Cahier des charges de la dénomination «Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau »
homologué par l'arrêté relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » du 28 juin 2017, *JORF du 2 juillet 2017*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 27-2017

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté « Valparc » -
12 rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté
Tél : (33) (0)3 81 54 71 70
Fax : (33) (0)3 81 54 71 54
Courriel : acceuil@interporc-fc.fr

Composition : éleveurs de porcs, abattoirs, ateliers de découpe, fabricants industriels et artisanaux

TYPE DE PRODUIT
Classe 1.2. : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

1) NOM DU PRODUIT

« Saucisse de Morteau » ou « Jésus de Morteau »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect extérieur
La « Saucisse de Morteau » est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre minimum (diamètre du boyau à l'embossage) 34 mm pour les « Saucisse de Morteau » de moins de 150 g, 40 mm pour les « Saucisse de Morteau » de poids égal ou supérieur à 150 g, élaborée à base de viande de porc. La « Saucisse de Morteau » est embossée dans un boyau, naturel et non coloré, de porc (suivant ou chaudin), seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle. La ficelle utilisée est dans des tons blanc, crème, écru ou beige. La cheville de bois est une petite baguette de bois. Elle a la forme d'un cylindre circulaire droit et ne comporte pas d'extrémité pointue.

Le « Jésus de Morteau » est une présentation particulière de la « Saucisse de Morteau ». Cette saucisse droite de forme cylindrique est plus irrégulière et de diamètre minimum 65 mm (diamètre du boyau à l'embossage). Le « Jésus de Morteau » est également embossé dans un boyau naturel et non coloré, de porc (chaudin ou caecum), seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Le « Jésus de Morteau » est chevillé à une de ses extrémités quand il est embossé dans du chaudin, mais il n'est pas systématiquement chevillé lorsqu'il est embossé dans du caecum.

La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » présentent des aspects physiques variables, compte-tenu de la diversité des boyaux utilisés.

Une fois cuite, la tranche de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect lié.

Couleur et consistance
Le fumage de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » donne à ces derniers une couleur typiquement ambrée, entre le brun et le doré. Néanmoins la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » sont des préparations à base d'un mélange de maigre et de gras dur de porc, haché grossièrement et malaxé. Ainsi, par transparence, le boyau laisse apparaître des tâches plus foncées correspondant au maigre de porc et des tâches claires correspondant au gras.

La consistance de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » se caractérise par sa fermeté au toucher.

Saveur, arôme et texture
L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » obtenu grâce à la sciure et au bois de résineux ainsi qu'à la lenteur de son fumage. Sur le produit cru, cet arôme est nettement présent. Une fois cuit et en bouche, cette flaveur fumée est équilibrée et persistante sans être acide ou âcre. La « Saucisse de Morteau » et ~~du~~le « Jésus de Morteau » se caractérisent également par leur goût de viande sans être ni trop sec ni trop gras.

La texture de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » cuit se caractérise par son moelleux et sa souplesse, avec un hachage gros et lié. En bouche, le produit ne doit être ni dur ni caoutchouteux mais ferme et juteux.

Modes de présentation :
La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » sont commercialisés crus ou cuits. Ils sont commercialisés sous forme entière ou tranchée. Ils sont commercialisés frais, congelés ou surgelés, y compris cuits congelés ou cuits surgelés.
Les produits congelés, cuits ou tranchés, par souci de sécurité sanitaire sont impérativement emballés lors de leur remise au consommateur.

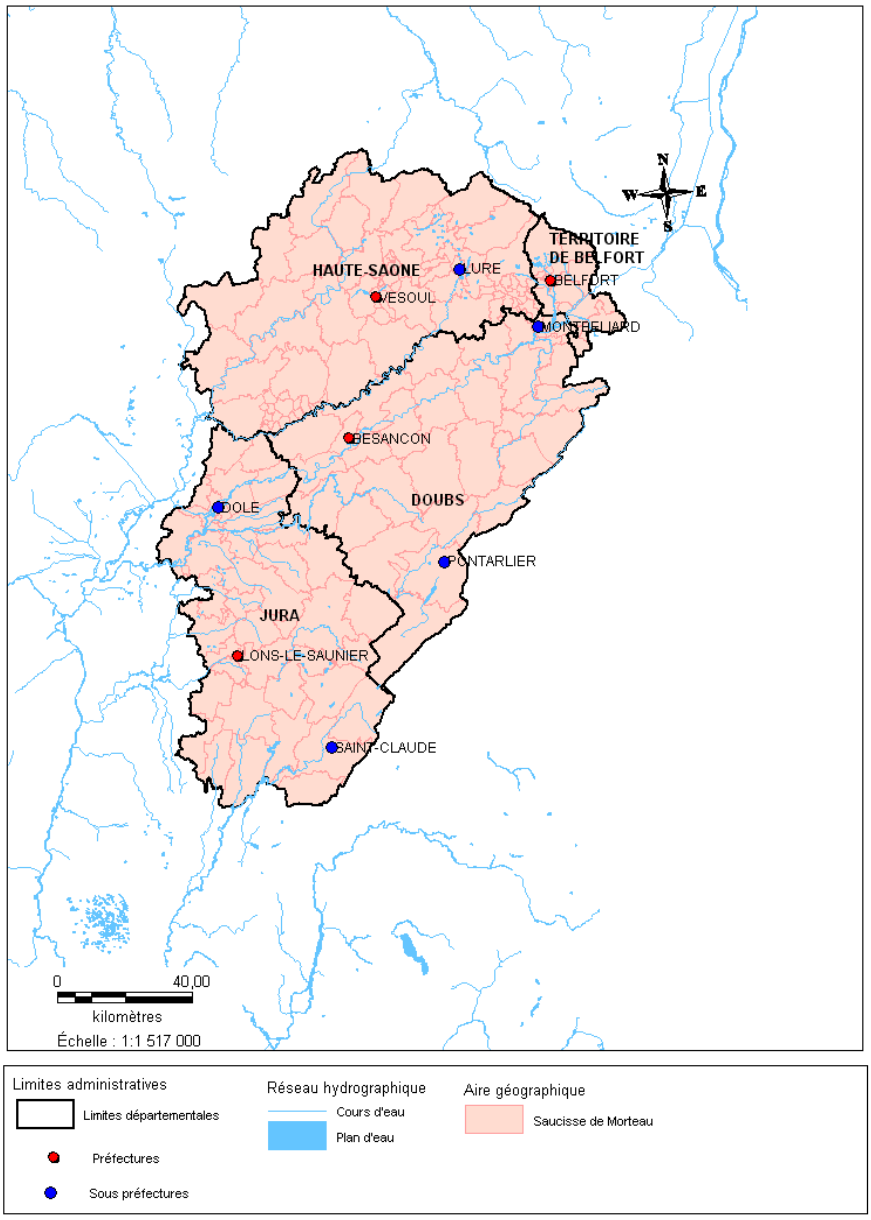
Caractéristiques physico-chimique sur produit cru :
Humidité Produit Dégraissé (HPD) < ou = 75%
Lipides < ou = 30% rapporté à un HPD de 75%
Collagène /protides : maximum 16%
Taux de sucre inférieur ou égal à 1% rapporté à un HPD de 75%

