

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 285/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SAUCISSE DE MONTBÉLIARD”

NR WE: FR-PGI-0005-0869-14.03.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Saucisse de Montbéliard”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Saucisse de Montbéliard” posiada różne cechy charakterystyczne:

Wygląd zewnętrzny

„Saucisse de Montbéliard” jest to kielbasa lekko zakrzywiona o kształcie cylindrycznym i średnicy co najmniej 25 mm (średnica osłonki przy napelnianiu), wytworzona na bazie mięsa wieprzowego. „Saucisse de Montbéliard” pokryta jest wyłącznie naturalną osłonką z jelita wieprzowego. Ta niebarwiona osłonka jest zamknięta poprzez związanie końców.

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

Kolor i konsystencja

Wędzenie kielbasy nadaje jej lekko bursztynowego zabarwienia (między brązem i złotem). Kolor nie jest jednak jednolity w całym produkcie. „Saucisse de Montbéliard” jest to wyrób na bazie grubo posiekanej i ugniecionej mieszanki chudego mięsa i twardej słoniny wieprzowej.

Tym samym dzięki przezroczystości osłonek można zobaczyć ciemniejsze plamki odpowiadające chudemu mięsu wieprzowemu i jasne plamki odpowiadające tłuszczowi.

W dotyku „Saucisse de Montbéliard” charakteryzuje się jędrnością.

Smak, aromat i struktura

Zapach dymu jest jedną z wyraźnych cech charakterystycznych „Saucisse de Montbéliard”. Otrzymuje się go dzięki zastosowaniu drewna i wiórów drzew iglastych. 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 Montbéliard” charakteryzuje się również lekkim smakiem mięsa z dodatkiem przypraw korzennych lub ziół, systematycznie kminku i pieprzu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Po ugotowaniu struktura „Saucisse de Montbéliard” charakteryzuje się miękkością i elastycznością. W ustach produkt nie powinien być ani zbyt twardy, ani zbyt ciągnący, lecz jędrny i soczysty.

Wędzenie wraz z ziołami nadaje „Saucisse de Montbéliard” niepowtarzalny smak.

Kryteria	Wartości docelowe
Wilgotność odłuszczonego produktu	< lub = 75 %
Zawartość tłuszczów uzyskana przy wilgotności odłuszczonego produktu wynoszącej 75 %	< lub = 30 %
Kolagen/białka	maksymalnie 18 %
Zawartość cukru uzyskana przy wilgotności odłuszczonego produktu wynoszącej 75 %	nie większa niż 1 %

Kiełbasy mogą zostać wprowadzone do obrotu surowe, gotowane, mrożone.

Ze względu na bezpieczeństwo sanitarne kiełbasy należy koniecznie pakować w chwili przekazania ich konsumentowi.

W przypadku ich późniejszego wykorzystania w przetworzeniu wtórnym można je prezentować pokrojone.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Jakościowe kryteria wyboru mięsa

Hodowla

Tucz obejmuje samice i kastrowane samce. Nie dopuszcza się niekastrowanych samców, w tym knurków, osobników z jednym jądrem, z wnętrstwem, z obojnactwem oraz wybrakowanych loch.

W odniesieniu do surowców mięsnych: „Saucisse de Montbéliard” zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) jest produkowana z mięsa trzody chlewnej ras wpisanych do ksiąg genealogicznych lub rejestrów zootechnicznych prowadzonych przez jednostki odpowiedzialne za selekcję trzody chlewnej (fr. *Organismes de Sélection Porcine*) zatwierdzone przez francuskie ministerstwo ds. rolnictwa. Można też wykorzystywać mięso innych zwierząt tych ras, pochodzących z programów selekcji lub krzyżowania wdrażanych zgodnie z zaleceniami francuskich ksiąg hodowlanych.

Tuczники wrażliwe na halotan powinny stanowić mniej niż 3 % i być wolne od alleli Rn-.

W celu kontrolowania stanu zdrowia hodowli oraz ograniczenia stosowania dodatków i leczenia wdraża się procedurę czyszczenia–dezynfekcji–suszenia przed wprowadzeniem każdej nowej partii świń na wszystkich etapach produkcji tuczników.

Zabronione jest stosowanie leków uspokajających 48 godzin przed opuszczeniem hodowli i w trakcie przewozu.

Zwierząt nie karmi się przez co najmniej 12 godzin przed załadunkiem.

Ubój i rozbiór:

Należy przestrzegać minimalnego okresu oczekiwania przed ubojem wynoszącego 2 godziny. Świnie są myte pod natryskiem po przybyciu do rzeźni i pół godziny przed znieczuleniem.

Kiedy zewnętrzna temperatura otoczenia jest mniejsza niż + 10 °C, można pominąć użycie systemu rozpylającego mającego na celu nawilżenie świń po przybyciu.

Minimalna masa tusz wieprzowych bezpośrednio po uboju wynosi 75 kg.

