



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier "SAUCISSE DE MORTEAU"/"JESUS DE MORTEAU (BGA)"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 344 van 11 oktober 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 11 december 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 344/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad¹ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

"SAUCISSE DE MORTEAU"/"JESUS DE MORTEAU (BGA)"

EU-nr.: PGI-FR-0556-AM01- 11.8.2017

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

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 3815471s54

E-mail: accueil@interporc-fc.fr

Deze organisatie omvat alle marktdeelnemers van de keten van de BGA "Saucisse de Morteau"/ "Jésus de Morteau" (varkenshouders, slachterijen, uitsnijderijen, industriële en ambachtelijk fabrikanten) en heeft daarom het recht om wijzigingen van het productdossier aan te vragen.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben

☐ Naam van het product

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige: bewerking van de gegevens, controlestructuren, nationale eisen, bewerking van de woordenlijst.

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. Beschrijving van het product

- De inleidende zin bij de beschrijving van het product “De “Saucisse de Morteau” en de “Jésus de Morteau” hebben verschillende kenmerken:” wordt geschrapt. Het betreft een vormwijziging.
- De zin “De “Saucisse de Morteau” is een rechte, regelmatige, cilindrische worst met een doorsnede van 40 mm (kaliber van de darm wanneer de farce erin wordt gestopt) gevuld met varkensvlees,” wordt vervangen door “De “Saucisse de Morteau” is een rechte, regelmatige, cilindrische worst met een doorsnede (kaliber van de darm wanneer de farce erin wordt gestopt) van minimaal 34 mm voor de “Saucisse de Morteau” met een gewicht tot 150 g en een diameter van minimaal 40 mm voor de “Saucisse de Morteau” vanaf 150 g, gevuld met varkensvlees.”. Er is een kleinere doorsnede van 34 mm toegevoegd. De toevoeging van deze kleinere doorsnede voor worsten met een gewicht tot 150 gram, zorgt ervoor dat voor de “Saucisse de Morteau” dezelfde voorgeschreven vorm kan worden gebruikt ongeacht de grootte van de worst. Het is derhalve mogelijk dezelfde verhoudingen aan te houden voor de verschillende bestaande formaten van de “Saucisse de Morteau” overeenkomstig de beschrijving van het product (recht, regelmatig, cilindrisch). Voor worsten vanaf 150 g blijft de minimumdoorsnede 40 mm.
- De kleur van darm wordt nader gespecificeerd: “alleen darmen met een natuurlijke kleur zijn toegestaan” is zowel bij de “Saucisse de Morteau” als bij de “Jésus de Morteau” toegevoegd. Door deze wijziging worden alleen kunstmatig gekleurde darmen uitgesloten, maar niet de natuurlijke kleur van darmen.
- “De kleur van het touwtje is wit, crème, ecru of beige” wordt toegevoegd. Dankzij het beperkte palet van dichtbij elkaar liggende kleuren blijft het traditionele uiterlijk van het product behouden en wordt de anonimiteit tijdens de organoleptische keuring bevorderd.
- De vorm van het houten pennetje wordt nader omschreven. De volgende zin wordt ingevoegd: “Het pennetje heeft de vorm van een ronde rechte cilinder zonder spits toelopend uiteinde.”. Deze omschrijving garandeert dat alle “Saucisses de Morteau” er hetzelfde uitzien.
- Ten aanzien van de “Jésus de Morteau” wordt de zin “Wanneer de farce wordt afgevuld in het caecum (blindedarm) is het houten pennetje (cheville) overbodig omdat het caecum van nature aan één van de uiteinden gesloten is.” vervangen door: “De “Jésus de Morteau” wordt aan één van de uiteinden afgesloten met een houten pennetje (cheville) wanneer de farce wordt afgevuld in een dikke darm, maar wanneer de farce wordt afgevuld in een caecum is het houten pennetje niet nodig.”. Het caecum is namelijk van nature aan één van de uiteinden gesloten, zodat een tweede sluiting overbodig is.
- In de zin: “Wanneer de “Saucisse de Morteau” of de “Jésus de Morteau” gegaard zijn en in plakken worden gesneden, is op het snijvlak een grof gehakte maar gelijkmatig verdeelde, goed samenhangende vleesfarce te zien” wordt de aanduiding goed” geschrapt” omdat deze niet passend is.
- Er is een opsomming toegevoegd van de verschillende wijzen waarop het product kan worden verkocht. Vóór de zin: “Uit sanitaire overwegingen, moeten diepgevroren producten – gegaard of in de vorm van plakken – bij de verkoop verpakt zijn.” wordt de volgende zin ingevoegd: “De “Saucisse de Morteau” en de “Jésus de Morteau” worden rauw of gegaard verkocht. Ze worden als hele worst of in plakken verkocht. De worsten worden niet alleen vers, diepgevroren of ingevroren, maar ook diepgevroren gegaard en ingevroren gegaard verkocht.”. De gegaarde worst in diepgevroren of ingevroren vorm wordt reeds in de praktijk aangeboden, die hiermee wordt gecodificeerd.
- Ten aanzien van de organoleptische kenmerken wordt de zin “De karakteristieke elementen van het organoleptisch profiel van de “Saucisse de Morteau” en de “Jésus de Morteau” zijn met betrekking tot de binnenkant van het snijvlak: vervangen door: “De karakteristieke elementen van het

organoleptisch profiel van de gegaarde “Saucisse de Morteau” of “Jésus de Morteau” zijn:”. Hiermee wordt verduidelijkt dat de karakteristieke elementen van het organoleptische profiel betrekking hebben op het product nadat het is gegaard. Dit om eventuele onduidelijkheid te voorkomen. Het product kan namelijk pas worden gegeten nadat het is gegaard. De formulering “met betrekking tot de binnenkant van het snijvlak” wordt geschrapt, omdat deze onnauwkeurig is. Zo heeft bijvoorbeeld de kleur betrekking op de buitenkant van het product.