Caractéristiques organoleptiques:
Les éléments de typicité du profil sensoriel de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau », cuits, sont les suivants :
Fumé : Flaveur équilibrée, arôme de fumé persistant en bouche, opposé à parfum fort acide et dur.
Moelleux : Impression de chair tendre, de gras, dégage du jus, souplesse en la mâchant, opposé à dur et caoutchouteux.
Lié : Hachage gros, lié, se tient bien, ne se défait pas à la coupe.
Maigre : Impression de viande, mais ne paraît pas trop sèche, opposé à gras.
Couleur : ambrée liée à son fumage. Entre le brun et le doré.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La fabrication (de la préparation de la mêlée au fumage) de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » a lieu dans l'aire géographique.

L'aire géographique de fabrication de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » est composée de l'intégralité des 4 départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort.



4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Traçabilité en élevage

Dans le cas d'un élevage engraisseur ou post-sevreur-engraisseur, l'indicatif de marquage du site de naissance doit être tracé jusqu'à l'élevage d'engraissement.
Les porcs sont identifiés avant leur départ pour l'abattoir avec l'indicatif de marquage de leur lieu d'engraissement.

Traçabilité de l'alimentation

Afin d'assurer la traçabilité de l'aliment, l'éleveur conserve 5 ans les factures d'aliment à compter de la date de livraison. Ces factures comportent des références suffisantes permettant de retrouver chez le fabricant la formule correspondante.
Dans le cas de la fabrication sur l'exploitation de l'aliment, l'éleveur enregistre les formules et conserve ces enregistrements pendant 5 ans.

Traçabilité à l'enlèvement des porcs pour l'abattoir

Lors de l'enlèvement des porcs à l'élevage le chauffeur renseigne un bordereau de transfert par lot à l'abattoir sur lequel figurent les renseignements suivants relatifs à la traçabilité :

- L'indicatif de marquage de l'élevage
- Le nombre de porcs livrés
- La destination
- La date et l'heure de départ de l'élevage
- La date et l'heure de mise à jeun.

Traçabilité à l'abattoir

Les animaux vivants réceptionnés à l'abattoir sont identifiés par leur indicatif de marquage. Chaque lot est accompagné du bordereau d'enlèvement correspondant et consigné sur le registre d'abattage.
A la fin de la chaîne d'habillage et après le contrôle sanitaire la carcasse est identifiée par un n° de tuerie apposé sur chaque demi-carcasse.
Avant l'entrée en salle de ressuage les carcasses conformes sont identifiées par un signe distinctif.
Un système d'enregistrement doit permettre de retrouver les informations suivantes :

- numéro de frappe
- numéro de tuerie
- code abattoir
- code usager de l'abattoir
- marque distinctive selon le signe de qualité
- date d'abattage
- poids chaud de la carcasse
- mention relative à la conformité de la carcasse

Les carcasses conformes sont regroupées en lots homogènes.
A l'expédition vers un atelier agréé de transformation ou de découpe, un document est émis par l'abattoir. Il mentionne :

- Le destinataire
- La date d'abattage
- Le nombre de carcasses
- Leur n° de tuerie
- La référence à la conformité des carcasses

Lors d'une livraison en carcasses, un bordereau de livraison est émis.
L'abattoir conserve, pendant au moins 3 ans, les bons d'enlèvements des porcs vivants, les fichiers informatiques ou sortie papier concernant la pesée classement, les résultats des contrôles effectués et les bons de livraison relatifs aux carcasses conformes. Si des étiquettes sont apposées sur les carcasses, l'abattoir tient à jour une comptabilité des étiquettes apposées.

Traçabilité de la découpe

Les carcasses conformes sont regroupées en lots homogènes. Chaque lot, accompagné de son bulletin de livraison, est repéré dans le bilan matière par un n° de lot (qui peut être la journée de découpe des carcasses conformes).
Toutes les carcasses du lot sont découpées dans la même plage horaire ou en série homogène. Après avoir été triées selon les paramètres retenus, les pièces de découpe sont stockées sur des rails ou des contenants spécifiques.
Un bilan matière effectué par lot permet de s'assurer de la traçabilité de la découpe.
Un bulletin de livraison, émis par l'atelier de découpe accompagne les découpes certifiées. Il mentionne :

- Le destinataire
- La date de livraison
- Les catégories des pièces de découpe, leur n° de lot de découpe et leur nombre ou poids
- La mention relative à la conformité des pièces de découpe.

