "uppfödningens produktionsplatsnummer" som krävs före slakt. Denna redigering syftar till att klargöra vilka handlingar som är nödvändiga för spårning under uppfödning.
- Den kortaste tid som handlingar måste bevaras har ändrats från fem år till tre år. Denna bestämmelse gäller slakteriet, styckningsanläggningen och produktionsanläggningen. Tre år räcker nämligen för att garantera effektiv kontroll, eftersom produkten har en livslängd på 90 dagar.
- Spårbarhet för tarmar läggs till i syfte att säkerställa fullständig spårbarhet för den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau".
- Kategorin "köttgrossister" läggs till i förteckningen över aktörer som deltar i den globala bevakningen av råvaruflöden, med tanke på deras närvaro på marknaden för den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau". Detta tillägg garanterar produktens spårbarhet för denna kategori.
- Insamling och överföring av uppgifter om råvaruflöden anges redan i den registrerade produktspecifikationen. Det preciseras att de kan överföras på begäran av den ansökande gruppen. Överföringen gör det möjligt att säkerställa att varuflödena mellan aktörerna överensstämmer.
- Översiktstabellen över spårbarhetsuppgifter uppdateras för att den ska överensstämma med ändringarna.

## 5.4 Produktionsmetod

Överlappningar med allmänna bestämmelser som rör EEG-godkännande av slakterier och styckningsanläggningar samt meningar av beskrivande karaktär som saknar relevans för att förstå produktionsmetoden stryks.

## Gödfodrets egenskaper

- I den ändrade produktspecifikationen anges att alla grisar som hålls i en identifierad byggnad ska få det foder som fastställs i produktspecifikationen. Denna ändring motsvarar praxis och gör det möjligt att underlätta kontroller.

I den gällande produktspecifikationen är vassle den enda obligatoriska mjölkprodukten i gödfodret. Enligt den ändrade produktspecifikationen kan vasslen delvis ersättas med andra mjölkprodukter som har liknande analytiska egenskaper eftersom de innehåller mjölkprotein, laktos och mättade fettsyror. Dessa mjölkprodukter finns att tillgå för att utfodra grisar och användningen av dem upprätthåller sambandet med det geografiska ursprunget för den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau". Grisuppfödningen existerar nämligen sida vid sida med mjölkproduktionen i det geografiska området. Den nya förteckningen över mjölkprodukter som tillåts i grisfodret förändrar inte slutproduktens särskilda egenskaper.

Vasslen står för minst 50 % av mjölkprodukterna och mjölkbiprodukterna. Komplementet består av en eller flera mjölkprodukter (grädde, mjölk, ost, ostmassa, yoghurt) eller mjölkbiprodukter (vasslepermeat, mjölkpermeat, yoghurtvassle och kärnmjölk).

En analytisk egenskap för mjölkprodukter läggs till: totalvävehalten måste vara minst 4 g per 100 g torrsubstans för att enbart mjölkprodukter som lämpar sig för kvalitativ utfodring av grisarna ska tillåtas. En kompletterande analytisk egenskap läggs även till för vasslen: laktoshalten måste minst uppgå till 20 % för att enbart den bästa vasslen ska väljas ut.

#### *Pålastnings- och transportvillkor*

- När det gäller kravet på att djuren ska fasta läggs följande precisering till: slaktning sker samma dag som pålastning eller dagen efter (eller senare). Om slaktning sker dagen efter (eller senare) ska djuren ha fastat i minst tre timmar vid pålastning. Ändringen gör det möjligt att undvika överdriven fasta som påverkar djurens välbefinnande negativt och således även kvaliteten på köttet.