- Een alinea over recepten wordt geschrapt omdat deze geen nuttige informatie voor de beschrijving van de organoleptische kenmerken bevat.
- Het deel van het enig document dat de beschrijving van het product bevat wordt gewijzigd, zodat het overeenkomt met de wijzigingen die in het productdossier zijn doorgevoerd. De organoleptische kenmerken worden toegevoegd aan het enig document ten behoeve van een nauwkeurigere beschrijving van het product.

5.2. Geografisch gebied

In het hoofdstuk betreffende het geografische gebied wordt de verwijzing naar de administratieve regio, die opnieuw is ingedeeld, geschrapt en in plaats daarvan worden de departementen genoemd. Het geografische gebied wijzigt niet. Deze wijzigingen zijn eveneens in het enig document doorgevoerd.

5.3. Bewijs van de oorsprong

- De inleidende alinea waarin melding wordt gemaakt van twee aanvullende traceersystemen wordt geschrapt. De traceerbaarheid wordt namelijk voor elk onderdeel van het productieproces beschreven en het is derhalve niet nodig te vermelden dat elk bedrijf een eigen intern systeem heeft en dat er een meer algemeen systeem bestaat.
- Omschrijvende zinnen of zinnen die niet specifiek betrekking hebben op de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” worden geschrapt (zoals: “Het karkas voldoet in deze fase aan de parameters van het productdossier”), omdat deze geen informatie over de traceerbaarheid bevatten.
- In de alinea betreffende de traceerbaarheid bij het opfokbedrijf, wordt de categorie “opfokkermester” toegevoegd. Deze categorie wordt in de ruimste betekenis van de term “opfokker” in het geldende productdossier opgenomen. De uitdrukkingen “conform de wetgeving” en “conform de regelgeving” worden geschrapt omdat deze overbodig zijn. Deze worden vervangen door “het registratienummer van de geboortelocatie”, dat is vereist bij aankomst in de opfokstal en “het registratienummer van de opfoklocatie”, dat is vereist voorafgaand aan de slacht. Deze redactionele wijziging is bedoeld om duidelijk te maken welke documenten vereist zijn voor de traceerbaarheid bij het opfokbedrijf.
- De termijn voor de bewaring van documenten wordt verlaagd van vijf naar drie jaar. Deze bepaling is van toepassing op het slachthuis, de uitsnijderij en de productielocatie. Een termijn van drie jaar is namelijk voldoende voor een effectieve controle, aangezien het product een levensduur van 90 dagen heeft.
- De traceerbaarheid van darmen wordt toegevoegd zodat de volledige traceerbaarheid van de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” kan worden gegarandeerd.
- De categorie “vleesgroothandelaren” wordt toegevoegd aan de lijst van bedrijven die deel uitmaken van het volledige traceersysteem van de grondstofstromen, aangezien zij actief zijn op de markt van de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau”. Deze toevoeging waarborgt de traceerbaarheid van het product voor deze categorie marktdeelnemers.
- In het geregistreerde productdossier is reeds een hoofdstuk opgenomen over het verzamelen en verstrekken van gegevens over grondstofstromen. Er wordt verduidelijkt dat deze gegevens op verzoek van de aanvragende groep kunnen worden verstrekt. Door het verstrekken van deze gegevens kan ervoor gezorgd worden dat de grondstofstromen tussen de verschillende bedrijven coherent zijn.
- De wijzigingen zijn verwerkt in de overzichtstabel met gegevens betreffende de traceerbaarheid.

5.4. Productiemethode

De overbodige vermelding van de algemene regelgeving betreffende de EEG-erkenning van slachterijen en uitsnijderijen en de omschrijvende zinnen die niet van belang zijn voor een goed begrip van de productiemethode, worden geschrapt.

Eigenschappen van het afmestvoeder

- In het gewijzigde productdossier staat vermeld dat alle varkens die in een geïdentificeerd opfokgebouw verblijven het voeder krijgen dat staat omschreven in het productdossier. Deze wijziging komt overeen met de praktijk en zorgt ervoor dat makkelijker gecontroleerd kan worden.

- Conform het huidige productdossier is wei het enige melkproduct dat verplicht in afmestvoeder moet zitten. In het gewijzigde productdossier kan wei deels vervangen worden door andere melkproducten met gelijkwaardige analytische eigenschappen, aangezien deze melkproteïne, lactose en verzadigd vetzuur bevatten. Deze melkproducten zijn beschikbaar als voeder voor de varkens en door het gebruik ervan blijft het verband met de oorsprong van de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” behouden. De varkensproductie is immers nauw verbonden met de melkproductie in het geografische gebied. De nieuwe lijst met melkproducten die in varkensvoeder zijn toegestaan, brengt geen wijziging van de specifieke eigenschappen van het eindproduct met zich mee.
- De melk- en/of melkbijproducten bestaan voor ten minste 50% uit wei. Het overige deel bestaat uit één of meer melkproducten (room, melk, kaas, wrongel, yoghurt) of melkbijproducten (weipermeeaat, melkpermeaat, wei van yoghurt, karnemelk).
- Er is een analytische eigenschap van melkproducten ingevoegd: het gehalte ruw eiwit bedraagt ten minste 4 gram per 100 gram droge stof, zodat alleen melkproducten die geschikt zijn als kwalitatief varkensvoeder zijn toegestaan. Er is tevens een aanvullende analytische eigenschap van wei ingevoegd: het lactosegehalte bedraagt ten minste 20%, zodat alleen de beste wei wordt geselecteerd.

