

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 344/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

Nr UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

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

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

Tel. +33 381547170

Faks: +33 381547154

E-mail: accueil@interporc-fc.fr

Stowarzyszenie to zrzesza wszystkie podmioty związane z ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” (podmioty prowadzące chów trzody chlewnej, rzeźnie, zakłady rozbioru mięsa, producenci przemysłowi i rzemieślnicy) i posiada w związku z tym uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji.

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych kontaktowych, organy kontrolne, wymogi krajowe, aktualizacja glosariusza.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

- Usuwa się zdanie wprowadzające do opisu produktu: „Saucisse de Morteau« i »Jésus de Morteau« posiadają różne właściwości:”. Jest to zmiana formalna.
- Zdanie „Saucisse de Morteau jest to kielbasa prosta o regularnym cylindrycznym kształcie i średnicy co najmniej 40 mm (średnica osłonki przy napełnianiu), wytworzona na bazie mięsa wieprzowego” otrzymuje brzmienie: „Saucisse de Morteau« jest to kielbasa prosta o regularnym cylindrycznym kształcie i średnicy co najmniej 34 mm (średnica osłonki przy napełnianiu) w przypadku »Saucisse de Morteau« o masie mniejszej niż 150 g i 40 mm w przypadku »Saucisse de Morteau« o masie co najmniej 150 g, wytworzona na bazie mięsa wieprzowego”. Dodaje się mniejszą minimalną średnicę w wysokości 34 mm. Dodanie tej mniejszej średnicy w przypadku kielbas o masie nie większej niż 150 g pozwala zapewnić zachowanie tego samego rozmiaru w przypadku „Saucisse de Morteau” bez względu na jej wymiary. Dzięki temu możliwe jest zachowanie tych samych proporcji w odniesieniu do poszczególnych istniejących rozmiarów „Saucisse de Morteau”, jak wskazuje opis produktu (prosta o regularnym cylindrycznym kształcie). Średnicę wynoszącą co najmniej 40 mm zachowuje się w przypadku kielbas o minimalnej masie 150 g.
- Wyjaśnia się kwestię zabarwienia osłonki: dodaje się, że zarówno w przypadku „Saucisse de Morteau”, jak i „Jésus de Morteau” „dopuszcza się jedynie jej naturalną pigmentację”. Celem tej zmiany jest wykluczenie jedynie sztucznego zabarwienia osłonki, a nie jej naturalnej pigmentacji.
- Dodaje się zdanie: „Zastosowany sznurek ma odcień biały, kremowy, écru lub beżowy”. Wybór ograniczonej palety zbliżonych kolorów pozwala zachować tradycyjny aspekt wizualny produktu i ułatwić anonimowość podczas kontroli organoleptycznych.
- Dodano wyjaśnienie dotyczące kształtu drewnianego kołka. Dodaje się zdanie: „Ma on kształt prostego cylindra o przekroju kołowym i nie ma spiczastego końca”. Opis ten gwarantuje ten sam wygląd wszystkich kielbas „Saucisse de Morteau”.
- Jeżeli chodzi o „Jésus de Morteau”, zdanie „W przypadku zastosowania kątницы nie zawsze umieszcza się drewniany kołek, ponieważ kątница jest naturalnie zamknięta na jednym z końców” otrzymuje brzmienie: „W przypadku zastosowania okrężnicy na jednym z końców »Jésus de Morteau« umieszcza się kołek, ale nie zawsze umieszcza się go w przypadku zastosowania kątницы”. Kątница jest bowiem z natury zamknięta z jednej strony, drugie zamknięcie nie jest zatem konieczne.
- W zdaniu: Po ugotowaniu „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” charakteryzuje się w przekroju masą grubo siekaną, ale jednorodną i związaną.
- Dodaje się szczegółowy wykaz różnych możliwych prezentacji podczas wprowadzania produktu do obrotu. Przed zdaniem: „Ze względu na bezpieczeństwo sanitarne produkty mrożone, gotowane lub krojone konieczne są pakowane w chwili przekazywania ich konsumentowi” dodaje się zdanie: „Kielbasy »Saucisse de Morteau« i »Jésus de Morteau« są wprowadzane do obrotu w postaci surowej lub gotowanej. Wprowadza się je do obrotu w całości lub krojone. Wprowadza się je do obrotu w postaci świeżej, mrożonej lub głęboko mrożonej, w tym gotowanej mrożonej lub gotowanej głęboko mrożonej”. Prezentacja w postaci gotowanej mrożonej lub głęboko mrożonej odpowiada istniejącej praktyce, która zostaje tym samym skodyfikowana.
- Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, zdanie „Typowe elementy profilu sensorycznego Saucisse de Morteau i Jésus de Morteau w przekroju wewnętrznym są następujące:” otrzymuje brzmienie: „Typowe elementy profilu sensorycznego gotowanej kielbasy »Saucisse de Morteau« lub »Jésus de Morteau« są następujące:”. Tym samym w celu uniknięcia wszelkich niejasności uściśla się, że typowe elementy profilu sensorycznego dotyczą produktu po ugotowaniu. Produkt jest bowiem spożywany dopiero po ugotowaniu. Usuwa się wyrażenie „w przekroju wewnętrznym”, ponieważ jest ono niedokładne. Na przykład kolor dotyczy wyglądu zewnętrznego produktu.

- Usuwa się akapit dotyczący przepisów kulinarnych, ponieważ nie wnosi on żadnych informacji przydatnych z punktu widzenia opisu właściwości organoleptycznych.