Wady wyglądu ograniczają się do 5 % wszystkich tusz w partii przeznaczonej dla danego klienta. Mogą to być następujące wady wyglądu:

— nieusunięta szczecina,

- wada skóry,
- wybroczyny krwi,
- krwiaki,
- złamania,
- obecność substancji obcych (plamy tłuszczu, ślady odchodów, części podrobów i wszelkie inne niepożądane substancje).

Odczyn pH jest wskaźnikiem jakości technologicznej tusz. Należy więc go kontrolować, a środki kontroli poprzez pobieranie prób muszą być przedmiotem udokumentowanego opisu na poziomie rzeźni.

Końcowe pH (mierzone co najmniej 18 godzin po uboju) mieści się w przedziale $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Jest mierzone 5 cm nad udem i na głębokości 2–3 cm.

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

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

Dozwolone jest stosowanie mrożonych surowców (słonina lub chude mięso wieprzowe) do 30 % w masie.

Należy przystąpić do zamrażania chudego mięsa (w tym ścinków z rozbioru lub trimmingu) najpóźniej 6 dni od daty uboju. Odnośnie do słoniny wieprzowej (czysty tłuszcz powierzchniowy, warstwa tłuszczu pokrywająca połędwicę) należy zacząć zamrażanie najpóźniej 72 godziny po uboju.

Temperatura wewnętrzna zamrażania mięsa musi zostać uzyskana w ciągu 48 godzin.

Mrożone surowce soli się najpóźniej 24 godziny po zakończeniu rozmrażania. Kiełbasy powstałe z masy mięsnej zawierającej surowce, które poddano zamrożeniu, są wędzone najpóźniej 72 godziny od posolenia tego mięsa.

Okres mrożenia elementów rozbioru nadających się do produkcji kiełbasy nie może przekroczyć 10 miesięcy w przypadku chudego mięsa wieprzowego (w tym ścinków z rozbioru lub trimmingu) i 4 miesięcy w przypadku słoniny wieprzowej (warstwa tłuszczu pokrywająca połędwicę, czysty tłuszcz powierzchniowy).

Niezgodne z wymogami są podstawowe elementy rozbioru, które wykazują przynajmniej jedną z następujących wad wyglądu:

- nieusunięta szczecina,
- wada skóry,
- wybroczyny krwi,
- krwiaki,
- złamania,
- obecność substancji obcych (plamy tłuszczu, ślady odchodów, części podrobów i wszelkie inne niepożądane substancje),
- ropnie.

Odrzuca się mięso, którego barwa odpowiada w przypadku schabu poziomowi 1 lub 2 (oceniona za pomocą japońskiej skali barw lub innej równoważnej skali), a w przypadku karkówki – poziomowi 6.

Odrzuca się także mięso zawierające miękki i oleisty tłuszcz.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Racja żywieniowa tuczników przeznaczonych do produkcji „Saucisse de Montbéliard” zawiera serwatkę. Otrzymuje się ją dzięki wytrącaniu kazeiny mleka podczas produkcji sera. Zawiera ona nadal cukry i białka, lecz może być odtłuszczona i/lub odwodniona.

Udział serwatki w racji żywieniowej podawanej w trakcie tuczu zawiera się w przedziale 15–35 % masy suchej racji żywieniowej podawanej przez cały okres tuczu.

Pasza uzupełniająca serwatkę zawiera co najmniej 50 % zbóż i odpadów młynarskich.

Racja żywieniowa w trakcie tuczu musi zawierać poniżej 1,7 % kwasu linolowego w stosunku do masy suchej.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wytwarzanie „Saucisse de Montbéliard” od przygotowania masy do wędzenia musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykieta produktu zawiera obowiązkowo:

- określenie chronionego oznaczenia geograficznego „Saucisse de Montbéliard”,
- unijny symbol ChOG od momentu rejestracji na szczelbu UE.

Jeżeli „Saucisse de Montbéliard” nie jest wędzona wyłącznie w specjalnym piecu zwanym „thué”, informacja wizualna lub tekstowa towarzysząca produktowi nie będzie mogła wskazywać na stosowanie tego typu wędzarni.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny produkcji „Saucisse de Montbéliard” (od przygotowania masy do wędzenia) obejmuje cały obszar czterech departamentów należących do regionu Franche-Comté, którymi są: Doubs, Jura, Haute-Saône i Territoire-de-Belfort.

Ten obszar geograficzny odpowiada strefie, w której istnieje tradycyjne *know-how* wytwarzania i wędzenia „Saucisse de Montbéliard”. Odpowiada ona lokalizacji pieców „thué” i tradycyjnych wędzarni, które stanowią odpowiednie wskaźniki *know-how* związane z produkcją „Saucisse de Montbéliard”. Te tradycyjne piece i wędzarnie występują w całym regionie Franche-Comté.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Znaczące występowanie lasów

Lasy zajmujące 44 % terytorium regionu Franche-Comté wpływają na krajobraz i życie jego mieszkańców. Lasy te charakteryzują się dużym zalesieniem składającym się z gatunków iglastych, w szczególności na obszarze górskim, gdzie jodła zajmuje szczególne miejsce.