Voorwaarden voor het laden en vervoer

- Wat betreft het vereiste dieren nuchter te vervoeren wordt een onderscheid ingevoegd, waarbij het van belang is of het slachten op de dag van het laden of de volgende dag (of later) plaatsvindt. Wanneer het slachten de volgende dag (of later) plaatsvindt, mogen de dieren ten minste drie uur vóór het laden niets meer eten. Deze wijziging is bedoeld om te voorkomen dat de perioden zonder eten buitensporig lang zijn, aangezien dat schadelijk is voor het dierenwelzijn en zeker voor de kwaliteit van het vlees.

Kenmerken van geslachte dieren

- Wat de uiterlijke gebreken van geslachte dieren betreft, wordt de zin: “Uiterlijke gebreken moeten beperkt blijven tot 5% van alle geslachte dieren van een bepaalde partij.” vervangen door: “Wanneer geslachte dieren aan een klant worden verkocht, mag ten hoogste 5% van de karkassen één of meer uiterlijke gebreken vertonen.”. Deze herformulering zorgt ervoor dat de regel voor controleurs makkelijker te begrijpen is. Bovendien is de basis niet gewijzigd, omdat het percentage van maximaal 5% betreffende uiterlijke gebreken gelijk is gebleven.
- De zin “De eind-pH (gemeten minstens 18 uur na het slachten) moet ten minste 5,50 bedragen en moet kleiner zijn dan 6,20. De eind-pH wordt 5 cm boven de bout en op een diepte van 2 à 3 cm gemeten.” wordt geschrapt. Het meten van de pH is namelijk uitsluitend van belang voor volledige stukken vlees of voor droge worsten. Deze meting is van weinig waarde voor een product op basis van gehakte stukjes vlees zoals de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau”. Volgens een onderzoek van het Institut national de la recherche agronomique (INRA – Vautier, A., Lebreton, 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://prodinra.inra.fr/record/28922>), heeft de pH-waarde invloed op de kleur, malsheid en sappigheid van het vlees, maar niet op de algemene smaak en de typische smaak die alleen beïnvloed zouden worden door vluchtige bestanddelen die vrijkomen bij de afbraak van vetten.

Voorwaarden voor het slachten

- De termijn van een half uur die wordt aangehouden tussen het tijdstip dat varkens vóór de slachting onder de douche gaan en de bedwelming wordt geschrapt. Deze termijn is namelijk te nauwkeurig vastgesteld; dit heeft verder geen gevolgen voor de kwaliteit van het vlees.
- Het vernevelen bij aankomst in het slachthuis kan achterwege worden gelaten bij een buitentemperatuur onder +10 °C. Deze mogelijkheid wordt uitgebreid naar het vernevelen vóór bedwelming, zodat rekening kan worden gehouden met het welzijn van de dieren. Bovendien kan het vernevelen bij aankomst en vóór bedwelming tevens bij nachtvorst achterwege worden gelaten. Dit heeft met praktische redenen te maken, aangezien het water tijdens vorst niet via de afvoerkanalen kan weglopen.

Kenmerken van de deelstukken

- Er wordt een verbod ingevoegd om “mechanisch gescheiden vlees of gehakt vlees van minder dan 8 mm te gebruiken”. Dit vlees dat wordt verkregen met uitsnijtechnieken, waarbij vlees dat nog op de botten zit wordt losgehaald met behulp van mechanische systemen nadat de deelstukken eerder handmatig zijn uitgesneden, lijkt op gehakt vlees. Dit vlees voldoet echter niet aan de specifieke kenmerken van de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau”. Het vlees dat nog

aan de botten zit heeft een andere structuur dan de rest van het vlees van het dier. Het bevat van nature meer vezels door de dagelijkse belasting en het is minder rijk aan vet; deze factoren zijn belangrijk voor de textuur van het worstvlees. Het betreft dan ook een codificatie van de reeds in de keten bestaande gebruiken en specifieke kenmerken.

- De verhoudingen van het hard varkensvet (“15 à 35% van het vleesmengsel”) en het mager varkensvlees (“met”) (“65 à 85% van het vleesmengsel”) worden geschrapt. Deze wijziging is gegrond vanwege het feit dat met de controle van het vetpercentage van het eindproduct gegarandeerd kan worden dat het percentage varkensvet en mager varkensvlees samenhangend en in verhouding is.
- In het huidige productdossier bedraagt het percentage diepgevroren grondstoffen dat in het mengsel wordt gebruikt maximaal 15%. Dit percentage wordt gewijzigd naar 50%. Vergelijkende onderzoeken, uitgevoerd door een onafhankelijke instantie, hebben aangetoond dat er ten aanzien van de organoleptische kenmerken van het eindproduct geen verschil bestaat tussen een mengsel zonder diepgevroren grondstoffen en een mengsel dat voor 50% uit diepgevroren grondstoffen bestaat (Maisons du goût, onderzoeksrapport nr. 13/55, blz. 22). Bovendien heeft de keten in de zomerperiode problemen met de aanvoer van de grondstoffen waarmee de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” wordt bereid. Gedurende de zomer is er een grote vraag naar de BGA, terwijl het slachten van de varkens grotendeels in de winter plaatsvindt. De vraag van consumenten loopt dus niet gelijk met de praktijk van het opfokken en slachten. Door het maximumpercentage voor diepgevroren grondstoffen voor het vleesmengsel van 15% te verhogen naar 50%, kan in de zomer aan de grote vraag naar de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” worden voldaan zonder dat dit gevolgen heeft voor de werkwijze van de varkenshouderijen.
- De termijnen tussen het ontdooien en hakken (“uiterlijk 24 uur nadat het vlees is ontdooid”) en vervolgens het roken (“moeten uiterlijk 24 uur nadat het vlees werd gehakt, worden gerookt”), worden geschrapt omdat deze vermelding overbodig is gelet op de algemeen gezondheidswetgeving die van kracht is.