#### *Slaktvillkor*

- Tidsperioden på en halvtimme före bedövning, då grisarna duschas innan de slaktas, stryks. Den är nämligen för exakt och påverkar inte köttets kvalitet.
- Möjligheten att inte skölja av grisarna vid ankomsten om omgivningstemperaturen utomhus är lägre än +10 °C utvidgas till att omfatta avsköljning före bedövning för att ta hänsyn till djurens välbefinnande. Vidare kan avsköljning vid ankomst och före bedövning även strykas i händelse av nattfrost. Detta stryks av praktiska skäl: det är inte möjligt att tömma ledningarna vid frost.

#### *Slaktkropparnas egenskaper*

- När det gäller slaktkropparnas yttre defekter ersätts meningen "Mängden yttre defekter får inte överstiga 5 % för alla slaktkroppar i ett parti" med "När slaktkroppar säljs till en kund får högst 5 % av slaktkropparna ha en eller flera yttre defekter.". Den nya formuleringen, som gör det enklare för besiktningsmän att förstå regeln, innebär i princip ingen ändring eftersom procentandelen på högst 5 % bibehålls för yttre defekter.
- Meningen "Det ultimata pH-värdet (som ska mätas minst 18 timmar efter slakten) ligger inom intervallet  $5,50 \leq \text{pH} \leq 6,20$ . Provet tas 5 cm ovanför ländryggen på mellan 2 och 3 centimeters djup" stryks. Mätning av pH-värdet är egentligen bara relevant för hela köttstycken och torrsaltade produkter. En sådan mätning är inte särskilt relevant för produkter som består av uppdelade bitar, som den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau". Enligt en studie från 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*. [Kvalitetsindikatorer för griskött. Respektive betydelse av det ultimata pH-värdet och halten av intramuskulära lipider för att bedöma den sensoriska kvaliteten.] <http://prodinra.inra.fr/record/28922>) skulle pH-värdet påverka köttets färg och hur mörkt och saftigt det är, men inte den allmänna eller typiska smaken som enbart påverkas av de flyktiga föreningar som följer av nedbrytningen av lipider.

#### *Styckbitarnas egenskaper*

- Ett förbud mot "att använda maskinurbenat kött eller malet kött som är mindre än 8 mm" läggs till. Kött som styckats med hjälp av mekaniska system som skär loss det kött som sitter kvar på benen efter manuell styckning kan fysiskt likna hackat kött, men det överensstämmer inte med de särskilda egenskaperna hos den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau". Det kött som sitter kvar på benen har en annan struktur än resten av köttstyckena från djuret – det är mer trådigt på grund av att det belastas dagligen och mindre fettrikt, och dessa faktorer är viktiga när det gäller konsistensen på köttet i korven. Det rör sig alltså om en kodifiering av gällande praxis och särdrag inom sektorn.

- Intervallvärdena för blandning av fast grisfett ("15–35 % av det kött som ska blandas") och magert griskött ("65–85 % av det kött som ska blandas") stryks. Ändringen motiveras av det faktum att kontrollen av lipidhalten i slutprodukten gör det möjligt att säkerställa att blandningen av grisfett och magert griskött är enhetlig och proportionerlig.
- I gällande produktspecifikation är den högsta andelen frysta råvaror i blandningen 15 %. Denna andel ersätts med en andel på 50 %. Jämförande tester, som har utförts av ett oberoende organ, visar att slutprodukten organoleptiska egenskaper inte förändrades vid en jämförelse mellan en blandning utan frysta råvaror och med 50 % frysta råvaror (Maisons du goût, testrapport nr 13/55, s. 22). Vidare står sektorn inför svårigheter i fråga om utbudet av råvaror för att framställa den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" under sommarsäsongen. Efterfrågan på den skyddade geografiska beteckningen är betydande under sommaren. En stor del av grisslakten sker dock under vinterperioden. Konsumenternas efterfrågan överensstämmer således inte med uppfödning- och slaktmetoder. En höjning av högsta tillåtna andel frysta varor i blandningen från 15 % till 50 % skulle således göra det möjligt att tillgodose den betydande efterfrågan på den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" under sommarsäsongen utan att påverka uppfödning metoderna.
- Tidsfristerna mellan tining och hackning ("senast 24 timmar efter att köttet tinat färdigt") och därefter rökning ("senast 24 timmar efter att det utpinade köttet hackats") stryks eftersom de är överflödiga i och med gällande allmänna hälsoskydds föreskrifter.