Zmienia się część jednolitego dokumentu dotyczącą opisu produktu w celu uwzględnienia zmian w specyfikacji produktu. Aby opis był dokładniejszy, do jednolitego dokumentu dodano właściwości organoleptyczne.

5.2. Obszar geograficzny

W punkcie dotyczącym obszaru geograficznego usuwa się odniesienie do zrestrukturyzowanego regionu administracyjnego i wprowadza się wykaz departamentów. Obszar geograficzny pozostaje niezmieniony. Te same zmiany wprowadzono w jednolitym dokumencie.

5.3. Dowód pochodzenia

- Usuwa się akapit wprowadzający, w którym wspomniano o dwóch uzupełniających się systemach identyfikowalności. Identyfikowalność opisuje się bowiem w odniesieniu do każdego etapu procesu produkcji i nie jest konieczne uściślanie, że istnieje system wewnętrzny właściwy dla każdego przedsiębiorstwa i system bardziej globalny.
- Usuwa się zdania opisowe lub nieodnoszące się konkretnie do ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” (na przykład: „Na tym etapie tusza spełnia parametry specyfikacji produktu”), ponieważ nie zawierają one elementów dotyczących identyfikowalności.
- W akapicie dotyczącym identyfikowalności na etapie chowu dodaje się kategorię „po odsadzeniu – tuczący”. Kategoria ta jest zawarta w obowiązującej specyfikacji produktu w szerszym pojęciu „chowu tuczącego”. Usuwa się wyrażenia „zgodnie z przepisami” i „zgodnie z prawodawstwem”, ponieważ są one nieprzydatne. Zastępuje się je „wskazaniem oznakowania miejsca urodzenia” wymaganym w momencie przybycia do tuczarni i „wskazaniem oznakowania ich miejsca tuczu” wymaganym przed ubojem. Celem tego zapisu jest sprecyzowanie dokumentów niezbędnych do zapewnienia identyfikowalności na etapie chowu.
- Minimalny okres przechowywania dokumentów skrócono z 5 lat do 3 lat. Przepis ten dotyczy rzeźni, zakładu rozbioru mięsa i zakładu produkcyjnego. Okres 3 lat wystarczy bowiem, aby zagwarantować skuteczną kontrolę, ponieważ okres trwałości produktu wynosi 90 dni.
- Dodaje się przepisy dotyczące identyfikowalności osłonek, aby zapewnić pełną identyfikowalność produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”.
- Do wykazu podmiotów uczestniczących w globalnym monitorowaniu przepływów surowców dodaje się kategorię „hurtowni mięsnych”, biorąc pod uwagę ich obecność na rynku produktów objętych ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Dzięki temu zagwarantowana zostaje identyfikowalność produktu dla tej kategorii.
- Gromadzenie i przekazywanie informacji dotyczących przepływu surowców przewidziano już w zarejestrowanej specyfikacji produktu. Uściślono, że można je przekazywać na wniosek grupy składającej wniosek. Tego rodzaju proces przekazywania informacji umożliwia zapewnienie spójności przepływów surowców między podmiotami.
- Aktualizuje się tabelę podsumowującą elementy dotyczące identyfikowalności, aby była spójna z wprowadzonymi zmianami.

5.4. Metoda produkcji

Usuwa się przepisy powielające ogólne przepisy dotyczące udzielania zezwolenia EWG rzeźniom i zakładom rozbioru mięsa, a także zdania o charakterze opisowym, które nie ułatwiają zrozumienia metody produkcji.

Właściwości paszy na etapie tuczu

- W zmienionej specyfikacji produktu wskazuje się, że wszystkie świnię przebywające w zidentyfikowanym budynku otrzymują paszę określoną w specyfikacji produktu. Zmiana ta odpowiada praktyce i pozwala ułatwić kontrole.

W obowiązującej specyfikacji produktu serwatka jest jedynym przetworem mlecznym obowiązkowym w żywieniu na etapie tuczenia. W zmienionej specyfikacji produktu serwatkę można częściowo zastąpić innymi przetworami mlecznymi, które mają podobne analityczne cechy charakterystyczne, ponieważ zawierają białka mleczne, laktozę i kwasy tłuszczowe nasycone. Tego rodzaju przetwory mleczne można wykorzystywać do karmienia świń, a ich stosowanie przyczynia się do zachowania związku z obszarem pochodzenia produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Na obszarze geograficznym produkcja trzody chlewnej współistnieje z produkcją mleka. Wprowadzenie tego nowego wykazu przetworów mlecznych dozwolonych w żywieniu świń nie skutkuje zmianą specyficznego charakteru produktu końcowego.

Serwatka stanowi co najmniej 50 % ilości przetworów mlecznych i ubocznych produktów mlecznych. Pasza uzupełniająca obejmuje jeden rodzaj lub kilka rodzajów przetworów mlecznych (śmietana, mleko, ser, skrzep, jogurt) lub ubocznych produktów mlecznych (permeat serwatki, permeat mleka, serwatka jogurtowa, maślanka).

Dodaje się analityczną cechę charakterystyczną przetworów mlecznych: łączna zawartość substancji azotowej musi wynosić co najmniej 4 g na 100 g suchej masy, aby dopuszczać tylko przetwory mleczne nadające się do jakościowego żywienia świń. Dodaje się także analityczną cechę charakterystyczną w odniesieniu do serwatki: aby wybierać tylko najlepsze serwatki, zawartość laktozy musi wynosić co najmniej 20 %.