Les pièces de découpe déclassées à la suite du tri sont orientées vers un autre circuit de commercialisation.
Les ateliers de découpe tiennent à jour un registre de découpe relatif aux unités certifiées. Ce registre contient le bilan matière par lot découpé et les informations relatives au lot découpé. Il est conservé pendant 3 ans.

Traçabilité à la congélation

Lors des étapes de congélation et de décongélation, la traçabilité des lots de découpe doit pouvoir être établie.

Traçabilité à la fabrication

Des documents de fabrication portant sur les quantités fabriquées sont tenus par tous les fabricants.
Un système d'enregistrement permet de retrouver les informations suivantes par lot de fabrication :
-le N° de lot
-les n°de lots de découpe utilisés et les quantités
-les compléments utilisés et leurs n° de lots
-les boyaux utilisés et leur numéro de lots
-le diamètre de hachage
-date et heure de début de fumage et la date et l'heure de fin de fumage.

Un système d'enregistrement permet de retrouver les informations suivantes par mêlée :
-quantité des différentes pièces de porcs utilisées
-quantités de produits de compléments en distinguant le vin
-éventuellement la quantité de viande de porc congelée.
Le contrôleur s'assure de la tenue de ces documents et compare les quantités fabriquées déclarées, avec les quantités de viande achetées. Ces documents sont conservés pendant 3 ans.
Il vérifie également qu'aucun additif non admis n'est utilisé.
En cas d'achat de viandes de porc par l'intermédiaire d'un grossiste, le fabricant doit s'assurer :
-que le grossiste transmet les informations nécessaires au suivi des flux de matières premières et selon les modalités définies par le cahier des charges,
-que la matière première qui lui est vendue est bien identifiée à réception comme conforme au cahier des charges.

Traçabilité à la vente

C'est à partir des facturiers des ventes, et en comparaison avec les quantités fabriquées déclarées qu'est vérifiée la traçabilité du produit.
L'étiquetage du produit porte l'information permettant de retrouver le n° de lot.

Suivi globalisé des flux de matières premières

Le suivi globalisé des flux de matière première consiste à enregistrer auprès des opérateurs d'abattage, de découpe, et de transformation et des grossistes en viande l'ensemble des données sur leurs approvisionnements et leurs débouchés afin de disposer d'une base de données complète sur les échanges de matière entre l'ensemble de ces opérateurs.
La collecte des informations est assurée au moyen de déclarations régulières à la demande du groupement demandeur transmises par fichier informatique ou papier selon l'équipement des entreprises.
Le dispositif permet de contrôler la cohérence des flux de matière entre les opérateurs. Ce contrôle est complémentaire des contrôles effectués chez les opérateurs.

Récapitulatif schématique des éléments de traçabilité

Traçabilité descendante

Etape du schéma de vie	Niveau de traçabilité	Information tracée	Support de traçabilité ou documents associés
Naissance des porcelets	Lot de porcelets	Site d'élevage de naissance	Indicatif de marquage tracé jusqu'à l'élevage d'engraissement ou de post-sevrage--engraissement
Transport des porcelets	Lot de porcelets	Provenance Date de livraison Nombre de porcelets Destination Site d'élevage de naissance. Indicatif de marquage	Bulletin de livraison.
Engraissement	Lots de porcs	Indicatif du lieu d'engraissement Provenance des porcelets Nombre de porcelets Date de mise en place Aliments constituant la ration des porcs en engraissement.	Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site d'engraissement. Cahier d'élevage Factures d'aliments
Transport des porcs vers l'abattoir	Lots de porcs	Indicatif de marquage du site d'engraissement Nombre de porcs livrés Destination Date et heure de départ Date et heure de mise à jeun.	Bulletin d'enlèvement : -un exemplaire à l'abattoir -un exemplaire pour l'éleveur
Abattoir	Carcasses Lot homogène de carcasses	Numéro de frappe Code abattoir Code usager de l'abattoir, s'il y a lieu. Signe de qualité Date d'abattage Poids chaud Conformité de la carcasse Conformité des carcasses	N° de tuerie Signe distinctif
Expédition des carcasses	Lot homogène de carcasses.	-Destinataire -date de livraison -Nombre de carcasses et n° de tuerie -Conformité des carcasses.	Bulletin de livraison

Etape du schéma de vie		Niveau de traçabilité	Information tracée	Support de traçabilité ou documents associés
Découpe		Lot de découpe	-bulletin de livraison correspondant. -résultats du bilan matière	Registre de découpe
Congélation-Décongélation		Lot congelé	Identification avec le n° de lot de découpe	Fiche de suivi
Expédition des pièces		Lots de pièces de découpe	Destinataire Date de livraison Catégories de pièces N° de lot Conformité des pièces	Bulletin de livraison
Fabrication	Préparation de la mêlée	Mêlée	N° de lot Numéros de lots de découpe utilisés et quantité Quantités de Compléments utilisés et n° de lot Boyaux utilisés et n° de lot Hachage	Fiche de fabrication
	Embossage	Lot de saucisse		
	Ressuyage	Lot de saucisse		
	Fumage	Lot de saucisse	N° de lot Date et heure de début de fumage. Date et heure de fin de fumage.	Fiche de fabrication
Cuisson		Lot de saucisse	N° de lot	Fiche de cuisson
Congélation		Lot de saucisse	N° de lot	Fiche de congélation
Distribution		Saucisse	N° de lot	Étiquetage de la saucisse