#### *Kompletterande produkter*

- En högsta gräns för koksalt (NaCl) på 22 g/kg i blandningen läggs till. Denna gräns kodifierar aktörernas nuvarande praxis. En alltför stor salttillsats skulle ge en utpräglad salt smak som inte överensstämmer med slutprodukten egenskaper.
- Stärkelsesirap läggs till i förteckningen över socker som, på frivillig grund, får tillsättas i blandningen som kompletterande produkt. Stärkelsesirap kan jämföras med glukos, som redan tillåts enligt produktspecifikationen, i synnerhet när det gäller sötmanivå. Denna tillsats har ingen inverkan på slutprodukten smak.
- Begreppen "kaliumnitrat" och "nitritsalt" ersätts med den officiella och internationella nomenklaturen. Begreppet "kaliumnitrat" ersätts alltså med "E 252" och "nitritsalt" med "E 250".
- "Askorbinsyra (E 300) och dess salter" liksom "rosmarin och rosmarinextrakt" läggs till. Dessa antioxidanter gör det möjligt att minska riskerna för att fett peroxideras och för instabilitet hos färgen, i synnerhet när det gäller skivade och/eller djupfrysta korvar, utan att förändra egenskaperna. De bidrar således till att bevara den skyddade geografiska beteckningens organoleptiska egenskaper. Rosmarin (eller rosmarinextrakt) används i mycket små mängder på grund av dess antioxiderande egenskaper och inte dess aromatiska förtjänster.
- Andelen vin som får tillsättas i blandningen minskas från 8 % till 6,5 %. Andelen på för närvarande 8 % följs inte av aktörerna, som begränsar sig till 6,5 %, och det rör sig alltså om en precisering av produktspecifikationen. Begränsningen stärker produktens egenskaper.
- Möjligheten att tillsätta vatten "i flytande form" för att underlätta fördelningen av kompletterande produkter i blandningen eller "i fryst form" för att reglera temperaturen läggs till. Vattenandelen i blandningen får inte överstiga 3 %. Vattentillsatsen begränsas för att inte slutprodukten ska förändras.

#### *Köttberedning, stoppning och förslutning*

De ändringar som nämns i produktbeskrivningen (diameter, vikt, trådens färg och träsprintens form) anges. Ändringarna införlivas i avsnittet om framställningsmetoden.

#### *Torkning*

- Här klargörs att den temperatur som mäts är "omgivningstemperaturen".
- Högsta temperatur för torkning höjs från 30 °C till 40 °C. Syftet med torkningen är att förbereda tarmytan och optimera rökningen av produkten. Om den högsta temperaturen för torkning är begränsad till 30 °C är det inte alltid möjligt att uppnå en omgivningstemperatur för rökningen av korvarna som kan förebygga oönskade föreningar som polycykliskt aromatiskt kolväte.
- De två sista punkterna, som anses vara onödiga och enbart förklarar den roll som den valfria torkningsfasen har, stryks.