Warunki załadunku i przewozu

- W odniesieniu do wymogu niekarmienia zwierząt dodaje się rozróżnienie w zależności od tego, czy ubój ma miejsce tego samego dnia co załadunek, czy następnego dnia po załadunku (lub później). W przypadku uboju następnego dnia (lub później) zwierzęta nie są karmione na co najmniej 3 godziny przed załadunkiem. Zmiana ta pozwala uniknąć nadmiernych postów szkodliwych dla dobrostanu zwierzęcia, a zwłaszcza dla jakości mięsa.

Warunki uboju

- Usuwa się przepisy dotyczące półgodzinnego okresu poprzedzającego znieczulenie, podczas którego świnię są myte pod natryskiem przed ubojem. Zapis ten jest bowiem zbyt dokładny, a proces ten nie ma wpływu na jakość mięsa.
- Możliwość niezamglawiania świń w momencie przybycia – w przypadku gdy zewnętrzna temperatura otoczenia wynosi poniżej +10 °C – rozszerza się o zamglawianie przed znieczuleniem, aby zapewnić dobrostan zwierzęcia. Ponadto zamglawianie w momencie przybycia i przed znieczuleniem można również wyeliminować w przypadku nocnych przymrozków. Wyeliminowanie tego wymogu wynika z przyczyn praktycznych, ponieważ zamglawianie zmusza do opróżnienia rur kanalizacyjnych, co nie jest możliwe w przypadku mrozu.

Właściwości tusz

- Jeśli chodzi o wady wyglądu tusz, zdanie: „Wady wyglądu ograniczają się do 5 % wszystkich tusz w partii przeznaczonej dla danego klienta” otrzymuje brzmienie: „W przypadku sprzedaży tusz klientowi maksymalnie 5 % tusz może mieć jedną lub kilka wad wyglądu”. To nowe sformułowanie, które ułatwia kontrolerom zrozumienie zasady, pozostaje niezmienione co do istoty, ponieważ w odniesieniu do wad wyglądu zachowano maksymalny odsetek 5 %.
- Usuwa się zdanie „Końcowe pH (mierzone co najmniej 18 godzin po uboju) mieści się w przedziale 5,50 ≤ pH < 6,20. Jest mierzone 5 cm nad udem i na głębokości 2–3 cm”. Pomiar pH jest bowiem istotny tylko w przypadku kawałków mięsa w całości lub suchych wyrobów wędliniarskich. Pomiar ten ma bardzo małe znaczenie w przypadku produktu na bazie podzielonych kawałków, takiego jak produkt objęty ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Zgodnie z badaniem Krajowego Instytutu Badań Agronomicznych (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. [Wskaźniki jakości mięsa wieprzowego. Odpowiednie znaczenie końcowego pH i zawartości tłuszczu międzymięśniowego przy określaniu jakości sensorycznej.] <http://prodinra.inra.fr/record/28922>) pH ma wpływ na kolor, kruchość i soczystość mięsa, ale nie na ogólny smak lub typowy smak, na który wpływ mają jedynie związki lotne powstałe w wyniku rozkładu tłuszczów.

Właściwości elementów rozbioru

- Dodaje się zakaz „stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie i mięsa mielonego o kawałkach mniejszych niż 8 mm”. Takie mięso uzyskiwane za pomocą techniki rozbioru z wykorzystaniem systemów mechanicznych, które umożliwiają odzyskanie pozostałego mięsa przylegającego do kości po ręcznym rozbiorze, może przypominać fizycznie mięso mielone, ale nie odzwierciedla specyficznego charakteru produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Mięso przylegające do kości różni się strukturą od pozostałych kawałków mięsa zwierzęcia, jest bardziej włókniste ze względu na codzienne naprężenia oraz uboższe w tłuszcz, które to czynniki są istotne dla konsystencji farszu kiełbasianego. Jest to zatem skodyfikowanie zwyczajów i szczególnych praktyk stosowanych w sektorze.

- Usuwa się proporcje składników w odniesieniu do twardej słoniny wieprzowej („15–35 % mięsa przeznaczonego do masy”) i chudego mięsa wieprzowego („65–85 % mięsa przeznaczonego do masy”). Zmiana ta jest uzasadniona faktem, że kontrola zawartości tłuszczu w produkcie końcowym pozwala zapewnić, by proporcje słoniny i chudego mięsa wieprzowego były spójne i odpowiednie.
- W obowiązującej specyfikacji produktu maksymalna zawartość surowca mrożonego w masie wynosi 15 %. Poziom ten zastępuje się poziomem 50 %. Testy porównawcze przeprowadzone przez niezależny organ wykazały, że nie nastąpiła zmiana właściwości organoleptycznych produktu końcowego między brakiem surowca mrożonego w masie a zastosowaniem 50 % surowca mrożonego (Maisons du goût, sprawozdanie z badania nr 13/55, s. 22). Ponadto w okresie letnim sektor boryka się z trudnościami w zakresie dostaw surowca do wytwarzania produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. W lecie obserwuje się znaczny wzrost popytu na produkt objęty ChOG. Znaczna część uboju świń odbywa się jednak w okresie zimowym. Popyt konsumpcyjny nie jest zatem skorelowany z praktykami w zakresie chowu i uboju. Podwyższenie maksymalnej zawartości surowca mrożonego w masie z 15 % do 50 % pozwoli zatem zaspokoić znaczny popyt na produkt objęty ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” w okresie letnim, nie wpływając na praktyki w zakresie chowu.
- Usuwa się przepisy dotyczące okresu między rozmrażaniem a siekaniem („najpóźniej 24 godziny po zakończeniu rozmrażania mięsa”), a następnie wędzeniem („wędzone najpóźniej 24 godziny od posiekania zamrożonego mięsa”), ponieważ powielają one obowiązujące ogólne przepisy sanitarne.

