

# BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 315/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„SAUCISSE DE MORTEAU” vagy „JÉSUS DE MORTEAU”**

**EK-szám: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.2 osztály Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A Saucisse de Morteau egyenes, henger alakú, szabályos, legalább 40 mm átmérőjű (a bél töltéskori átmérője) kolbász, amelyet sertéshúsból készítenek. A Saucisse de Morteau-t természetes, színezetlen sertésbélbe (vastagbél) töltik. A belet egyik végén fapöccökkel zárják le, míg a másik végén természetes szálból készült zsineggel. A fából készült pöccök kisméretű fapálcika.

A Jésus de Morteau a Saucisse de Morteau kolbász egyedi kiszerelésben: ez az egyenes és henger alakú kolbász szabálytalanabb formájú és átmérője legalább 65 mm (a bél töltéskori átmérője). A Jésus de Morteau-t szintén természetes, színezetlen sertésbélbe (vastagbélbe vagy vakbélbe) töltik. Ha a kolbászt vakbélbe töltik, a fapöccök alkalmazására nem mindig kerül sor, mert a vakbél egyik vége természetes módon zárt.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau – a felhasznált belek sokféleségéből adódóan – megjelenésre tehát igen változatos lehet. Főtt állapotban, felszeletelve a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau durvára aprított darabokból áll, amelyek azonban homogének, összefüggő és tömör megjelenésűek.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau a füstöléstől a barnától az arany színű árnyalatig terjedő, jellegzetes arany sárga színt nyer. Mindazonáltal a termék egészének színe nem homogén. A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau sertés színhús és zsír durvára aprított és összegyúrt keverékéből előállított készítmény. Ezért az átlátszó belen sötétebb foltok mutatkoznak ott, ahol a sertés színhús, és világos foltok ott, ahol a zsír található. A Saucisse de Morteau, illetve a Jésus de Morteau tapintásra tömör állagú.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau egyik erőteljes jellegzetessége füstös aromája, amelyet fenyőforgáccsal és -fával történő lassú füstöléssel érnek el. A nyers termék esetében ez az aroma egyértelműen érezhető. A főtt termék fogyasztásakor a füstölt íz a szájban harmonikus egyensúlyban van, és hosszan érezhető, anélkül, hogy savanyú, vagy kesernyés lenne. A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau jellemzően húszízű, anélkül, hogy túl száraz, vagy túl zsíros lenne.

A főtt Saucisse de Morteau és Jésus de Morteau textúrája lágy és a puha, durvára aprított, tömör állománnyal. A szájban a terméknek nem szabad keménynek, vagy gumiszerűnek lennie, hanem tömörnek és lédúsnak kell érződnie.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau fizikai-kémiai tulajdonságai a következők:

A zsírtalanított termék nedvességtartalma (ZSTN):	< vagy = 75 % (nyers termékben)
Zsírtartalom:	< vagy = 30 % 75 %-os ZSTN-hez viszonyítva (nyers termékben)
Kollagén/proteinek:	maximum 16 % (nyers termékben)
Cukortartalom kisebb, vagy egyenlő:	1 %-kal 75 %-os ZSTN-hez viszonyítva (nyers termékben)

### 3.3. Nyersanyagok:

A hús kiválasztásának minőségi kritériumai

Tenyésztés

A hizlalt állatok nőivarú vagy ivartalanított hímivarú sertések. A nem ivartalanított hímek – beleértve a még nem ivarérett fiatal kant is –, az egyheréjű, a rejtett heréjű és a kétivarú állatok, valamint a kimustrált kocák nem elfogadhatók. A halotánra érzékeny húsertések arányának 3 %-nál alacsonyabbnak kell lennie, valamint valamennyi sertésnek és Rn-alléltól mentesnek kell lennie.

A tenyészet egészségügyi állapotának kézben tartása, valamint az adalékanyagok és kezelések alkalmazásának korlátozása érdekében az állomány valamennyi csoportjának esetében tisztítási-fertőtlenítési-száritási eljárást alkalmaznak a húsertésenyésztés minden szakaszában. Nyugtató gyógyszerek alkalmazása az állat tenyészetből való elszállítását megelőző 48 órában és a szállítás alatt tilos. A szállítójárműbe való berakodást megelőzően az állatok legalább 12 órán át nem ehetnek.

Levágás és feldarabolás

A levágás előtt legalább 2 óra időtartamot várnak, és a sertéseket a vágóhídra való megérkezésükkor, valamint az érzéstelenítés előtt fél órával lezuhanyozzák.

A hasított test meleg tömege legalább 80 kg. Az egy adott ügyfél tételén belül található valamennyi hasított test legfeljebb 5 %-án lehet látható hiányosság. E hiányosságok a következők lehetnek:

- szőrtelenítési hiba
- a szalonnabőr hibája
- vérpettyek
- vérömlenyek
- csonttörések
- idegen anyag jelenléte (zsírfort, ürülékmaradványok, belsegdarabok és mindennemű egyéb nemkívánatos idegen anyag).