### Rökning

- Rökning definieras som den faktiska tid som korven exponeras för rök. Genom att lägga till definitionen görs ett förtydligande som överensstämmer med aktörernas metod.
- I linje med ovannämnda tillägg preciseras den kortaste röktiden i konventionella rökugnar. I gällande produktspecifikation fastställs enbart minsta tid, för all torknings- och rökningens verksamhet, utanför och/eller inuti rökkammaren. Det kan leda till att tiden inuti den konventionella rökugnen blir för kort. Den nuvarande bedömningen av röktiden kan bidra till att en mikrobiologisk risk utvecklas. Genom förslaget att definiera rökningen i konventionella rökkammare undviker man att bidra till lång väntetid i fria luften, något som är skadligt för produktens kvalitet, och gör det möjligt att bättre avgränsa produktens särskilda egenskaper. En kortaste rökzeit på sex timmar fastställs således när rökningen sker i en konventionell rökugn. Rökningen är central vid framställningen av "Saucisse de Morteau". Den bör ske långsamt.
- Det läggs även till en undre och övre tidsgräns när korvarna röks i först traditionell och sedan konventionell rökugn, eller tvärtom. Dessa skyldigheter gör det möjligt att bättre reglera den centrala rökningens processen. När det gäller rökning i en konventionell rökugns kammare fastställs tiden till minst tre timmar och högst 48 timmar. När det gäller "thué" eller traditionell rökugn är röktiden minst tolv timmar och högst sju dagar.
- Följande läggs till: "Det är förbjudet att använda flytande rökare". Det är i linje med de särskilda egenskaperna hos den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau", då enbart naturlig rök från barrträd tillåts.
- En högsta temperatur på 40 °C vid rökning i konventionell rökugn läggs till. Tillägget gör det möjligt att förhindra att kvaliteten försämras. Syftet med ändringen är att se till att de särskilda egenskaperna hos "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" respekteras i högre grad.
- En punkt om syftet med rökningen, av beskrivande och allmän karaktär, stryks. Den beskriver inte något steg i framställningsmetoden och kan inte leda till kontroller.

### Produkter som saluförs frysta

- Tillagad och fryst samt tillagad och djupfryst form läggs till i produktspecifikationen. Dessa metoder har historiskt sett använts, men glömdes bort när produktspecifikationen utarbetades.
- Högsta temperatur vid lagring efter frysning eller djupfrysning fastställs till -18 °C. Det rör sig om en precisering.

### Produkter som saluförs tillagade

- Högsta temperatur vid tillagning på 90 °C stryks. Denna skyldighet tillför inte någonting till den saluförda produktens egenskaper – det viktiga är innetemperaturen under tillagningen.
- Av denna anledning läggs följande till: "Innetemperaturen under tillagning ska som minst vara 68 °C". Denna mening klargör att det rör sig om en miniminivå.

Avsnittet om foder och råvaror i det sammanfattande dokumentet revideras i syfte att införliva vissa ändringar av produktspecifikationen, i synnerhet grisarnas foder, utfodringsvillkor före slakt och minsta vikt för slaktkropparna.

### 5.5 Samband

Hela avsnittet "Samband med det geografiska området" har sammanfattats och strukturerats om för att på ett bättre sätt lyfta fram det geografiska områdets särskilda egenskaper, produktens särskilda egenskaper och sambandet mellan dessa. Det är således enbart en förändring.

När det gäller utfodring av djuren ersätts hänvisningen till vassel med en hänvisning till mjölkprodukter. Detta förändrar dock inte sambandet mellan den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" och dess särskilda egenskaper, som uppkommit tack vare att mjölkproduktion, ostproduktion, grisuppfödning och lokala förädlingsprocesser existerar sida vid sida. Inom grisuppfödningen användes och används fortfarande biprodukter från den ostinriktade mjölkproduktionen, främst vassel men även grädde, mjölk, ost, ostmassa och yoghurt.

Med hänsyn till dessa ändringar har avsnittet "Samband med det geografiska området" i det sammanfattande dokumentet anpassats.