Traçabilité ascendante

Etape du schéma de vie		Niveau de traçabilité	Identifiant	Information tracée	Support de traçabilité pour documents associés
Distribution		Saucisse	N° de lot	N° de lot	Etiquetage
Congélation		Lot de saucisse	N° de lot	N° de lot	Fiche de suivi congélation
Cuisson		Lot de saucisse	N° de lot	N° de lot	Fiche de suivi de la cuisson
Fabrication	Fumage Ressuyage Embossage Préparation de la mêlée	Mêlée	N° de lot	Les N° de lots des pièces de découpe mise en œuvre	Fiche de fabrication
Expédition des pièces de découpe		Lot de pièces de découpe	N° de lot de pièce de découpe	Provenance du lot Date de livraison Catégories de pièces Conformité des pièces	Bons de livraison des pièces
Découpe		Lots de pièces de découpe	N° de lot de pièce de découpe	Les numéros des lots de carcasses	Registre de découpe
Expédition des carcasses		Lot de carcasses	Numéro de lots de carcasses	Date d'abattage Provenance des carcasses Numéros de tuerie des carcasses Conformités des carcasses	Bons de livraison des carcasses.
Abattage		Carcasses	N° de tuerie	Date d'abattage Élevage d'engraissement	Registre d'abattage

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Caractéristiques de l'élevage

5.1.1. Caractéristiques des animaux

Les animaux engraissés sont des femelles et des mâles castrés. Les mâles entiers, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides, les hermaphrodites et les truies de réforme ne sont pas acceptés.
Le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est inférieur à 3%. Les porcs sont indemnes de l'allèle Rn-.

5.1.2.Caractéristiques de l'alimentation en engraissement

Pour un bâtiment d'élevage identifié, tous les porcs à l'engraissement logés dans ce bâtiment reçoivent l'alimentation définie par le cahier des charges.
L'alimentation des porcs *à* l'engraissement contient des produits et sous-produits laitiers sans corps étrangers, pouvant être mélangés entre eux, et dont le taux d'incorporation de ces produits et sous-produits laitiers dans la ration d'engraissement est compris entre 15 et 35% de la matière sèche.
50% minimum de ces produits ou sous-produits laitiers sont constitués de lactosérum issu de fabrication fromagère. Ce lactosérum contient au minimum 4 g de Matière Azotée Totale et 20 g de Lactose pour 100 g de matière sèche.
Le complément est constitué de produits laitiers (crème, lait, fromage, caillé, yaourt) ou sous-produits laitiers (perméat de lactosérum, perméat de lait, lactosérum de yaourt, babeurre).
Le mélange de produits et sous-produits laitiers contient au minimum 4g de Matière Azotée Totale pour 100 g de matière sèche.
Tous ces produits sont donnés sous forme fraîche ou concentrée ou déshydratée, éventuellement écrémée.

L'aliment complémentaire des produits et sous-produits laitiers contient au minimum 50% de céréales et issues.
La ration alimentaire globale (produits et sous-produits laitiers + aliments complémentaires) d'engraissement contient moins de 1,7 % d'acide linoléique.

5.1.3. Conditions d'élevage

Afin de maîtriser l'état sanitaire de l'élevage et de limiter les recours aux additifs et traitements, une procédure de nettoyage–désinfection-séchage est mise en œuvre entre chaque bande à tous les stades de la production des porcs charcutiers.

5.1.4. Conditions de chargement et transport

L'usage des médicaments tranquillisants est interdit 48 h avant le départ de l'élevage et pendant le transport.
Dans le cas d'un abattage le même jour que le chargement des animaux pour leur transport vers l'abattoir, les animaux sont à jeun depuis au minimum 12h lors du chargement.
Dans le cas d'un abattage le lendemain (ou plus tard) du jour de chargement pour le transport vers l'abattoir, les animaux sont à jeun depuis au minimum 3h lors du chargement.

5.2. Conditions d'abattage

La durée d'attente avant l'abattage est au minimum de 2 heures.
Les porcs sont douchés à leur arrivée à l'abattoir et avant l'anesthésie.
Lorsque la température ambiante extérieure est inférieure à + 10°C, la brumisation à l'arrivée et avant anesthésie peut être supprimée. Cette brumisation à l'arrivée et avant anesthésie peut être également supprimée en cas de gel nocturne imposant la vidange des systèmes de douche pour éviter la rupture de canalisation.

5.3. Caractéristiques des carcasses

Les porcs étant généralement livrés par lots, et l'objectif étant de disposer de porcs d'un poids moyen de 90 kg, le poids chaud minimum pour les carcasses de porcs est fixé à 80 kg.
Dans le cas d'une vente en carcasses à un client, 5% maximum des carcasses peuvent présenter un ou plusieurs défauts d'aspects.
Ces défauts d'aspects peuvent être les suivants :

- Défaut d'épilation
- Défaut de couenne
- Points de sang
- Hématomes
- Fractures
- Présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable).

5.4. Caractéristiques des pièces de découpe

Les pièces de découpe pouvant entrer dans la composition de la mêlée, à l'exclusion de toutes autres, sont les suivantes.

- Jambon
- Épaule
- Poitrine
- Bardière
- Longe
- Parage de découpe (la gorge si elle est utilisée doit être traitée, sans glandes ni rougeurs).

L'utilisation de viandes séparées mécaniquement et de viande hachée de moins de 8 mm est interdite.
L'utilisation de matière première (gras et/ou maigre de porc) congelée est autorisée et limitée à 50 % par mêlée.
La durée de congélation des pièces de découpe utilisables pour la fabrication de la « Saucisse de Morteau » ou du « Jésus de Morteau » ne peut excéder 12 mois pour le maigre de porc et 9 mois pour le gras de porc.

5.4.1. Aspect :

Sont non conformes, les pièces de découpe principales présentant un ou plusieurs défauts d'aspects :

- Défaut d'épilation
- Défaut de couenne
- Points de sang
- Hématomes
- Fractures
- -Présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable)
- Abcès.