Produkty uzupełniające

- Dodaje się maksymalny limit soli spożywczej (NaCl) wynoszący 22 g/kg masy. Ograniczenie to wprowadzono w celu skodyfikowania obecnych praktyk podmiotów. Dodanie zbyt dużej ilości soli nadałoby kielbasom wyraźny słony smak, który nie odpowiada właściwościom produktu końcowego.
- Do wykazu cukrów, które można fakultatywnie dodawać do masy jako produkt uzupełniający, dodaje się syrop glukozowy. Syrop glukozowy jest porównywalny z dekstrozą dopuszczoną już w specyfikacji produktu, szczególnie pod względem poziomu słodkości. Jego wprowadzenie nie ma wpływu na smak produktu końcowego.
- Terminy „saletra” i „sól azotowa do peklowania” zastępuje się ich oficjalną i międzynarodową nomenklaturą. Termin „saletra” zastępuje się zatem symbolem „E252”, a „sól azotowa do peklowania” symbolem „E250”.
- Wprowadza się „kwas askorbinowy (E 300) i jego sole” oraz „rozmaryn i wyciąg z rozmarynu”. Powyższe przeciwutleniacze pozwalają wyeliminować ryzyko peroksydacji tłuszczów i niestabilności koloru, w szczególności w kielbasach krojonych lub głęboko mrożonych, nie zmieniając przy tym ich właściwości. W związku z tym przyczyniają się one do zachowania właściwości organoleptycznych produktu objętego ChOG. Rozmaryn (lub wyciąg z rozmarynu) stosuje się w bardzo niewielkiej ilości ze względu na jego właściwości przeciwutleniające, a nie ze względu na właściwości aromatyzujące.
- Ilość wina, które można dodać do masy, zmniejszono z 8 % do 6,5 %. Podmioty nie stosują obecnie poziomu 8 %, lecz ograniczają go do 6,5 %. Jest to zatem uściślenie specyfikacji produktu. Ograniczenie to wzmacnia właściwości produktu.
- Wprowadza się możliwość dodania wody „w postaci płynnej” w celu ułatwienia rozprowadzania produktów uzupełniających w masie lub „w postaci lodu” w celu regulacji temperatury. Udział wody nie przekracza 3 %. Możliwość dodawania wody została ograniczona, aby nie zmienić właściwości produktu końcowego.

Przygotowanie mięsa, napętnianie lub nadziewanie i zamykanie

Wskazuje się zmiany wymienione w opisie produktu (średnica, masa, kolor sznurka, kształt drewnianego kołka). Celem jest włączenie tych zmian do części dotyczącej metody produkcji.

Suszenie

- Uściśla się, że mierzoną temperaturą jest temperatura „otoczenia”.
- Maksymalną temperaturę suszenia podwyższa się z 30 °C do 40 °C. Celem suszenia jest przygotowanie powierzchni osłonki, aby zoptymalizować wędzenie produktu. Ograniczenie maksymalnej temperatury suszenia do 30 °C nie zawsze pozwala na doprowadzenie kielbas do temperatury otoczenia, która jest odpowiednia dla procesu wędzenia i sprzyja eliminowaniu niepożądanych związków takich jak wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne.
- Usuwa się dwa ostatnie akapity, w których wyjaśniono jedynie rolę tego fakultatywnego etapu suszenia, ponieważ uznano je za niepotrzebne.

Wędzenie

- Wędzenie zdefiniowano jako faktyczny czas, w którym kielbasy poddaje się działaniu dymu. Dodanie tej definicji stanowi uściślenie specyfikacji w celu odzwierciedlenia praktyki stosowanej przez podmioty.
- W związku z powyższą zmianą uściśła się minimalny czas wędzenia w konwencjonalnej wędzarni. W obowiązującej specyfikacji produktu minimalny czas trwania wszystkich czynności suszenia i wędzenia ustalono wyłącznie na zewnątrz lub wewnątrz komory wędzarniczej. Może to spowodować, że czas pozostawiania produktu w konwencjonalnej wędzarni będzie niewystarczający. Obecny sposób oceny czasu wędzenia sprzyja wystąpieniu ryzyka mikrobiologicznego. Propozycja, aby zdefiniować wędzenie w komorze konwencjonalnej wędzarni, pozwala uniknąć zbyt długiego oczekiwania na wolnym powietrzu, które ma negatywny wpływ na jakość produktu, i pozwala lepiej odzwierciedlić specyficzny charakter produktu. W związku z tym określono, że minimalny czas wędzenia wynosi 6 godzin, gdy czynność odbywa się w konwencjonalnej wędzarni. Wędzenie ma zasadnicze znaczenie dla produkcji kielbasy „Saucisse de Morteau”. Musi być one powolne.
- Dodaje się również minimalny i maksymalny czas trwania wędzenia w przypadku kolejnego korzystania z wędzarni tradycyjnej lub konwencjonalnej w odniesieniu do tej samej kielbasy „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau” bądź odwrotnie. Obowiązki te pozwalają lepiej uregulować podstawową czynność, jaką jest wędzenie. Jeśli chodzi o wędzenie w komorze konwencjonalnej wędzarni, jego czas ustalono na co najmniej 3 godziny i maksymalnie 48 godzin. W przypadku etapu wędzenia w specjalnym piecu zwanym „thué” lub wędzarni tradycyjnej minimalny czas wynosi 12 godzin, a maksymalny – 7 dni.
- Dodaje się zdanie: „Zakazuje się stosowania dymu wędzarniczego w postaci płynnej”. Aby zachować specyficzny charakter produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”, zezwala się na stosowanie wyłącznie naturalnego dymu z drewna drzew iglastych.
- Dodaje się przepis dotyczący maksymalnej temperatury wynoszącej 40 °C podczas wędzenia w konwencjonalnej wędzarni. Zmiana ta pozwala uniknąć pogorszenia jakości produktu. Celem tej zmiany jest lepsze uwzględnienie specyficznego charakteru „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”.
- Usuwa się akapit dotyczący celu wędzenia, ponieważ ma on charakter opisowy i ogólny. Nie opisano w nim etapu metody produkcji i nie może on stanowić podstawy do przeprowadzania kontroli.