## 5.6 Märkning

- Ordet "enbart" läggs till före "har rökts i en traditionell rökugn ('thué)" för att enbart de aktörer som genomför hela rökningen i "thué" ska ha rätt att använda bilden av en sådan typ av rökugn i märkningen. Om en kombination av flera olika typer av rökugnar används kan bilden av en traditionell rökugn i märkningen vara vilseledande.
- För att enskild märkning av varje "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" ska främjas, i syfte att ge konsumenterna bättre information, läggs följande till: "Producenten måste säkerställa att följande regler efterlevs när det gäller placeringen av varubeteckningen och EU:s symbol för skyddade geografiska beteckningar. Varubeteckningen och EU:s symbol beskrivs i punkterna efter den om märkning.
- Alla produkter med den skyddade geografiska beteckningen 'Saucisse de Morteau'/Jésus de Morteau' som ska distribueras till konsumenterna utan att vara färdigförpackade ska ha en särskild märkning som är fäst på produkten.
- Alla produkter med den skyddade geografiska beteckningen 'Saucisse de Morteau'/Jésus de Morteau' som ska distribueras till konsumenterna färdigförpackade tillsammans med andra produkter än 'Saucisse de Morteau' i förpackningen ska ha en särskild märkning.
- Alla färdigförpackningar som är avsedda för konsumenter och som innehåller en eller flera produkter med den skyddade geografiska beteckningen 'Saucisse de Morteau'/Jésus de Morteau', och inga andra produkter, ska vara försedda med minst en märkning, exempelvis på förpackningsfilmen, men det är inte obligatoriskt att märka varje enskild korv.
- När det gäller produkter med den skyddade geografiska beteckningen 'Saucisse de Morteau'/Jésus de Morteau' som är avsedda för en andra bearbetning, inbegripet inom restaurangsektorn, är enskilda märkningar inte obligatoriska."

Ändringarna av produktspecifikationen införlivas i avsnittet om märkning i det sammanfattande dokumentet.

## 5.7 Andra ändringar

- Den ansökande gruppens kontaktuppgifter uppdateras. Vidare läggs även den ansökande gruppens sammansättning till.
  - Hänvisningarna till kontrollorganet har uppdaterats i enlighet med gällande nationella krav som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationer. Under denna rubrik anges hädanefter kontaktuppgifter till de behöriga tillsynsmyndigheterna på nationell nivå i Frankrike, nämligen Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) och Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns numera på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.
  - De huvudsakliga kontrollpunkterna i de nationella kraven uppdateras så att de överensstämmer med de begärda ändringarna.
  - Ordlistan kompletteras.
  - Bilagorna till produktspecifikationen stryks eftersom de inte innehåller några bindande bestämmelser.
- Det sammanfattande dokumentet revideras mer generellt för att det ska överensstämma med gällande lagstiftning.

### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

### "SAUCISSE DE MORTEAU"/"JÉSUS DE MORTEAU"

EU-nr: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

SUB ( ) SGB (X)

#### 1. Namn

"Saucisse de Morteau"/Jésus de Morteau"

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

#### 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

##### 3.1 Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

### 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Saucisse de Morteau" är en rak korv med jämn, cylindrisk form som framställs av fläskkött. "Saucisse de Morteau" som väger mindre än 150 g har en diameter på minst 34 mm och "Saucisse de Morteau" som väger minst 150 g har en diameter på minst 40 mm (diameter på den tarm som korven stoppas i). Den stoppas i ofärgad naturtarm av gris; enbart naturlig pigmentering godtas. Tarmen försluts i ena änden med en rak, cylindrisk träsprint, utan någon vass spets, och i andra änden med en tråd av naturfiber. Den tråd som används är vit, krämfärgad, ljusbeige eller beige.

"Jésus de Morteau" är en särskild variant av "Saucisse de Morteau" som är mer ojämn till formen och har en diameter på minst 65 mm (diameter på den tarm som korven stoppas i). Träsprint används inte systematiskt när "Jésus de Morteau" stoppas i blindtarm.

I tillagat tillstånd har de båda korvarna en grovhackad men jämn snittyta som är väl sammanhållen.

Det är rökningen som ger "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" deras typiska bärnstensfärg, en blandning av brunt och guld.

Korvarna har en kännetecknande tät och sammanhängande konsistens.