Les viandes dont les couleurs correspondent pour la longe au niveau 1 ou 2 (évaluée au moyen de l'échelle japonaise des couleurs ou équivalent) et pour l'échine au niveau 6 sont éliminées.

5.4.2. Qualité des gras :

Les viandes comportant des gras mous et huileux sont éliminées.

5.5. Produits de compléments

Les produits de compléments naturels utilisables dans le cadre de la fabrication de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » sont listés dans le paragraphe suivant.

- Obligatoire

Sel alimentaire (NaCl) dans la limite de 22 g/kg de mêlée.

- Facultatifs

Dose limite	***Produits de compléments***
Avec le sel ≤ 3,5 % de la mêlée	- Sucres (saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose)
	- Nitrate de potassium E 252
	- Nitrite de sodium E 250
	- Ferments lactiques
	- Acide ascorbique (E 300) et ses sels
	- Romarin et extrait de romarin
≤4.5% de la mêlée	- Poivre, poivre blanc, poivre noir, poivre vert
	- Ail
	- Echalote
	- Coriandre
	- Cumin
	- Carvi, carvi blond, carvi noir
	- Muscade ou macis
≤6.5% de la mêlée	- Vin rouge
	- Vin blanc

L'ensemble des produits de compléments à l'exception du vin n'excède pas 8%. Le vin incorporé dans la mêlée n'excède pas 6,5 % de cette dernière. De l'eau peut être introduite, sous forme liquide ou sous forme de glace. Son taux d'incorporation dans la mêlée n'excède pas 3%.

5.6. Méthode de fabrication

5.6.1. Préparation des viandes

Le hachage est d'une dimension minimum de 8 mm.
Le sel et les produits de compléments sont ajoutés avant ou après hachage et l'ensemble est malaxé simultanément.

5.6.2. Embossage ou poussage

Cette préparation est exclusivement embossée (action consistant à faire entrer la préparation de viande dans le boyau) dans le gros intestin du porc. Ce boyau naturel est non coloré, seule sa pigmentation naturelle est acceptée. Son diamètre minimum avant embossage est de 34 mm pour la « Saucisse de Morteau » de moins de 150 g, et de 40 mm avant embossage pour la « Saucisse de Morteau » de poids égal ou supérieur à 150 g, et de 65 mm avant embossage pour le « Jésus de Morteau ».
Dans le cas de la « Saucisse de Morteau », les parties utilisées comme boyau sont le suivant et le chaudin de porc et pour le « Jésus de Morteau », le chaudin et le caecum de porc.

5.6.3. Fermeture

Dans le cas de la « Saucisse de Morteau », le boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle à l'exclusion de tout autre système d'attache ou d'accrochage y compris les clips fixés sur la ficelle. La ficelle utilisée est dans des tons blanc, crème, écru ou beige.
Le « Jésus de Morteau » est chevillé à une de ses extrémités quand il est embossé dans du chaudin, mais il n'est pas systématiquement chevillé lorsqu'il est embossé dans du caecum.
La cheville en bois a la forme d'un cylindre circulaire droit et ne comporte pas d'extrémité pointue.

5.6.4. Ressuyage

Le fumage est précédé d'une étape facultative de ressuyage.
Dans tous les cas, la température ambiante lors du ressuyage ne dépasse pas un maximum de 40 ° C.

5.6.5. Fumage

Après l'étape facultative de ressuyage, la saucisse et le jésus sont fumés lentement :

5.6.5.1. Type de fumoir autorisé pour la production

Le fumage retenu pour la « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » est un fumage lent qui peut se réaliser dans 3 types de fumoir :

✓ -Un thué (ou tuyé ou tué) défini comme suit : Le « thué » est constitué d'une pièce aérée de vaste volume, et d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation continue de la fumée sur le toit par des vantaux. Dans le thué, le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits. Dans ce cas la première perche de saucisse n'est pas pendue à moins d'1m50 du foyer.

✓ -Un fumoir traditionnel, défini comme un local fermé, éventuellement muni d'ouvertures, permettant d'assurer son bon fonctionnement. Le foyer se situe dans la même enceinte que le produit et à la verticale de celui-ci. L'évacuation de la fumée est continue et afin de pallier au manque de ventilation naturelle existant pendant certaines périodes de l'année et d'assurer la régularité du fumage, la ventilation mécanique de l'air est autorisée dans le fumoir traditionnel.

✓ -Un fumoir conventionnel, défini comme une enceinte fermée pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.

5.6.5.2. Durée de fumage

Les règles en matière de durée de fumage sont différentes selon qu'il s'agit d'un fumoir traditionnel, d'un thué ou d'un fumoir conventionnel.
Le fumage est défini comme la durée pendant laquelle les saucisses sont exposées à la fumée.
Dans le cas d'un thué ou d'un fumoir traditionnel, les durées de fumage sont différentes, selon l'existence ou non d'un ressuyage préalable au fumage

✓ Dans le cas où un ressuyage (à l'extérieur du thué/fumoir ou dans le thué/fumoir non allumé) est effectué avant le fumage, ce dernier s'effectue au minimum sur 24 heures.

✓ S'il n'y a pas de ressuyage préalable, le fumage (en fumoir ou thué) est au minimum de 48 heures.

Dans tous les cas et dans un fumoir traditionnel ou dans un thué, la durée de fumage ne peut excéder 7 jours.
Dans le cas d'un fumoir conventionnel, l'opération de fumage s'effectue au minimum en 6 heures et au maximum en 48h.

Dans le cas d'un fumage combinant fumoir conventionnel et fumoir traditionnel ou thué, le fumage respecte les deux conditions suivantes:
- l'opération de fumage en fumoir conventionnel s'effectue au minimum en 3 heures et au maximum en 48 heures
et
-la phase de fumage en thué ou fumoir traditionnel est au minimum de 12 heures et au maximum de 7 jours
-Les phases de fumage en thué ou fumoir traditionnel et de ressuyage-fumage en fumoir conventionnel peuvent être inversées.