Toevoegingen

- Er wordt ingevoegd dat de toevoeging van zout (NaCl) wordt beperkt tot 22 g/kg mengsel. Met de invoeging van deze beperking wordt de huidige praktijk van de producenten gecodificeerd. Een teveel aan toegevoegd zout leidt tot een uitgesproken zoute smaak die niet overeenkomt met de kenmerken van het eindproduct.
- Aan de lijst met toegevoegde suikers die naar keuze bij het vleesmengsel mogen worden gevoegd, wordt glucosestroop toegevoegd. Glucosestroop is vergelijkbaar met dextrose dat in het productdossier reeds is toegestaan, met name wat betreft de zoetkracht. De toevoeging heeft geen gevolgen voor de smaak van het eindproduct.
- De termen “salpeter” en “natriumnitriet” worden vervangen door de officiële, internationale aanduidingen. De term “salpeter” wordt derhalve vervangen door “E252” en “natriumnitriet” door “E250”.
- “Ascorbinezuur (E300) en afgeleide zouten” en “rozemarijn en rozemarijnextract” worden toegevoegd aan de lijst. Deze antioxidanten kunnen de risico’s van lipide-peroxidatie bestrijden en gaan verkleuring tegen, met name van de worsten die in plakken en/of ingevroren worden verkocht, zonder dat de kenmerken van het product veranderen. Deze stoffen zorgen er dus voor dat de organoleptische eigenschappen van de BGA behouden blijven. Rozemarijn (of rozemarijnextract) wordt in een zeer lage dosering toegevoegd vanwege de antioxiderende werking, niet vanwege de aromatiserende eigenschappen.
- Het percentage wijn dat aan het mengsel mag worden toegevoegd, wordt verlaagd van 8% naar 6,5%. Het huidige percentage van 8% wordt niet door de producenten gevolgd, zij houden 6,5% aan; dit betreft derhalve een verduidelijking die aan het productdossier wordt toegevoegd. Deze beperking zorgt voor een versterking van de kenmerken van het product.
- De mogelijkheid water “in vloeibare vorm” toe te voegen, wordt ingevoegd, waarmee toevoegingen makkelijker door het mengsel kunnen worden verdeeld. Ook kan water “in ijsvorm” worden toegevoegd teneinde de temperatuur te regelen. Er mag maximaal 3% water worden toegevoegd. De toevoeging van water is beperkt om ervoor te zorgen dat het eindproduct niet zijn natuurlijke eigenschappen verliest.

Bereiden van het vlees, vullen en sluiten van het omhulsel

De wijzigingen die bij de beschrijving van het product staan vermeld (doorsnede, gewicht, kleur van het touwtje, vorm van het houten pennetje) zijn aangeduid. Deze wijzigingen hebben betrekking op de wijze van verkrijging van het product en zijn in dit deel doorgevoerd.

Drogen

- Er wordt verduidelijkt dat de gemeten temperatuur de “omgevingstemperatuur” is.
- De maximumtemperatuur voor het drogen wordt verhoogd van 30 °C naar 40 °C. Het doel van het drogen is de buitenkant van de darm voor te bereiden zodat het rookproces zo optimaal mogelijk kan verlopen. Doordat de maximumtemperatuur voor het drogen is beperkt tot 30 °C kunnen de worsten niet altijd op de juiste rooktemperatuur worden gebracht die ervoor zorgt dat zich geen ongewenste verbindingen zoals polycyclische aromatische koolwaterstoffen kunnen vormen.
- De laatste twee alinea's worden geschrapt, omdat ze overbodig zijn en alleen uitleg geven over de rol van het drogen, dat een optionele stap bij de bereiding is.