Rökdoften är en tydligt framträdande egenskap hos "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau". Den uppnås genom att man använder sågspån och ved från barrträd vid rökningen och genom att man röker korven långsamt. Doften är tydligt framträdande i den råa produkten. När man äter den tillagade korven framträder en balanserad och bestående röksmak som varken är sur eller bitter. "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" har även en karakteristisk köttsmak, och de är varken för torra eller för feta.

Tillagade har "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" en konsistens som är karakteristiskt mjuk och spänstig med en grovhackad och tät sammansättning. När man äter korven ska den varken vara hård eller gummiaktig, utan fast och saftig.

När produkten är rå har den följande fysikalisk-kemiska egenskaper:

- Fukthalt i fettfri produkt: upp till 75 %
- Lipider: upp till 30 % vid fukthalt på 75 %
- Kollagen/proteider: max 16 %
- Sockermängd: upp till 1 % vid fukthalt på 75 %

Organoleptiska egenskaper:

I tillagat tillstånd har den sensoriska profilen hos den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" följande typiska egenskaper:

- Rökt: balanserad och bestående röksmak som varken är sur eller skarp.
- Mjuk: ger ett intryck av mörkt kött, fett och saftighet. Spänstig när man tuggar, varken hård eller gummiaktig.
- Fast: grovhackad, fast, väl sammanhållen, håller ihop när den skivas.
- Mager: köttkänsla, upplevs inte som för torr men heller inte fet.
- Färg: bärnstensfärg från rökningen. En blandning av brunt och guld.

Produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" saluförs råa och tillagade, hela och skivade, i färsk, fryst och djupfryst form, inbegripet tillagade och frysta och tillagade och djupfrysta.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Gödgrisarna är suggor och kastrede galtar. Andelen slaktsvin som är känsliga för halotan måste vara mindre än 3 % och de måste vara fria från allelen Rn-. Fodret till gödgrisarna innehåller mjölkprodukter och/eller mjölkbioprodukter som kan vara blandade. Andelen av dessa i gödningsdieten utgör mellan 15 % och 35 % av torrsubstansen. Vassle utgör minst 50 % av dessa mjölkprodukter och mjölkbioprodukter.

Det foder som ges tillsammans med dessa produkter innehåller minst 50 % spannmål och kli. Totalt sett innehåller gödningsdieten (mjölkprodukter, mjölkbioprodukter och kompletteringsfoder) mindre än 1,7 % linolsyra.



Om slaktning sker samma dag som djuren lastas för att transporteras till slakteriet ska djuren, vid pålastning, ha fastat i minst tolv timmar. Om slaktning sker dagen efter pålastningen (eller senare) ska djuren ha fastat i minst tre timmar vid pålastning.

Grisarna får vänta minst två timmar innan de slaktas. Grisarna duschas vid ankomsten till slakteriet och innan de bedövas, utom om omgivningstemperaturen utomhus är lägre än +10 °C eller om det på grund av nattfrost är nödvändigt att tömma vattenledningarna.

Varmvikten för grisarnas slaktkroppar måste vara minst 80 kg.

Endast följande styckbitar får ingå i blandningen:

- Skinka.
- Bogblad.
- Bog.
- Späck.
- Njurstek.
- Putsbitar. (Om halsen används måste den behandlas och körtlar eller rodnader avlägsnas.)

Det är inte tillåtet att använda maskinurbenat kött eller malet kött som är mindre än 8 mm.

Frysta råvaror (fett och/eller magert griskött) får användas men mängden är begränsad till 50 % per blandning. Frystiden för de styckbitar som används i tillverkningen av "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" får inte överstiga tolv månader för det magra grisköttet och nio månader för grisköttet.

#### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Tillverkningen, från tillredningen av blandningen till rökningen, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

#### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Frysta, tillagade eller skivade produkter ska vara förpackade när de lämnas till konsumenten.

#### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Märkningen av produkten måste innehålla följande namn: "Saucisse de Morteau" eller "Jésus de Morteau". En enda varubeteckning ska användas för en viss produkt.

Om "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" inte enbart har rökts i en traditionell rökugn ("thué") får den produktinformation som förmedlas i bild eller skrift inte antyda att en sådan rökugn har använts.

Alla produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" som ska distribueras till konsumenterna utan att vara färdigförpackade ska ha en särskild märkning som är fäst på produkten.

Alla produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" som ska distribueras till konsumenterna färdigförpackade tillsammans med andra produkter än "Saucisse de Morteau" i förpackningen ska ha en särskild märkning.

Alla färdigförpackningar som är avsedda för konsumenter och som innehåller en eller flera produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau", och inga andra produkter, bör vara försedda med minst en märkning, exempelvis på förpackningsfilmen, men det är inte obligatoriskt att märka varje enskild korv.

När det gäller produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" som är avsedda för en andra bearbetning, inbegripet inom restaurangsektorn, är enskilda märkningar inte obligatoriska.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktionsområdet utgörs av de fyra departementen Doubs, Jura, Haute-Saône och Territoire de Belfort.

Det geografiska området motsvarar det område där kunskapen om den traditionella framställningen och rökningen av den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" finns. Det är även inom detta område, dvs. i hela Franche-Comté, som de traditionella rökugnarna och rökerierna ligger utspridda.

## 5. Samband med det geografiska området

Jordbruket, som är en mycket viktig verksamhetsgren i Franche-Comté, består till största delen av uppfödning av nötkreatur och mjölkproduktion.

En mängd ostfabriker (lokalt kallade "fruitières") finns utspridda i hela området.

Genom fabrikenas osttillverkning produceras mjölkbiprodukter, i synnerhet vassle, det vill säga råvaror som passar utmärkt som foder. De innehåller lite fett och omättade fettsyror och innehåller i stället rikligt med lysin och treonin, essentiella aminosyror som är särskilt bra för grisar. Det är därför ostfabrikenas förtjänst att grisuppfödningen har kunnat utvecklas i Franche-Comté. Det finns en direkt och traditionell koppling mellan ostproduktionen och grisuppfödningen.

Faktumet att det finns så tätt med små eller medelstora slakthus och styckerier i råvaruområdet har möjliggjort ett nätverk av lokala förädlare som fortfarande är många till antalet, vilket visar på deras livskraft.

Speciellt för Franche-Comté är det stora skogsområde som främst utgörs av barrträd, i synnerhet i bergsområdet. Ett stort nätverk av sågverk gör det möjligt att på plats utnyttja barrträden och samtidigt tillhandahålla det brännmaterial som krävs för den traditionella rökningen.

I de kallare bergsområdena fyllde rökningen ytterligare ett behov genom att värma upp bostäderna. På så sätt uppstod rökugnen "thué", som var bondgårdens värmekälla och röktrum där man förvarade charkuteriprodukter för att torka och röka dem, och på så sätt konservera dem.

Metoden utvecklades först i Haut-Doubs och har sitt ursprung i en rökkonst som sedan har spritts i hela Franche-Comté. På senare tid har nya rökanordningar utvecklats enligt samma principer som ligger till grund för "thué". "Morteau" är för övrigt namnet på en kommun i Haut-Doubs.

"Saucisse de Morteau" är en rak korv med jämn, cylindrisk form och relativt stor diameter. Den försluts i ena änden med en träsprint och i andra änden med en tråd. "Jésus de Morteau" är en särskild variant av "Saucisse de Morteau" som är mer ojämn till formen och har en större diameter. "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" har en typisk bärnstensfärg, en blandning av brunt och guld. Rökdoften är en tydligt framträdande egenskap hos "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau". Tillagade har "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" en grovhackad och tät sammansättning.