A pH-érték a hasított sertések technológiai minőségének mutatószáma, ezért azt ellenőrizni kell. Ehhez meg kell határozni, valamint rögzíteni kell a mintavételen alapuló ellenőrzési módszert a vágóhíd vonatkozásában. A végső pH-értéknek – amelyet a levágást követő legalább 18 óra elteltével mérnek – a  $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$  tartományban kell lennie. A bélszín felett 5 cm-es magasságban, és 2–3 cm mélységben mérik.

A kolbászkeverék összetételébe az alábbi feldarabolt részek kerülhetnek, minden más rész kizárásával:

- sonka
- lapocka
- has
- hátszalonna
- vesepecsenye
- feldaraboláskor a fenti részek környékéről származó húsdarabok (ha a tokát felhasználják, azt kezelni kell, meg kell tisztítani a mirigyektől és a vörös foltoktól).

A keverékhez hozzáadható húsok aránya a következők szerint változhat:

- a keverékhez szánt hús 15–35 %-a: zsír,
- a keverékhez szánt hús 65–85 %-a: sertés színhús.

A fagyasztott nyersanyagok (sertés színhús és/vagy zsír) felhasználása keverékenként 15 %-os korlátozással engedélyezett. Az ilyen fagyasztott nyersanyagot fagyasztásból történő felengedése után legfeljebb 24 órán belül fel kell darabolni. Azokat a kolbászokat, amelyek fagyasztott nyersanyagot tartalmazó keverékből készülnek, a hús felaprítását követően legkésőbb 24 órán belül füstölni kell.

A Saucisse és a Jésus de Morteau termékek előállításához felhasználható feldarabolt részek fagyasztásának időtartama nem haladhatja meg a 12 hónapot a sovány sertéshús, és a 9 hónapot a zsíros sertéshús esetében.

Nem megfelelőnek minősülnek azok a főbb feldarabolt részek, amelyek az alábbi hiányosságok egyikét, vagy azok közül többet mutatják:

- szőrtelenítési hiba
- a szalonnabőr hibája
- vérpettyek
- vérömlenyek
- csonttörések
- idegen anyag jelenléte (zsírfolt, ürülékmaradványok, belsősgdarabok és mindennemű egyéb nemkívánatos idegen anyag)
- tályog.

Azok a húsok, amelyek színe a vesepecsenye esetében megegyezik a (japán színskála vagy azzal egyenértékű színskála segítségével értékelt) 1-es vagy 2-es szinttel, vagy a hátszín esetében a 6-os szinttel, eltávolításra kerülnek. Azok a húsok, amelyek lágy és olajos zsíros részt tartalmaznak, eltávolításra kerülnek.

#### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A Saucisse de Morteau vagy a Jésus de Morteau előállítására szánt hizlalt sertések táplálékadagja savót tartalmaz (friss vagy szárított formában, többnyire fölözve). A hizlalási takarmányadagba belekevert savó aránya a szárazanyag 15 %-a és 35 %-a között változik. A savót kiegészítő táplálék legalább 50 %-ban gabonaféléket és korpát tartalmaz.

A hizlalási táplálékbevitel kevesebb, mint 1,7 % linolénsavat tartalmazhat.

#### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau előállításának, a kolbászkeverék előkészítésétől a füstölésig, a földrajzi területen belül kell történnie.

#### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Egészségbiztonsági okokból a fagyasztott, főtt vagy szeletelt termékek kizárólag csomagolt állapotban juthatnak el a fogyasztóhoz.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termék címkézése kötelezően az alábbiakat foglalja magában:

— kereskedelmi elnevezés: „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau”.

Egy adott termék esetében csak egyetlen kereskedelmi elnevezés használható: „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau”.

A kereskedelmi elnevezés alapesetben a „Saucisse de Morteau”, de azon termékek esetében, amelyek eleget tesznek a „Jésus de Morteau” követelményeinek, az előbbi elnevezés helyett alkalmazható a „Jésus de Morteau” elnevezés.

Ha a kolbászt nem a régióra jellemző, hagyományos füstölőhelyiségben („thué/tuyé”) füstölték, a termékhez kapcsolódó vizuális vagy írásbeli közlemény nem hivatkozhat ilyen típusú füstölőhelyiség használatára.

### 4. A földrajzi terület rövid meghatározása:

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau előállításának földrajzi területe a Franche-Comté régiót alkotó négy megye – Doubs, Jura, Haute-Saône és Belfort – teljes területét foglalja magában.