Produkty wprowadzane do obrotu w postaci mrożonej

- Do specyfikacji produktu dodaje się prezentację w postaci gotowanej mrożonej lub głęboko mrożonej. Podczas opracowywania specyfikacji produktu zapomniano o tej stosowanej od dawna praktyce.
- Maksymalną temperaturę przechowywania po zamrożeniu lub głębokim zamrożeniu ustalono na -18 °C. Zmiana ta ma charakter uściślenia.

Produkty wprowadzane do obrotu w postaci gotowanej

- Usuwa się przepis dotyczący maksymalnej temperatury gotowania wynoszącej 90 °C. Obowiązek ten nie wpływa na właściwości produktu wprowadzanego do obrotu, ponieważ najistotniejszym elementem jest temperatura we wnętrzu kielbasy podczas gotowania.
- Z tego powodu dodaje się, że „Temperatura we wnętrzu kielbasy podczas gotowania osiąga co najmniej 68 °C”. W zdaniu tym uściśła się, że jest to wartość minimalna.

Przeglądowi poddaje się część jednolitego dokumentu dotyczącą pasz i surowców, aby uwzględnić pewne zmiany w specyfikacji produktu, w szczególności rację żywnościową świń, warunki w zakresie żywienia przed ubojem, minimalną masę tusz.

5.5. Związek

Streszczono i przeredagowano punkt „związek z obszarem geograficznym”, aby lepiej podkreślić specyficzny charakter obszaru geograficznego, specyficzny charakter produktu i związek przyczynowy. Zmiana ta ma charakter wyłącznie formalny.

Jeśli chodzi o paszę, odniesienie do przetworów mlecznych zastępuje się odniesieniem do serwatki. Nie zmienia to jednak związku między produktem objętym ChOG „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau” a jego specyficznym charakterem, który wynika ze współlistnienia chowu bydła mlecznego, produkcji sera, chowu świń i lokalnych praktyk przetwórczych. Przy produkcji trzody chlewnej wykorzystywano i wykorzystuje się produkty uboczne produkcji mleka przeznaczonego do wyrobu serów, głównie serwatkę, ale także śmietanę, mleko, ser, skrzep i jogurty.

Biorąc pod uwagę te zmiany, dostosowano punkt „związek z obszarem geograficznym” w jednolitym dokumencie.

5.6. Etykietowanie

- Przed sformułowaniem „wędzone w specjalnym piecu zwanym »thué«” dodaje się termin „wyłącznie”, aby jedynie podmioty przeprowadzające cały proces wędzenia w specjalnym piecu zwanym „thué” mogły wykorzystywać na etykietach wizerunek tego rodzaju wędzarni. W przypadku łącznego korzystania z kilku rodzajów wędzarni wizerunek specjalnego pieca zwanego „thué” na etykiecie może bowiem wprowadzać w błąd.
 - Aby zachęcać do indywidualnego etykietowania każdej kiełbasy „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau”, co ma na celu lepsze informowanie konsumentów, dodaje się następujące przepisy: „Producent musi zapewnić zgodność z następującymi zasadami dotyczącymi umieszczenia nazwy handlowej i europejskiego symbolu chronionych oznaczeń geograficznych. Odnosna nazwa handlowa i odnośny europejski symbol będą określane w kolejnych akapitach mianem »etykiety«.
 - Każdy produkt objęty ChOG »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« przeznaczony do dystrybucji wśród konsumentów bez uprzedniego pakowania musi być opatrzony indywidualną etykietą.
 - Każdy produkt objęty ChOG »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« przeznaczony do dystrybucji wśród konsumentów, zapakowany w opakowanie jednostkowe wraz z produktami innymi niż »Saucisse de Morteau«, musi być opatrzony indywidualną etykietą.
 - Każde opakowanie jednostkowe przeznaczone dla konsumenta, które zawiera co najmniej jeden produkt objęty ChOG »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« i nie zawiera jakiegokolwiek innego produktu, musi być opatrzone co najmniej jedną etykietą, na przykład na folii opakowania jednostkowego, ale nie ma obowiązku indywidualnego etykietowania każdej kiełbasy.
 - W przypadku produktu objętego ChOG »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« przeznaczonego do dalszego przetworzenia, w tym w sektorze gastronomicznym, nie ma obowiązku indywidualnego etykietowania”.
- Zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu odzwierciedlono w jednolitym dokumencie w punkcie dotyczącym etykietowania.