5.6.5.3. Type de fumée

Le fumage s'effectue à partir d'une fumée naturelle, obtenue exclusivement à partir de sciure et bois de résineux, non traité. La fumée naturelle est obtenue par la combustion naturelle (avec circulation d'air de haut en bas) ou par frottement de bois ou de sciure.
L'utilisation de fumée liquide est interdite.

5.6.5.4. Température de fumage

En fumoir conventionnel la température ambiante programmée ne doit pas dépasser 40°C. Cette mesure ne concerne pas les thués ou les fumoirs traditionnels.

5.6.6. « Saucisse de Morteau » et « Jésus de Morteau » congelés

La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » congelés ou surgelés subissent une baisse de température à cœur jusqu'à – 18°C, dans un appareil de surgélation ou de congélation à une température inférieure ou égale – 30 °C. La durée maximum de séjour dans l'appareil de surgélation ou congélation, afin d'obtenir à cœur une température de –18°C est de 6 heures.
Les produits sont conservés après congélation ou surgélation dans une chambre de congélation à une température inférieur ou égale à – 18°C.

5.6.7. « Saucisse de Morteau » et « Jésus de Morteau » cuits

La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » destinés à la vente en cuit subissent une cuisson à la vapeur ou en marmite ouverte ou fermée. La température à cœur au cours de la cuisson atteint au minimum 68 °C.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

« MORTEAU » est le nom d'une commune du Haut-Doubs.

6.1 Spécificité de l'aire géographique

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin laitier.

Une multitude de « fruitières » (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire. L'activité de ces fruitières génère des sous-produits laitiers, notamment du lactosérum (petit-lait), matières premières de choix pour l'alimentation animale : pauvres en matières grasses et en acides gras insaturés, ils disposent par contre d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels notamment pour l'espèce porcine.
C'est grâce au développement des fromageries, qu'ont pu se multiplier, sur le territoire franc-comtois, les élevages de porcs.
Le lien entre la production fromagère et la production porcine est ainsi direct et traditionnel.

Par ailleurs, la forêt franc-comtoise est caractérisée par la présence importante d'essences de résineux, notamment sur la zone de montagne.
Un dense réseau de scieries permet l'exploitation sur place de ces bois résineux tout en fournissant le combustible nécessaire au fumage traditionnel.

Dans les zones de montagne, plus froides, ~~où~~ la pratique du fumage pouvait être associée à la nécessité du chauffage des habitations. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de « thué », centre de chauffage de la ferme et chambre à fumée utilisée pour l'entreposage des charcuteries pour les sécher et les fumer, et assurer ainsi leur conservation.
Cette pratique qui s'est développée initialement dans le Haut-Doubs est à l'origine d'un savoir-faire de fumage qui a ensuite essaimé sur l'ensemble de la Franche-Comté, avec l'apparition de dispositifs de fumage reprenant les principes du thué.

Un réseau relativement dense d'abattoirs et de découpeurs de dimension moyenne à petite sur l'aire géographique favorise un tissu de transformateurs locaux dont le nombre encore élevé illustre le dynamisme.

6.2 Spécificité du produit

La « Saucisse de Morteau » est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre relativement gros. Elle est embossée dans un boyau en gros intestin de porc, naturel et non coloré. Ce

boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle. Le « Jésus de Morteau » est une présentation particulière de la « Saucisse de Morteau », plus irrégulière et de diamètre plus important.
La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » présentent une couleur typiquement ambrée, entre le brun et le doré.
L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau ».
La texture de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » cuits se caractérise par un hachage gros et lié.

6.3 Lien causal

Le lien de la « Saucisse de Morteau»/ « Jésus de Morteau » avec l'aire géographique est basé à la fois sur les caractéristiques particulières du produit et sur sa réputation.

Des caractéristiques particulières

L'alimentation du porc en produits et sous-produits laitiers et limitée en acide linoléique (1,7% de la ration), permet de sélectionner des gras de porcs peu insaturés. Cette caractéristique permet d'obtenir un grain de gras bien dissocié dans la mêlée et d'une belle couleur blanche. Il résistera également mieux à la chaleur soit lors du fumage soit lors de la cuisson de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau ».
La faible présence d'acide gras insaturés, plus collants, assurée par l'alimentation avec des produits et sous-produits laitiers dont le lactosérum, crée des conditions favorables à la fixation de la fumée par le produit.
L'alimentation riche en produits laitiers, combinée aux critères génétiques retenus pour les porcs, permet l'obtention d'une viande uniformément rosée. Associée aux gras fermes et blancs, cela contribue à conserver la bonne visibilité du grain particulier de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau ».

A l'origine, la « Saucisse de Morteau » était fermée par une cheville en bois, qui permettait de suspendre la saucisse dans le thué.
Le gros calibre de la saucisse correspond à l'embossage en gros intestin du porc.
Actuellement les fabricants utilisent toujours un boyau naturel de porc fermé à une extrémité par une cheville en bois.

Historiquement, les viandes sont coupées simplement au couteau et cette méthode de préparation détermine le gros calibre du grain de hachage, en gras comme en viande.
De nos jours, les fabricants préparent le produit au hachoir ou cutter et ont conservé un gros calibre de grain de hachage.

Le fumage pratiqué pour la « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » reprend les caractéristiques du fumage pratiqué en thué. C'est un fumage lent qui permet une imprégnation en profondeur et non superficielle du produit par la fumée. Ce fumage est nécessaire du fait des dimensions du produit, en particulier pour le « Jésus de Morteau ».
La maîtrise de la durée et de la température de fumage permet de contrôler l'hygrométrie et d'éviter la fermentation du produit. Le fabricant gère la conduite du feu qui doit être adaptée en fonction de plusieurs facteurs tels que les masses à fumer, la température et l'hygrométrie ambiantes, l'humidité du combustible .