Ez a földrajzi terület a Saucisse de Morteau hagyományos módon történő elkészítésére és füstölésére vonatkozó szakértelem övezete. Itt találhatóak a Franche-Comté régió egészére jellemző, hagyományos füstölőhelyiségek (tuyé) és füstölők is.

### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Franche-Comté mezőgazdaságát meghatározza a marhatenyésztés, azon belül is elsősorban a tejtermelés. Franche-Comté régióban fejlett a védett eredetmegjelölésű sajtok előállítása. Területén elszórtan számos „fruitière” (a sajtüzemek helyi elnevezése) található.

E sajtüzemek termelik a savót, amely kiváló állattakarmány-alapanyag: zsiradékokban és telítetlen zsírsavakban szegény, lizinben és treoninban – a sertések számára elengedhetetlen aminosavakban – ellenben viszonylag gazdag. Ily módon ezen sajtüzemek fejlődésének köszönhető, amelyek kis mérete elősegíti a savó helyben, szállítás és hűtés nélkül történő felhasználását, hogy Franche-Comté területén a savón alapuló táplálékkal történő sertésenyésztés fejlődésnek indul.

Ezért a sajtermelés és a sertésenyésztés közötti kapcsolat közvetlen és hagyományon alapuló, és eltérően szinte az összes többi régiótól ez a hagyomány itt fennmaradt.

A sertéstermelés ebben az övezetben elősegítette a kisüzemi és ipari jellegű sertésfeldolgozás kialakulását, mivel olyan nyersanyag állt rendelkezésre, amelyet nem szívtak el a nemzeti és nemzetközi piacok. Ezzel magyarázható a vágóhidak viszonylag sűrű hálózatának fennmaradása, valamint a beszerzési területen a feldaraboló üzemek kis- és közepes mérete, ami a helyi feldolgozók olyan szövetét biztosítja, amelyeknek még mindig magas száma jól jellemzi az ágazat dinamizmusát.

Egyébként a Franche-Comté régiót jelentős, elsősorban fenyőfajtákból álló erdők jellemzik, különösen a hegyes területen. A rendelkezésre álló fenyő gyantás fája tette lehetővé az itt jellemző füstölés kialakulását.

Általában a füstölt termékek Franciaország és Európa keleti részeinek hagyományos termékei. Történelmileg a füstölés a termékek szárítását és tartósítását szolgálta, a hegyes, hidegebb éghajlatú területeken még inkább, mivel itt a füstölés gyakorlatát össze lehetett kötni a lakóhelyek fűtésének szükségességével. Ily módon jelent meg Franche-Comté-ban a „thué” ötlete, amely a tanya fűtésének központja és egyúttal a hentesárúk raktározására szolgáló füstölőhelyiség is, ahol azok szárítása és füstölése történik, így biztosítva tartósításukat. Ez az eredetileg Haut-Doubs megyében kifejlődött gyakorlat jelenti azt a füstölési szakértelmet, amely később elterjedt az egész Franche-Comté régióban, ahol a „thué” elvén működő egyéb füstölési eszközök jelentek meg.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A nyersanyag kiválasztásához, valamint az egyedi feldolgozási folyamathoz fűződő egyedi jellemzők

A termék feldolgozási folyamathoz kapcsolódó sajátos jellemzői a következők:

- fapöcök következetes jelenléte a Saucisse de Morteau esetében, azonban a Jésus de Morteau esetében nem, ha bélként vakbelet használnak,
- vastagbélbe töltés a Saucisse de Morteau esetében, vakbélbe vagy vastagbélbe a Jésus de Morteau esetében,
- a Saucisse de Morteau esetében a kolbászt tartalmazó bél átmérője töltésnél legalább 40 mm, míg a Jésus de Morteau esetében legalább 65 mm,
- durvára aprítás, a szemcsenagyságot nyolc milliméterre állítják, mind a zsíros részek, mind a hús esetében,
- fenyőfával történő lassú füstölés,
- a füstölés befejeztével a termék jellemző aransárga színű.

Az ízminőség, a sajátos textúra (a zsíros és sovány szemek különválasztása, a puha rész), a megjelenés (a zsíros részek fehér színűek, a sovány részek egységes színűek) a nyersanyag sajátos tulajdonságainak köszönhetőek.

Ezt a nyersanyagot genetikai kiválasztásnak alávetett és sajátosan táplált sertésekből nyerik.

A sertések savóval és korlátozott mértékű linolénsavval (a táplálékbevitel 1,7 %-a) történő táplálása teszi lehetővé, hogy a sertések zsíros részei kevésbé legyenek telítetlen zsírsavakkal teltek. Ez a jellemző teszi lehetővé a zsíros részekből álló szemek jó különválasztását a húskeverékben és szép fehér színűk elérését. A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau jobban ellenáll a hőnek mind a füstölés, mind főzés során, és elkerülhető a zsíros részek „megfolyásának” jelensége is.