5.7. Inne zmiany

- Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek. Ponadto dodano również skład grupy składającej wniosek.
 - Odniesienia dotyczące organów kontrolnych zaktualizowano zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktu. Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są obecnie dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.
 - Zaktualizowano najważniejsze elementy, które należy poddać kontroli, w wymogach krajowych w celu zapewnienia zgodności ze zmianami będącymi przedmiotem niniejszego wniosku.
 - Uzupełniono glosariusz.
 - Usunięto załączniki do specyfikacji produktu, ponieważ nie zawierają one wiążących przepisów.
- Ogólniej rzecz biorąc, dokonano zmiany jednolitego dokumentu w celu zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

Nr UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Saucisse de Morteau” jest to kiełbasa prosta o regularnym cylindrycznym kształcie i średnicy co najmniej 34 mm (średnica osłonki przy napełnianiu) w przypadku „Saucisse de Morteau” o masie mniejszej niż 150 g i 40 mm w przypadku „Saucisse de Morteau” o masie co najmniej 150 g, wytworzona na bazie mięsa wieprzowego. Pokryta jest naturalną, niebarwioną osłonką z jelita wieprzowego, przy czym dopuszcza się jedynie jej naturalną pigmentację. Osłonkę tę na jednym końcu zamyka się drewnianym kołkiem o cylindrycznym kształcie, prostym, bez spiczastego końca, a na drugim – sznurkiem z naturalnego włókna. Zastosowany sznurek ma odcień biały, kremowy, écru lub beżowy.

„Jésus de Morteau” jest szczególną postacią „Saucisse de Morteau” o mniej regularnym kształcie i średnicy wynoszącej co najmniej 65 mm (osłonka przy napełnianiu). W przypadku zastosowania kątownicy nie zawsze umieszcza się kołek na jednym z końców „Jésus de Morteau”.

Po ugotowaniu „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” charakteryzuje się w przekroju masą grubo siekaną, ale jednorodną i związaną.

Wędzenie „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” nadaje tym kiełbasom typowego bursztynowego zabarwienia, między brązem a złotem.

W dotyku charakteryzują się jędrnością.

Zapach dymu jest jedną z wyraźnych cech charakterystycznych „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”. Powstaje dzięki zastosowaniu wiórów i drewna drzew iglastych oraz powolnemu procesowi wędzenia. W przypadku produktu surowego zapach ten jest wyraźnie obecny. Po ugotowaniu i skosztowaniu posmak dymu pozostaje zrównoważony i trwały, nie jest jednak ani kwaśny, ani cierpki. „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” charakteryzują się również smakiem mięsa, które nie jest ani zbyt suche, ani zbyt tłuste.

Konsystencja ugotowanych kiełbas „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” charakteryzuje się miękkością i elastycznością z grubo posiekanym i związanym farszem. W ustach produkt nie powinien być ani zbyt twardy, ani zbyt ciągnący, lecz jędrny i soczysty.

Właściwości fizyczno-chemiczne produktu surowego są następujące:

- wilgotność odtłuszczonego produktu: < lub = 75 %,
- tłuszcze: < lub = 30 % w odniesieniu do wilgotności odtłuszczonego produktu równej 75 %,
- kolagen/białka: maksymalnie 16 %,
- zawartość cukru: nie większa niż 1 % w odniesieniu do wilgotności odtłuszczonego produktu równej 75 %.

Właściwości organoleptyczne:

Typowe elementy profilu sensorycznego gotowanej kiełbasy objętej ChOG „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau” są następujące:

- Wędzona: posmak zrównoważony, utrzymujący się w ustach aromat dymu – przeciwieństwo bardzo kwaśnego i ciężkiego zapachu.
- Mięka: wrażenie miękkiego mięsa, tłuszczu, wydzielanie soku, elastyczność podczas żucia – przeciwieństwo kiełbasy twardej i gumowatej.
- Związana: grubo siekana, związana, dobrze się trzyma, nie rozpada się przy krojeniu.
- Chuda: wrażenie mięsności, ale nie wydaje się zbyt sucha – przeciwieństwo tłustej.
- Kolor: bursztynowy, związany z procesem wędzenia. Między brązem a złotem.

Produkt objęty ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” wprowadza się do obrotu w postaci surowej lub gotowanej, w całości lub krojony, w postaci świeżej, mrożonej lub głęboko mrożonej, w tym gotowanej mrożonej lub gotowanej głęboko mrożonej.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Tucz obejmuje samice i kastrowane samce. Tuczyniki wrażliwe na halotan powinny stanowić mniej niż 3 % i być wolne od alleli Rn-. Racja żywieniowa tuczyników obejmuje przetwory mleczne lub uboczne produkty mleczne, które można mieszać i których udział w racji żywieniowej podawanej w trakcie tuczu wynosi 15–35 % suchej masy. Serwatka stanowi co najmniej 50 % tych przetworów mlecznych lub ubocznych produktów mlecznych.

Pasza uzupełniająca te produkty zawiera co najmniej 50 % zbóż i odpadów młynarskich. Całkowita racja żywieniowa (przetwory, produkty uboczne mleczne, pasza uzupełniająca) w trakcie tuczu zawiera poniżej 1,7 % kwasu linolowego.