Cette maîtrise du fumage permet à la « Saucisse de Morteau » d'obtenir sa couleur ambrée et son goût de fumée caractéristique.

Une réputation avérée

Historiquement la production et la consommation de produits de charcuteries et salaisonneries fumées dont la « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » sont attestées en Franche-Comté dès le XVIII^{ème} siècle.
La réputation de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » s'est étendue en dehors du berceau d'origine, sur la base de l'identification claire du produit tant par son aspect visuel très reconnaissable (gros calibre, teinte, cheville de bois) que par sa qualité gustative (gros hachage, goût de fumé).

La production s'est développée en lien avec une consommation accrue hors région, suite à différents efforts de promotion du produit à travers foires et salons et un accès progressif à la grande distribution. Aujourd'hui la « Saucisse de Morteau » est connue du grand public, restaurateurs et consommateurs. L'enquête de réputation menée en 2008 auprès de consommateurs, montre qu'elle est connue par 71% de ceux-ci.
Elle est directement identifiée, au côté des différents fromages et vins, comme image symbolique de la cuisine franc-comtoise. Ce lien fort entre Franche-Comté et « Saucisse de Morteau » reste toujours d'actualité et la place en bonne position au sein de du patrimoine culinaire franc-comtois. Et si cette réputation est principalement portée par la dénomination « Saucisse de Morteau », la dénomination « Jésus de Morteau » bénéficie également d'une réputation propre, notamment au niveau de la région où elle est fréquemment présente dans les rayons en complément de la « Saucisse de Morteau ».

L'ancrage territorial et la persistance sur l'aire géographique d'un réseau dense d'opérateurs sont des facteurs importants de la réputation du produit.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement le nom du produit: « Saucisse de Morteau » ou « Jésus de Morteau ». Un seul nom est utilisé pour un produit donné : « Saucisse de Morteau » ou « Jésus de Morteau ». Le nom est par défaut « Saucisse de Morteau », mais les produits respectant les critères de présentation du jésus peuvent y substituer la dénomination « Jésus de Morteau ».

Si la saucisse ou le jésus n'est pas exclusivement fumé dans un thué, la communication visuelle ou écrite associée au produit ne peut pas faire état de l'utilisation de ce type de fumoir.

Le fabricant doit s'assurer du respect des règles suivantes pour le positionnement de la dénomination de vente et du symbole européen des Indications Géographiques Protégées. Cette dénomination de vente et ce symbole européen seront dénommés dans les paragraphes suivants « Étiquetage »

- Toute IGP « Saucisse de Morteau »/ « Jésus de Morteau » destinée à être distribuée au consommateur sans préemballage doit porter un étiquetage individuel qui lui est attaché.

- Toute IGP « Saucisse de Morteau »/ « Jésus de Morteau » destinée à être distribuée au consommateur préemballée accompagnée d'autres produits (autre que la "Saucisse de Morteau") dans ce préemballage doit porter un étiquetage individuel.

- Tout préemballage destiné au consommateur, contenant une ou des IGP « Saucisse de Morteau »/ « Jésus de Morteau », à l'exclusion de tout autre produit, doit comporter au moins un étiquetage, par exemple sur le film de préemballage, mais l'étiquetage individuel de chaque saucisse n'est pas obligatoire.

- Dans le cas d'IGP « Saucisse de Morteau »/ « Jésus de Morteau » destinée à la seconde transformation, y compris la restauration, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPE	POINT à Contrôler	METHODE d'Evaluation
Transformation (de la mêlée au fumage)	Dans l'aire géographique IGP	Documentaire
Types d'animaux	Maîtrise des gènes majeurs gérant la qualité technologique de la viande	Documentaire
Conditions d'élevage	Engraissement avec au minimum 15% de produits laitiers. Incorporation d'acide linoléique dans la ration limité	Documentaire
Caractéristiques des carcasses	Poids chaud minimum des carcasses	Documentaire
Hachage	Diamètre du grain	Visuelle ou documentaire
Embossage	Type de boyau	Visuelle et documentaire
	Calibre du boyau	Documentaire
	Couleur naturelle du boyau	Visuelle et documentaire
	Présence d'une cheville pour la saucisse et le jésus s'il est embossé dans le chaudin	Visuelle
	Forme de la cheville	Visuelle
Fumage	Durée minimale du fumage	Documentaire
	Au bois de résineux	Documentaire
	Fumée liquide interdite	Visuelle
	Couleur ambrée	Visuelle

10) Principales définitions et abréviations

Pour les besoins du présent document, les définitions suivantes s'appliquent :