Roken

- De rookduur is gedefinieerd als de periode waarin de worsten effectief aan de rook worden blootgesteld. De toevoeging van deze definitie geeft de praktijk van de producenten duidelijker weer.
- In verband met de vorige invoeging wordt de minimale rookduur in een conventionele rookkamer nader omschreven. In het huidige productdossier is alleen een minimumduur vastgesteld voor de hele stap van het drogen en het roken binnen en/of buiten de rookruimte. Deze duur is mogelijk te kort voor het roken in een conventionele rookkamer. De huidige beoordelingsmethode voor het bepalen van de rookduur bevordert de ontwikkeling van een microbiologisch gevaar. Er wordt voorgesteld om de rookduur binnen de conventionele rookkamer te definiëren teneinde een lange wachttijd in de omgevingslucht te voorkomen, omdat dit nadelig is voor de kwaliteit van het product. Bovendien kunnen op deze manier de specifieke kenmerken van het product beter worden ingekaderd. Voor het roken in een conventionele rookkamer is de minimale rookduur vastgesteld op zes uur. Het roken is een essentiële stap bij de productie van de “Saucisse de Morteau”. Het rookproces moet traag verlopen.
- Er is tevens een minimum- en maximumduur vastgesteld voor de gevallen waarin een Saucisse of een Jésus eerst in een traditionele rookkamer en vervolgens in een conventionele rookkamer wordt gerookt of andersom. Door het vastleggen van deze voorwaarden kan de belangrijke stap van het roken beter worden afgebakend. De duur van het roken in een conventionele rookkamer wordt vastgesteld op minimaal 3 uur en maximaal 48 uur. Voor het roken in een “tuye” of traditionele rookkamer geldt een rookduur van minimaal 12 uur en maximaal zeven dagen.
- De zin “Het gebruik van vloeibare rook is niet toegestaan” wordt ingevoegd. Dit is in overeenstemming met de specifieke kenmerken van de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau”, want alleen het natuurlijk roken met naaldhout is toegestaan.
- Er wordt een maximumtemperatuur van 40 °C ingevoegd voor het roken in een conventionele rookkamer. Door deze toevoeging wordt voorkomen dat de kwaliteit wordt aangetast. Het doel van deze wijziging is ervoor te zorgen dat de specifieke kenmerken van de “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” beter in acht worden genomen.
- Een alinea waarin een algemene omschrijving van het doel van het roken wordt gegeven, wordt geschrapt. De alinea beschrijft geen stap van de productiemethode en kan bovendien niet leiden tot controles.

Diepgevroren producten

- Het diepgevroren gegaarde of ingevroren gegaarde product wordt aan het productdossier toegevoegd. Dit product wordt al van oudsher verkocht, maar bij de opstelling van het productdossier is het per abuis niet opgenomen.
- De maximumbewaarstemperatuur na diepvriezen of invriezen is vastgesteld op -18°C. Dit betreft een verduidelijking.

Gegaarde producten

- De maximale garingstemperatuur van 90 °C wordt geschrapt. Deze voorwaarde heeft geen gevolgen voor de kenmerken van het verkochte product, aangezien de temperatuur in de kern tijdens het bakken het belangrijkste gegeven is.
- Daarom wordt de zin: “De kerntemperatuur tijdens het bakken bedraagt minimaal 68 °C.” toegevoegd. Deze zin maakt duidelijk dat het om een minimum gaat.

Het deel betreffende diervoeder en grondstoffen van het enig document wordt herzien om bepaalde wijzigingen van het productdossier te kunnen doorvoeren, met name de wijzigingen betreffende het afmestvoeder van de varkens, de voedingscriteria vóór het slachten en het minimumgewicht van karkassen.

5.5. Verband

Het hoofdstuk “Verband met het geografische gebied” is herschreven om de specifieke kenmerken van het gebied, de specifieke kenmerken van het product en het causale verband beter naar voren te laten komen. Alleen de vorm is dus gewijzigd.

Wat het diervoeder betreft, wordt wei vervangen door melkproducten. Hieruit volgt echter geen wijziging van het verband tussen de BGA “Saucisse de Morteau” of “Jésus de Morteau” en zijn specifieke kenmerken die zijn ontstaan doordat melkveehouderijen, kaasmakerijen, varkenshouderijen naast elkaar bestonden, tezamen met de lokale verwerkingspraktijk. De varkenshouderij heeft altijd de bijproducten van de melk voor de kaasmakerij benut en benut deze nog steeds, met name wei, maar ook room, melk, kaas, wrongel en yoghurt.

De rubriek “Verband met het geografische gebied” van het enig document is conform deze wijzigingen aangepast.

5.6. Etikettering

- Vóór het zinsdeel “worden gerookt in een “tuye”” wordt het woord “uitsluitend” ingevoegd, zodat alleen fabrikanten die voor het volledige rookproces een tuye gebruiken een afbeelding van dit type rookkamer op het etiket mogen plaatsen. Wanneer voor de bereiding een combinatie van verschillende typen rookinstallaties wordt gebruikt, is de afbeelding van een “tuye” op het etiket mogelijk misleidend.
- Ter verbetering van het individuele etiket op elke “Saucisse de Morteau” of “Jésus de Morteau” en om de consument beter te informeren, wordt het volgende toegevoegd: “De fabrikant moet de volgende regels in acht nemen bij het plaatsen van de verkoopbenaming en het symbool voor de beschermde oorsprongsbenamingen van de Europese Unie. De verkoopbenaming en het Uniesymbool worden in de volgende alinea’s “etikettering” genoemd.
- Elke BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” die bestemd is voor de verkoop zonder voorverpakking moet zijn voorzien van een individueel etiket.
- Elke BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” die bestemd is voor de verkoop en die samen met andere producten, anders dan de “Saucisse de Morteau”, in een voorverpakking zit, moet zijn voorzien van een individueel etiket.
- Op elke voorverpakking bestemd voor de verkoop waarin één of meer BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” zijn verpakt, zonder andere producten, moet ten minste één etiket zijn aangebracht, bijvoorbeeld op de folie van de voorverpakking. In dat geval hoeft niet elke worst afzonderlijk te zijn voorzien van een etiket.
- Wanneer de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” voor verdere verwerking is bestemd, waaronder voor de horeca, bestaat er geen verplichting voor een individueel etiket.
- De wijzigingen die in het productdossier zijn aangebracht, worden verwerkt in het enig document in het deel over de etikettering.