W przypadku uboju w dniu załadunku zwierząt w celu ich transportu do rzeźni zwierząt nie karmi się przez co najmniej 12 godzin przed załadunkiem. W przypadku uboju następnego dnia po załadunku (lub później) zwierzęta nie są karmione na co najmniej 3 godziny przed załadunkiem.

Należy przestrzegać minimalnego okresu oczekiwania przed ubojem wynoszącego 2 godziny. Świnie są myte pod natryskiem po przybyciu do rzeźni i przed znieczuleniem, chyba że temperatura otoczenia na zewnątrz wynosi poniżej +10 °C lub nocne przymrozki zmuszają do opróżnienia rur kanalizacyjnych.

Minimalna masa tusz świńskich bezpośrednio po uboju wynosi 80 kg.

Elementy rozbioru, które mogą wchodzić w skład masy mięsnej, z wykluczeniem wszystkich pozostałych, są następujące:

- szynka,
- łopaska,
- boczek,
- warstwa tłuszczu pokrywająca połędwicę,
- schab,
- ścinki z rozbioru (jeżeli wykorzystywana jest szyja, musi zostać poddana obróbce, bez gruczołów i czerwonych piam).

Zabrania się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie i mięsa mielonego o kawałkach mniejszych niż 8 mm.

Dozwolone jest stosowanie mrożonych surowców (ślonina lub chude mięso wieprzowe) do 50 % w masie. Okres mrożenia elementów rozbioru nadających się do produkcji „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” nie może przekroczyć 12 miesięcy w przypadku chudego mięsa wieprzowego i 9 miesięcy w przypadku słoniny wieprzowej.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wytwarzanie od przygotowania masy do wędzenia musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkty mrożone, gotowane lub krojone koniecznie należy pakować w chwili przekazywania ich konsumentowi.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykieta produktu zawiera obowiązkowo nazwę: „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau”. W odniesieniu do danego produktu stosuje się tylko jedną nazwę handlową.

Jeżeli „Saucisse de Morteau” lub „Jésus de Morteau” nie są wędzone wyłącznie w specjalnym piecu zwanym „thué”, informacja wizualna lub tekstowa towarzysząca produktowi nie może wskazywać na stosowanie tego typu wędzarni.

Każdy produkt objęty ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” przeznaczony do dystrybucji wśród konsumentów bez uprzedniego pakowania jest opatrzony indywidualną etykietą.

Każdy produkt objęty ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” przeznaczony do dystrybucji wśród konsumentów, zapakowany w opakowanie jednostkowe wraz z produktami innymi niż „Saucisse de Morteau”, jest opatrzony indywidualną etykietą.

Każde opakowanie jednostkowe przeznaczone dla konsumenta, które zawiera co najmniej jeden produkt objęty ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” i nie zawiera jakiegokolwiek innego produktu, jest opatrzony co najmniej jedną etykietą, na przykład na folii opakowania jednostkowego, ale nie ma obowiązku indywidualnego etykietowania każdej kiełbasy.

W przypadku produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” przeznaczonego do dalszego przetworzenia, w tym w sektorze gastronomicznym, nie ma obowiązku indywidualnego etykietowania.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji obejmuje cały obszar 4 departamentów, którymi są: Doubs, Jura, Haute-Saône i Territoire-de-Belfort.

Ten obszar geograficzny odpowiada strefie, w której istnieje tradycyjne know-how wytwarzania i wędzenia produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”. Odpowiada on też lokalizacji pieców „thué” i tradycyjnych wędzarni, które występują w całym regionie Franche-Comté.

5. Związek z obszarem geograficznym

Rolnictwo regionu Franche-Comté – działalność, która w dużym stopniu kształtuje jego terytorium – jest zasadniczo nastawione na chów bydła i bydła mlecznego.

Na całym obszarze można spotykać mnóstwo tzw. „fruitière” (lokalne określenie serowni).

Wynikiem działalności tych serowni jest produkcja ubocznych produktów mlecznych, w szczególności serwatki, czyli wysokiej jakości surowca do wytwarzania pasz: o niskiej zawartości tłuszczu i nienasyconych kwasów tłuszczowych, natomiast o dość wysokiej zawartości lizyny i treoniny, aminokwasów istotnych szczególnie dla trzody chlewnej. Dzięki rozwojowi serowni na obszarze Franche-Comté mógł się zatem rozwinąć chów trzody chlewnej. Związek między produkcją serów a produkcją trzody chlewnej jest więc bezpośredni i tradycyjny.

Stosunkowo gęsta sieć średnich i małych rzeźni i zakładów rozbioru w strefie zaopatrzenia zapewnia dostawy grupie lokalnych przetwórców, których nadal wysoka liczba odzwierciedla dynamikę sektora.

Region Franche-Comté charakteryzuje się dużym zalesieniem składającym się głównie z gatunków iglastych, w szczególności na obszarze górskim. Gęsta sieć tartaków pozwala na pozyskiwanie tego drewna drzew iglastych na miejscu, zapewniając jednocześnie paliwo potrzebne do tradycyjnego wędzenia.

Na zimniejszych obszarach górskich praktykę wędzenia można było łączyć z potrzebą ogrzewania domostw. Tak właśnie w regionie Franche-Comté zrodził się pomysł pieca „thué”, głównego źródła ogrzewania w gospodarstwie i wędzarni wykorzystywanej do przechowywania wędlin, ich suszenia i wędzenia, a tym samym ich konserwacji.