Sambandet mellan "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" och det geografiska området har sin grund i både produktens särskilda egenskaper och anseende.

Grisens kost består av mjölkprodukter och mjölkbiprodukter och innehåller en begränsad mängd linolsyra (1,7 % av ransonen), vilket ger ett grislefett som i liten utsträckning är omättat. Denna egenskap gör det möjligt att få fettpartiklar som är väl separerade i blandningen och som har en vacker vit färg. Fettet blir även mer värmetåligt, både under rökningen och vid tillagningen av "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau".

Den begränsade mängden av de mer klubbiga omättade fettsyrorna, som beror på utfodringen med mjölkprodukter och mjölkbiprodukter, gör att produkten kan binda röken.

Köttet är jämnt rosafärgat tack vare att grisarna ges foder som är rikt på mjölkprodukter, bland annat vassle, och att man har behållit de genetiska kriterierna för grisarna. När köttet blandas med det fasta vita fettet bidrar det till att bevara det karakteristiska utseendet med de väl synliga grynen hos "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau".

Ursprungligen förslöts "Saucisse de Morteau" med en träsprint, vilket gjorde det möjligt att hänga upp korven i den traditionella rökugnen "thué". Korven är så pass grov eftersom den stoppas i tjocktarm av gris. Producenterna använder fortfarande naturtarm av gris som försluts i ena änden med en träsprint.

Från början skars köttet helt enkelt med kniv, och denna framställningsmetod förde med sig de stora grovhackade grynen, både när det gäller fett och kött. I dag framställer producenterna produkten med hjälp av köttkvarnar eller snabbhackar, men de har behållit de grovhackade grynen.

Närheten till barrträd förklarar varför "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" röktes enbart på barrträ, till skillnad från de flesta andra rökta korvsorter i Frankrike eller Europa, som röks på lövträ. Den rökmetod som används för produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" har samma egenskaper som rökningen i "thué". Korven röks långsamt, vilket gör det möjligt för röken att tränga in på djupet och inte enbart på ytan. Denna typ av rökning är nödvändig på grund av produktens dimensioner, i synnerhet när det gäller "Jésus de Morteau".

Genom att reglera temperaturen och hur länge rökningen pågår är det möjligt att kontrollera luftfuktigheten och förhindra att produkten fermenteras. Producenten reglerar eldningen, som måste anpassas utifrån flera faktorer såsom vilken mängd som ska rökas, omgivande temperatur och luftfuktighet samt hur fuktigt brännmaterialet är.

Kunskapen om denna långsamma rökning på barrträ är ett särdrag för "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau". Det är den som ger korvarna den karakteristiska bärnstensfärg och röksmak som alltså är starkt förknippade med produktionsområdet.

Korvens rykte går tillbaka till 1700-talet och spreds utanför hembygden tack vare dess tydligt särskiljande egenskaper: det lättigenkännliga utseendet (grovleken, färgen, träsprinten) och de smakmässiga egenskaperna (grov hackning, röksmak).

"Saucisse de Morteau" är bekant för den stora allmänheten, restauranginnehavare och konsumenter. År 2008 genomfördes en undersökning bland konsumenterna som visade att 71 % av dem känner till produkten. Korvarna utpekades direkt, tillsammans med olika ostar och viner, som typiska för det traditionella köket i Franche-Comté. Den starka kopplingen mellan Franche-Comté och "Saucisse de Morteau" lever fortfarande kvar, och korven har en stark position i Franche-Comtés kulinariska arv. "Saucisse de Morteau" är mest känd men beteckningen "Jésus de Morteau" har ett eget rykte, i synnerhet på regional nivå där den ofta finns i sortimentet som ett komplement till "Saucisse de Morteau".

Kopplingen till det geografiska området och det faktum att ett stort nätverk av aktörer fortfarande finns kvar där är viktiga faktorer när det gäller produktens anseende.

### **Hänvisning till offentligtgörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

---