5.7. Overige wijzigingen

- De contactgegevens van de aanvragende groepering zijn bijgewerkt. Tevens is de samenstelling van de aanvragende groepering toegevoegd.
- De verwijzingen naar de controlestructuur worden bijgewerkt overeenkomstig de geldende nationale voorschriften die tot doel hebben de opmaak van productdossiers te harmoniseren. In deze rubriek worden voortaan alleen de gegevens vermeld van de bevoegde Franse autoriteiten op het gebied van controle: Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) en Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). De naam en de gegevens van de certificeringsinstantie zijn te raadplegen op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.
- De belangrijkste punten die volgens de nationale voorschriften moeten worden gecontroleerd, zijn in overeenstemming gebracht met de verzochte wijzigingen.
- De woordenlijst is aangevuld.
- De bijlagen bij het huidige productdossier worden geschrapt omdat deze geen bindende bepalingen bevatten.
- Het enig document is meer in het algemeen herzien, zodat het voldoet aan de geldende regelgeving.

ENIG DOCUMENT

“Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau”

EU-nr.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

BOB () BGA (X)

1. Naam

"Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau"

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De "Saucisse de Morteau" is een rechte, regelmatige, cilindrische worst met een doorsnede (kaliber van de darm wanneer de farce erin wordt gestopt) van minimaal 34 mm voor de "Saucisse de Morteau" met een gewicht tot 150 g en een diameter van minimaal 40 mm voor de "Saucisse de Morteau" vanaf 150 g, gevuld met varkensvlees. De worst wordt in natuurlijke, ongekleurde varkensdarm gestopt; alleen darmen met een natuurlijke kleur zijn toegestaan. De darm wordt aan de ene zijde gesloten met een houten pennetje (cheville) dat de vorm heeft van een rechte cilinder zonder spits toelopend uiteinde, en aan de andere zijde met een touwtje van natuurlijke vezel. De kleur van het touwtje is wit, crème, ecru of beige.

De "Jésus de Morteau" is een speciale aanbiedingsvorm van de "Saucisse de Morteau"; deze worst is onregelmatiger en heeft een doorsnede van 65 mm (kaliber van de darm wanneer de farce erin wordt gestopt). De "Jésus de Morteau" wordt niet afgesloten met een houten pennetje (cheville) wanneer de farce wordt afgevuld in een caecum.

Wanneer de "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" gegaard is en in plakken wordt gesneden, is op het snijvlak een grof gehakte maar gelijkmatig verdeelde, samenhangende vleesfarce te zien.

Dankzij het roken krijgt de "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" zijn typische ambergele kleur, die tussen bruin en goudbruin in zit.

Kenmerkend voor de "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau" is dat ze, wat de consistentie betreft, vast aanvoelen.

Het rookaroma, een van de sterke kenmerken van de "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau", hebben de worsten te danken aan een traag verlopend rookproces waarbij gebruik wordt gemaakt van zaagsel en hout van naaldbomen (harshoudende bomen). Zolang de worsten niet gegaard zijn, is dit aroma duidelijk waarneembaar. Wanneer de worsten eenmaal gegaard zijn en gegeten worden, blijft deze rokerige, tot evenwicht gebrachte smaak hangen, zonder zuur of wrang te worden. Kenmerkend voor de "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau" is ook de vleesmaak, die te droog noch te vet is.

De gegaarde "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" met zijn grof maar samenhangend hakvlees is zacht en soepel van textuur. Op de tong mogen de worsten niet droog of rubberachtig smaken, maar vast en sappig.

De fysisch-chemische kenmerken van het rauwe product zijn:

- Vochtgehalte ontvet product (humidité produit dégraissé = HPD): < of = 75%
- Lipiden: < of = 30% voor een HPD van 75%
- Collageen/eiwitgehalte: maximaal 16%
- Suikergehalte: < of = 1% voor een HPD van 75%

Organoleptische kenmerken:

- De karakteristieke elementen van het organoleptisch profiel van de gegaarde BGA "Saucisse de Morteau" en "Jésus de Morteau" zijn:
- Gerookt: evenwichtige rokerige smaak die blijft hangen, zonder wrang of droog te worden.
- Mals: impressie van zacht, vetig, sappig vlees dat soepel aanvoelt bij het kauwen, zonder dat het droog of rubberachtig wordt.
- Samenhangend: grof gehakte, samenhangende en vaste vleesfarce die bij het snijden niet uit elkaar valt.
- Mager: Impressie van vlees dat niet te droog en niet vet is.
- Kleur: ambergeel door het roken, tussen bruin en goudbruin in.

De BGA "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" wordt rauw of gegaard verkocht, in zijn geheel of in plakken, vers, diepgevroren of ingevroren, waaronder diepgevroren gegaard of ingevroren gegaard.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De vetgemeste dieren zijn vrouwelijke dieren of mannelijke, gecastreerde dieren. Het aantal vleesvar-



kens dat gevoelig is voor halothaan moet minder bedragen dan 3% en de dieren moeten vrij zijn van het Rn-allel. Het afmestvoeder van de varkens bevat melkproducten en/of melkbijproducten die met elkaar gemengd kunnen worden. Deze producten mogen 15% tot 35% van de droge stof van het afmestvoeder uitmaken. De melkproducten en/of melkbijproducten bevatten ten minste 50% wei. Het samen met deze producten toegediende aanvullende diervoeder moet ook minstens 50% granen en zemelen bevatten. Het totale afmestvoeder (melkproducten, melkbijproducten en aanvullend diervoeder) moet minder dan 1,7% linolzuur bevatten.