- ABATTAGE : Ensemble des opérations réalisées à l'abattoir depuis l'arrivée des porcs vivants à l'expédition des carcasses.
- ABATTOIR : opérateur réalisant dans ces locaux les opérations d'abattage. S'il effectue ces opérations pour le compte d'un autre opérateur, il est qualifié d'abattoir prestataire.
- ATELIER DE DECOUPE : opérateur réalisant dans ses locaux les opérations de découpe primaire et/ou secondaire. S'il effectue ces opérations pour le compte d'un autre opérateur, il est alors qualifié d'atelier de découpe prestataire.
- BABEURRE : Sous-produit liquide de la fabrication du beurre expulsée de celui-ci lors du passage d'une émulsion de lipides dans une phase non-grasse à une émulsion de la phase non-grasse dans les lipides.
- BANDE : Groupe de porcs d'un même stade physiologique élevés en même temps sur un même site.
- BILAN MATIERE : Document d'enregistrement des quantités, poids et catégories de produits avant et après les opérations de découpe primaire et secondaire.
- BOYAU NATUREL : Boyau provenant exclusivement de l'intestin du porc
- CAILLE : Partie du lait solide issu de la précipitation des caséines du lait.
- CARCASSE CONFORME: Carcasse ayant subi avec succès, au stade de la livraison, les contrôles prévus par le cahier des charges de production.
- CHAUDIN : Côlon hélicoïdal. Anse spirale du côlon ascendant
- CHEVILLE : Pièce de bois utilisée pour fermer une extrémité du boyau naturel en vue de son embossage
- CREME : Lait dont la matière grasse a été concentrée.
- EGOUTTAGE : Temps de repos après embossage
- ELEVAGE ENGRAISSEUR : Elevage qui commercialise des porcs charcutiers obtenus après l'engraissement de porcelets provenant d'élevages naisseurs extérieurs dénommés "fournisseurs".
- ELEVAGE NAISSEUR : Elevage qui commercialise des porcelets.
- ELEVAGE NAISSEUR-ENGRAISSEUR : Elevage qui commercialise des porcs charcutiers obtenus après l'engraissement de porcelets nés dans le même élevage.
- EMBOSSAGE : Action consistant à faire entrer une préparation de viande dans un boyau naturel
- ETUVAGE : Action consistant à placer le produit alimentaire dans une enceinte où l'élévation de température n'est pas accompagnée d'une évacuation de l'air.
- FROMAGE : Produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse (MG), babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.
- FUMOIR TRADITIONNEL : Local fermé, éventuellement muni d'ouvertures permettant d'assurer son bon fonctionnement et laissant la possibilité de pendre les perches au minimum à 1m50 du foyer. L'évacuation de la fumée est continue avec ou sans ventilation mécanique.
- FUMOIR CONVENTIONNEL : Enceinte fermée pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.
- GRAS MOUS ET HUILEUX : Gras extraits selon la norme V 03-030, dont l'indice d'iode est supérieur ou égal à 70 %, mesuré selon la norme NF ISO 3961.
- LACTOSERUM: Liquide jaune citrin légèrement opalescent obtenu après la précipitation de la caséine du lait lors de la fabrication du fromage ou de la caséine.
- LACTOSERUM DE YAOURT : Sous-produit liquide de la fabrication des yaourts brassés obtenu lors du décaillage et brassage du caillé.
- LAIT: Produit de la sécrétion mammaire normale obtenue par une ou plusieurs traites sans aucune addition ou soustraction » de femelle de l'espèce bovine mais aussi ovine ou caprine dans le cas de notre cahier des charges.

- LIEU D'ELEVAGE : Ensemble de bâtiments (ou de champs si élevage en plein air) présents dans un même département, ceux-ci étant circonscrits dans un cercle de 500 mètres de diamètre et utilisés par un même éleveur. Tout lieu dans lequel des animaux peuvent être détenus plus de 10 jours constitue un lieu d'élevage.
- LOT : Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui ont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances identiques, en particulier avec une unité de temps, de lieu et de processus de fabrication. Dans le cas de la fabrication de la Saucisse ou du Jésus de Morteau, le lot ne pourra excéder l'ensemble des produits d'une journée de fabrication. Il englobera des mêlées de même composition (même produits de compléments, même diamètre de hachage)
- MELEE : Volume de mélange constitué de maigre et de gras dur du porc et des produits de compléments naturels, obligatoires et facultatifs malaxé simultanément.
- MISE A JEUN : Privation de toute alimentation à l'exception de l'eau, la paille et matières assimilées n'étant pas considérés comme des aliments.
- PERCHE : Matériel permettant la suspension des Saucisses de Morteau ou des Jésus de Morteau à l'intérieur du fumoir ou tuyé pour le fumage
- PLV : Publicité sur le Lieu de Vente.
- PERMEAT DE LAIT : Sous-produit de la filtration du lait, filtration visant à récupérer une partie ou la totalité d'une ou des molécules laitières dans le rétentat.
- PERMEAT DE LACTOSERUM: Sous-produit de la filtration du lactosérum, filtration visant à récupérer une partie ou la totalité d'une ou plusieurs molécules du lactosérum dans le rétentat.
- PORC : Animal de l'espèce porcine, quels que soient son âge et son sexe, élevé pour la reproduction ou l'engraissement.
- PORC CHARCUTIER : Porc mâle ou femelle, à l'exclusion des animaux reproducteurs, ayant achevé sa période d'engraissement et destiné à être abattu pour la production de viande.
- PORCELET : Porc depuis sa naissance jusqu'à sa mise en engraissement ou sa sélection en qualité de reproducteur.
- SOUPE : Mélange homogène d'aliment et d'eau ou de petit-lait constituant les repas des porcs au cours de la journée.
- SOUS-PRODUIT : corps obtenu accessoirement lors d'une transformation ou d'une extraction.
- SUIVANT : Côlon descendant
- TRUIE : Porc femelle après sa première mise bas
- TUE ou TUYE ou THUE : Pièce-cheminée constituée d'une pièce aérée surmontée d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation continue de la fumée sur le toit par un large orifice muni de vantaux. Le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et dans tous les cas sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits. La première perche de Saucisse ne doit pas être pendue à moins d'1m50 du foyer.
- USAGER: opérateur demandant à un abattoir prestataire de réaliser pour lui les opérations d'abattage.
- VERRASSON : Porc mâle non castré âgé de moins de 7 mois.
- VIANDE CONGELEE: le taux de viande congelée s'applique à la viande congelée, à la viande en cours de décongélation et à la viande décongelée.
- VIANDES SEPAREES MECANIQUEMENT (VSM) : Produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après désossage ou des carcasses de volaille à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.
- YAOURT: La dénomination yaourt (ou yoghourt) est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites Lactobacillus Bulgaricus et Streptococcus thermophilus, qui doivent être ensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini jusqu'à la DLC.