Z tej praktyki, która pierwotnie rozwinęła się w Haut-Doubs, zrodziło się know-how wędzenia, które następnie rozpowszechniło się w całym regionie Franche-Comté, wraz z pojawieniem się urządzeń do wędzenia powielających zasadę działania pieca „thué”. Morteau to zresztą nazwa gminy w Haut-Doubs.

„Saucisse de Morteau” jest to kielbasa prosta o regularnym cylindrycznym kształcie i stosunkowo dużej średnicy. Na jednym końcu jest zamknięta drewnianym kołkiem, a na drugim sznurkiem. „Jésus de Morteau” jest szczególną postacią „Saucisse de Morteau” o mniej regularnym kształcie i większej średnicy. „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” mają typowe bursztynowe zabarwienie, między brązem a złotem. Zapach dymu jest jedną z wyraźnych cech charakterystycznych „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”. Konsystencja ugotowanych kielbas „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” charakteryzuje się grubo posiekany i związanym farszem.

Związek „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” z obszarem geograficznym opiera się zarówno na cechach charakterystycznych produktu, jak i na jego renomie.

Żywnie trzody chlewnej przetworami mlecznymi i ubocznymi produktami mlecznymi o niskiej zawartości kwasu linolowego (1,7 % racji) pozwala na wybór w niewielkim stopniu nienasyconej słoniny wieprzowej. Ta cecha pozwala otrzymać ziarno słoniny wyraźnie oddzielone od masy mięsnej, o ładnym białym zabarwieniu. Jest ono również bardzo odporne na ciepło w trakcie wędzenia albo gotowania „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”.

Niewielka zawartość łatwo chłonących nienasyconych kwasów tłuszczowych, która jest wynikiem żywienia przetworami mlecznymi i ubocznymi produktami mlecznymi, stwarza warunki sprzyjające osadzeniu się dymu na produkcie.

Dieta bogata w przetwory mleczne, w tym serwatkę, w połączeniu z przyjętymi kryteriami genetycznymi w odniesieniu do świń pozwala uzyskać jednolicie różowe mięso. Mięso to w połączeniu z jędrną i białą słoniną pozwala na dobre wyeksponowanie szczególnego ziarna „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”.

Początkowo „Saucisse de Morteau” była zamykana drewnianym kołkiem, co pozwalało zawiesić kielbasę w piecu „thué”. Duży rozmiar kielbasy jest wynikiem stosowania osłonek z wieprzowego jelita grubego. Obecnie producenci nadal stosują naturalną osłonkę wieprzową zamkniętą z jednej strony drewnianym kołkiem.

W przeszłości mięso kroilo się po prostu nożem, a ta metoda przygotowania decyduje o dużym rozmiarze rozdrobnionego ziarna, zarówno w przypadku tłuszczu, jak i mięsa. Obecnie producenci przygotowują produkt za pomocą maszyny do mielenia lub rozdrabniania mięsa i zachowali duży rozmiar rozdrobnionego ziarna.

Szczególna obecność drzew iglastych wyjaśnia fakt, że wędzenie „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau” rozwinęło się właśnie na bazie drewna drzew iglastych, w odróżnieniu od większości pozostałych rodzajów wędzonych kielbas, które można spotkać we Francji lub w Europie, które wędzi się na drewnie drzew liściastych. Wędzenie produktu objętego ChOG „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” odzwierciedla cechy wędzenia w piecu „thué”. Jest to powolne wędzenie, które pozwala na głębokie, a nie powierzchowne wnikiwanie dymu do wnętrza produktu. Wędzenie to jest konieczne ze względu na rozmiar produktu, w szczególności „Jésus de Morteau”.

Kontrola czasu i temperatury wędzenia umożliwia regulowanie wilgotności i zapobieganie fermentacji produktu. Producent decyduje o natężeniu ognia, które należy dostosować w zależności od kilku czynników, takich jak masa do wędzenia, temperatura i wilgotność otoczenia, wilgotność paliwa.

Opanowanie umiejętności powolnego wędzenia na drewnie drzew iglastych odgrywa kluczową rolę w procesie produkcji i pozwala „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” uzyskać bursztynowy odcień i charakterystyczny posmak dymu, które są nieodłącznie związane z obszarem produkcji tych kielbas.

Renoma „Saucisse de Morteau” i „Jésus de Morteau”, która sięga XVIII w., wyszła poza miejsce pochodzenia produktu dzięki wyraźnej identyfikacji produktu zarówno ze względu na łatwo rozpoznawalny wygląd (duża średnica, odcień, drewniany kołek), jak i jakość smaku (grube siekanie, posmak dymu).

„Saucisse de Morteau” jest znana wśród społeczeństwa, restauratorów i konsumentów. Badanie renomy produktu przeprowadzone wśród konsumentów w 2008 r. pokazuje, że kielbasa ta jest znana 71 % spośród nich. Jest bezpośrednio identyfikowana, obok różnych serów i win, jako symbol kuchni regionu Franche-Comté. Ten silny związek między regionem Franche-Comté a „Saucisse de Morteau” pozostaje aktualny i daje produktowi dobrą pozycję w dziedzictwie kulinarnym tego regionu. O ile renoma ta wiąże się głównie z „Saucisse de Morteau”, nazwa „Jésus de Morteau” posiada również swoją własną renomę, szczególnie na poziomie regionu, gdzie często występuje na półkach sklepów obok „Saucisse de Morteau”.

Ścisły związek z terytorium i utrzymanie się na tym obszarze geograficznym gęstej sieci podmiotów gospodarczych są ważnymi czynnikami wpływającymi na renomę produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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