Wanneer de varkens op het vervoermiddel richting het slachthuis worden geladen en dezelfde dag worden geslacht, mogen zij op die dag ten minste 12 uur van tevoren niets meer gegeten hebben. Wanneer het slachten de volgende dag (of later) plaatsvindt, mogen de dieren minstens drie uur vóór het laden niets meer eten.

Vóór de slachting wordt een wachttijd van minstens 2 uur in acht genomen. De varkens gaan bij hun aankomst in het slachthuis en voor de bedwelmeling onder de douche, tenzij de buitentemperatuur lager is dan +10 °C of tenzij het water vanwege nachtvorst niet via de afvoerkanalen kan weglopen.

Het warm geslacht gewicht moet ten minste 80 kg bedragen.

Uitsluitend de volgende deelstukken komen voor het hakvlees in aanmerking:

- ham
- schouder
- borststuk
- scheerspek
- karbonadestremg
- snijresten (indien de hals wordt gebruikt moeten klieren en bloedvaten worden verwijderd)

Er mag geen mechanisch gescheiden vlees en gehakt vlees van minder dan 8 mm worden gebruikt.

Diepgevroren “met” en hard vet mogen 50% van het mengsel uitmaken. De deelstukken die worden gebruikt voor de vervaardiging van de Saucisse en de Jésus de Morteau mogen niet langer dan twaalf maanden ingevroren zijn in het geval van het magere varkensvlees en niet langer dan negen maanden in het geval van het varkensvet.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De vervaardiging en de bereiding van de farce tot het roken van de worsten moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Diepgevroren producten – gegaard of in de vorm van plakken – moeten bij de verkoop verpakt zijn.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de etiketten moet de naam zijn vermeld: “Saucisse de Morteau” of “Jésus de Morteau”. Voor een bepaald product wordt één enkele verkoopbenaming gebruikt.

Indien de Saucisse of de Jésus niet uitsluitend wordt gerookt in een “tuye” (Frans = thué, tuyé ou tué), mag niet schriftelijk of anderszins zijn vermeld dat van een dergelijke rookkamer gebruik is gemaakt.

Elke BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” die bestemd is voor de verkoop zonder voorverpakking is voorzien van een individueel etiket.

Elke BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” die bestemd is voor de verkoop en die samen met andere producten, anders dan de “Saucisse de Morteau”, in een voorverpakking zit, is voorzien van een individueel etiket.

Elke voorverpakking bestemd voor de verkoop, waarin één of meer stuks BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” zijn verpakt, zonder andere producten, moet ten minste van één etiket zijn voorzien, bijvoorbeeld op de folie van de voorverpakking. In dat geval hoeft niet elke worst afzonderlijk van een etiket te zijn voorzien.

Wanneer de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” is bestemd voor verdere verwerking, waaronder in de horeca, is er geen individueel etiket vereist.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied beslaat het volledige gebied van de 4 departementen Doubs, Jura, Haute-Saône en Territoire de Belfort.

Dit geografische gebied valt samen met de regio die de traditionele ambachtelijke kennis voor de bereiding en het roken van de BGA “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” in huis heeft. Hier zijn ook – verspreid over het gehele grondgebied van Franche-Comté – de “tuye’s” en de traditionele rokerijen gevestigd.

5. Verband met het geografische gebied

De landbouwactiviteit in Franche-Comté, die grotendeels het uitzicht van het grondgebied heeft bepaald, is hoofdzakelijk toegespitst op de rundveehouderij en melkveehouderij.

Het grondgebied is bezaaid met een groot aantal kaasmakerijen ("fruitières" = plaatselijke benaming voor de kaasmakerijen).

Deze kaasmakerijen produceren melkbijproducten, met name wei, een voortreffelijke grondstof voor diervoeder die weliswaar arm is aan vetten en aan onverzadigde vetzuren maar vrij rijk aan lysine en threonine, essentiële aminozuren voor met name varkens. Het is dan ook dankzij deze kaasmakerijen dat zich op het grondgebied van Franche-Comté een varkenshouderij heeft kunnen ontwikkelen. Er is dus van oudsher een rechtstreekse band tussen de kaasmakerij en de varkenshouderij.

Een vrij dicht net van kleine en middelgrote slachthuizen en uitsnijderijen in de regio zorgt voor de bevoorrading van een nog groot aantal plaatselijke verwerkers van het varkensvlees; daaruit blijkt de vitaliteit van de sector.

In Franche-Comté is het bosgebied belangrijk dat – met name in de bergstreek – hoofdzakelijk bestaat uit naaldbomen. Dankzij een dicht net van houtzagerijen kan het naaldhout ter plaatse worden gewonnen en worden gebruikt als brandstof voor het traditionele roken.

In de bergstreek is het kouder en de praktijk van het roken kan hier dus in verband worden gebracht met het feit dat verwarming nodig was voor de woningen. Zo kwam het dus dat in Franche-Comté de "tuye" zijn intrede deed. Dat was het verwarmingslokaal van de boerderij. Het deed tevens dienst als rookkamer; de fijne vleeswaren werden er opgeslagen, gedroogd en gerookt zodat hun houdbaarheid was gegarandeerd.

Het hoger gelegen deel van Doubs waar deze praktijk aanvankelijk tot ontwikkeling kwam, was op die wijze de bakermat van een deskundigheid op het gebied van roken die zich vervolgens over heel Franche-Comté heeft verspreid. Overal rezen rokerijen uit de grond die volgens het principe van de "tuye" werkten. Morteau is overigens de naam van een stad in de streek Haut-Doubs.