A savóval történő táplálás következtében a telítetlen zsírsavak kis jelenléte megakadályozza az avas szag kialakulását is.

A telítetlen – tapadós – zsírsavak korlátozott jelenléte kedvező feltételeket hoz létre ahhoz, hogy a termék megkösse a füstöt. A destrukurált zsíros részek jelenlétében a füst aromái a bél külső részein kötődnek meg, és át nem eresztő filmréteget alkotnak, amely ellenáll a füst mélyre történő behatolásának.

A savóval történő táplálás, amely a fenntartott genetikai kritériumokkal párosul, egyenletesen rózsaszínű hús kinyerését teszi lehetővé. Ez, a tömör és fehér zsíros részekkel keverve, lehetővé teszi a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau különleges szemcséjének jó láthatóságát.

A XVIII. századra visszanyúló hírnév

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau hírneve sokáig helyi és regionális szintű maradt, amelyet csak az átutazó kereskedők és utazók adtak hírül a XVIII. század óta. A hagyományos vidéki táplálkozás részét képezte, különösen a vasárnapi étkezés, vagy a Jésus de Morteau esetében karácsony alkalmával. Majd hírneve a termék igen könnyen felismerhető külső megjelenésének (nagy átmérő, színárnyalat, fapöcök), mind ízminőségének (durvára aprítás, füstaroma) köszönhetően keletkezésének bölcsőjén túlra terjedt.

A Saucisse de Morteau-t és a Jésus de Morteau-t ismeri a nagyközönség, az étteremtulajdonosok és a fogyasztók. Egy 2008-ban, a fogyasztók körében végzett felmérés tanúsága szerint a fogyasztók 71 %-a ismeri. Különböző sajt- és borféleségek mellett közvetlenül Franche-Comté konyhaművészetét szimbolizáló termékként azonosítják. Ez az erős kapcsolat Franche-Comté és a Saucisse de Morteau között ma is fennáll, és a terméket igen előkelő helyre helyezi Franche-Comté kulináris örökségén belül.

Bár ezt a hírnevet elsősorban a „Saucisse de Morteau” elnevezés mondhatja is magáénak, a „Jésus de Morteau” elnevezés egyaránt jó ismertségnek örvend, különösen a régióban, ahol e termék a Saucisse de Morteau mellett gyakran megjelenik a boltok hentestermei között.

- 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az előállítás földrajzi területével kapcsolatos jellemzők

A Saucisse de Morteau-t és a Jésus de Morteau-t a lassú füstölés jellemzi. Ez a lassú füstölés a füstképzés folyamatos ellenőrzését teszi szükségessé, amely a füstölés fontos paramétere. Ezt a szakértelmet, amelynek lényege, hogy a faforgács és a fa láng nélküli égését különböző paraméterek alapján irányítják, a régió vállalkozásai egymásnak adják át. Olyan gyakorlat és szakértelm ez, amely a környezet kényszerítő körülményeinek hatására fejlődött ki. A fenyőfélék mindenütt jelen vannak Franche-Comté erdeiben, különösen a hegyvidékeken. Természetesen a helyiek olyan fajta fát használtak, ami a rendelkezésükre állt. A gyantatermő fák használatának gyakorlata az eredetileg a hegyes vidékeken kifejlődött lassú füstölés gyakorlatával együtt elterjedt Franche-Comté egész területén. A fenyőfélék e sajátos jelenléte indokolja, hogy a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau füstölése kizárólag fenyőfélék alkalmazásával fejlődött ki, szemben lényegében az összes többi füstölt kolbásszal, amelyekkel Franciaországban és Európa-szerte találkozhatunk, amelyeket lombhullató fákból nyert fával füstölnek. A fenyőfélék fájával történő lassú füstölésből adódik a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau erőteljes sajátossága, amely az előállítási területéhez szorosan kapcsolódó aranyárga színét és füstös ízét kölcsönzi neki.

Ezen túlmenően, a füstölés gyakorlata mellett a durvára aprítás gyakorlata, a Saucisse fapöccökkel történő elkötése és a sertés vastagbelébe történő töltés mind részét képezi a Franche-Comté régióra jellemző hagyományos helyi eljárásoknak. A Franche-Comté régió különleges szakértelmi övezet.

A termék ismertsége szorosan kapcsolódik származási területéhez.

A termék hírneve a földrajzi területtel való kapcsolatának alapvető eleme, és például a Saucisse de Morteau évente megrendezett ünnepében és a vele kapcsolatos versenyben testesül meg, amelyeket az augusztus 15. körüli hétvégén és október hónapban tartanak.

**Hivatkozás a termék-leírás közzétételére:**

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesusDeMorteau.pdf>

---