De "Saucisse de Morteau" is een rechte, regelmatige, cilindrische worst met een relatief grote doorsnede. De uiteinden worden aan de ene zijde afgebonden met een houten pennetje en aan de andere zijde met een touwtje. De "Jésus de Morteau" is een speciale aanbiedingsvorm van de "Saucisse de Morteau"; deze worst is onregelmatiger en heeft een grotere doorsnede. De "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau" hebben een typische ambergele kleur, die tussen bruin en goudbruin in zit. Het rookaroma is één van de sterke kenmerken van de "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau". De textuur van de gegaarde "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" kenmerkt zich door de grof gehakte maar samenhangende vleesfarce.

Het verband tussen de "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" en het geografisch gebied is zowel gebaseerd op de specifieke kenmerken als de faam van het product.

Dankzij het feit dat het voeder van de varkens melk- en melkbijproducten bevat maar anderzijds een laag linolzuurgehalte heeft (1,7% per portie), zijn de onverzadigde varkensvetten beperkt. Hierdoor kunnen vetbrokjes worden verkregen die in het mengsel goed te onderscheiden zijn en een mooie witte kleur hebben. Deze houden ook beter stand wanneer de "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau", hetzij tijdens het roken hetzij tijdens het garen, worden verwarmd.

De beperkte aanwezigheid van onverzadigde vetzuren, die kleveriger van aard zijn, dankzij het voeder dat melkproducten en melkbijproducten bevat, zorgt voor gunstige omstandigheden voor het fixeren van de rook door de worst.

Het voeder dat rijk is aan melkproducten, waaronder wei, en de op hun genetische kenmerken geselecteerde varkens zorgen voor uniform lichtroze vlees. Wanneer dit vlees wordt gemengd met de stevige, witte vetbrokjes draagt dat eraan bij dat alle brokjes in de "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau" goed zichtbaar zijn, hetgeen een bijzonder kenmerk is van deze worst.

De "Saucisse de Morteau" werd oorspronkelijk afgesloten met een houten pennetje, zodat de worst in de "tuye" kon worden opgehangen. De grote doorsnede van de worst komt overeen met het kaliber van de dikke darm van varkens die wordt gebruikt voor het vullen. De fabrikanten gebruiken nog altijd een natuurlijke varkensdarm die aan één uiteinde wordt afgesloten met een houten pennetje.

Vlees wordt van oudsher alleen met een mes gesneden en deze werkwijze is bepalend voor de grootte van de vlees- en vetbrokjes van de vleesfarce. Tegenwoordig bereiden de fabrikanten het product met behulp van een vleesmolen of vleescutter, maar het grote kaliber van de brokjes van de vleesfarce is intact gebleven.

De opvallende beschikbaarheid van naaldbomen verklaart dat de "Saucisse de Morteau" en de "Jésus de Morteau" uitsluitend met hout van dergelijke bomen werden gerookt, in tegenstelling tot het merendeel van de andere Franse of Europese gerookte worsten, die met hout van loofbomen worden gerookt. Het roken van de "Saucisse de Morteau"/"Jésus de Morteau" BGA verloopt volgens hetzelfde principe als het roken in een tuye. Het is een traag verlopend proces dat ervoor zorgt dat de rook tot in het binnenste van het product doordringt en niet slechts de buitenkant bereikt. Het roken is noodzakelijk vanwege de omvang van het product, met name van de "Jésus de Morteau".

Door de rookduur en de rooktemperatuur voortdurend te controleren kan de vochtigheid in de gaten worden gehouden en worden voorkomen dat het product gaat fermenteren. De fabrikant beheerst het gedrag van het vuur en houdt daarbij rekening met meerdere factoren, zoals de te roken hoeveelhe-



den, de omgevingstemperatuur, de luchtvochtigheid en de vochtigheid van de brandstof.

Het trage rookproces met gebruikmaking van naaldbomenhout is een zeer specifiek kenmerk dat de “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” zijn amberkleur en karakteristieke rokerige smaak geeft die dus nauw in verband moeten worden gebracht met het productiegebied.

De faam van de “Saucisse de Morteau” en de “Jésus de Morteau” die teruggaat tot de XVIII eeuw, bleef evenwel niet beperkt tot het gebied waar het recept werd bedacht; men ging de worsten ook daarbuiten duidelijk van andere producten onderscheiden zowel dankzij de visuele kenmerken (groot kaliber, kleur, houten pennetje) als door de smaakkenmerken (grof gehakt, rooksmaak).

De “Saucisse de Morteau” doet bij het grote publiek, bij de restauranthouders en bij de consument een belletje rinkelen. Uit een enquête naar de bekendheid van het product die in 2008 onder consumenten werd gehouden, bleek dat 71% van de consumenten de worsten kent. De consument weet meteen welk product wordt bedoeld en noemt het in één adem met de kazen en de wijn die symbool staan voor de keuken van Franche-Comté. Dankzij deze sterke band tussen Franche-Comté en de “Saucisse de Morteau” die niets aan actualiteit heeft ingeboet, bekleedt deze worst een niet onaanzienlijke plaats in het culinaire patrimonium van dit departement. Hoewel het hoofdzakelijk de benaming “Saucisse de Morteau” is die vorengenoemde bekendheid te beurt valt, moet de benaming “Jésus de Morteau” toch niet onderdoen, met name in de regio zelf waar de “Jésus” in de rekken vaak naast de “Saucisse de Morteau” te vinden is.

Het feit dat de vervaardiging van het product nauw verbonden is met de streek en dat er nog altijd een dicht net van marktdeelnemers aanwezig is in het geografische gebied, zijn belangrijke factoren die bijdragen aan de faam van de worsten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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