Czynniki, które doprowadziły do rozwoju struktur sektora

Rolnictwo regionu Franche-Comté – działalność, która w dużym stopniu kształtuje jego terytorium – jest zasadniczo nastawione na hodowlę bydła, której głównym kierunkiem jest produkcja mleka. Franche-Comté posiada bardzo rozwinięty sektor produkcji serów objętych chronioną nazwą pochodzenia (w szczególności takich jak Mont d’Or, Comté, Morbier i Bleu de Gex). Na całym obszarze można spotykać mnóstwo tzw. „fruitières” (lokalne określenie serowni).

Wynikiem działalności tych serowni jest produkcja serwatki, czyli wysokiej jakości surowca do wytwarzania pasz, szczególnie dla trzody chlewnej. Dzięki rozwojowi serowni, których niewielkie rozmiary przemawiają za wykorzystaniem serwatki na miejscu bez przewożenia ani schładzania, na obszarze Franche-Comté, mogła się zatem rozwinąć hodowla trzody chlewnej karmionej paszą na bazie serwatki.

Związek między produkcją serów a produkcją trzody chlewnej jest więc bezpośredni i tradycyjny, a w przeciwieństwie do niemal wszystkich innych regionów tradycja ta się utrwaliła.

Od początku XX-ego wieku, w związku ze wzrostem ilości produkowanego mleka, więc i serwatki, produkcja trzody chlewnej Franche-Comté rozwinęła się i wyspecjalizowała. Hodowana trzoda chlewna, dotychczas przeznaczona wyłącznie na potrzeby spożycia domowego, mogła zasilić rynek, w pierwszej kolejności miejscowych rzeźników i masarzy, aby później wejść na rynek regionalny.

Produkcja trzody chlewnej na tym obszarze sprzyjała rozwojowi rzemieślniczego i przemysłowego przetwórstwa wieprzowiny poprzez udostępnianie podmiotom gospodarczym surowca, którego nie pochłaniają rynki krajowe lub międzynarodowe.

Gęsta sieć producentów i podmiotów gospodarczych ściśle powiązanych z Franche-Comté

Jak już wcześniej wspomniano, w związku ze zmniejszoną hodowlą trzody chlewnej względem hodowli dużych europejskich obszarów produkcyjnych, hodowla ta skoncentrowała się głównie na miejscowych rynkach zbytu.

Wyjaśnia to w szczególności utrzymanie się stosunkowo gęstej sieci średnich i małych rzeźni (obecnie jeszcze 10 działających) i zakładów rozbioru (także ponad 10) na danym obszarze geograficznym, które zapewniają dostawy grupie lokalnych przetwórców, których nadal wysoka liczba (ponad trzydziestu) dobrze odzwierciedla dynamikę sektora.

Warunki geograficzne i klimatyczne umożliwiły rozwój szczególnej praktyki wędzenia.

Zasadniczo produkty wędzone należą do tradycji produktów ze wschodu Francji i Europy. Wędzenie tradycyjnie służyło suszeniu i przechowywaniu produktów, szczególnie na obszarach górskich, zimniejszych, gdzie praktykę wędzenia można było łączyć z potrzebą ogrzewania domostw. Tak właśnie w regionie Franche-Comté zrodził się pomysł na piece „thué”, główne źródło ogrzewania w gospodarstwie i wędzarni wykorzystywanej do przechowywania wędlin, ich suszenia i wędzenia, a tym samym ich przechowywania.

Dzisiaj piece „thué”, poza tymi ciągle działającymi w starych gospodarstwach, stanowią nieodłączną część zakładów peklowniczych. Z racji tego, że dym uzyskuje się w wyniku spalania trocin drzew iglastych na podłodze lub niższym piętrze, pomieszczenia te nie nadają się do zamieszkania. Produkty są zawsze spalane w sposób naturalny, bez wykorzystania systemu napędzającego dym czy wentylacji mechanicznej.

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”.

W ten sposób, w oparciu o mapę wskazującą rozmieszczenie pieców „thué” i tradycyjnych wędzarni wykorzystujących ten typ kontrolowanego wędzenia, wyznaczono obszar geograficzny przyjęty dla ChOG „Saucisse de Montbéliard”.

5.2. Specyfika produktu:

Cechy szczególne produktu

Cechy szczególne produktu związane z procesem wytwarzania są następujące:

- napełnianie w jelita wieprzowe (osłonki naturalne), niebarwione, o średnicy co najmniej 25 mm i zamknięte poprzez związanie końców. Ta osłonka sprawia, że kielbasa jest lekko zakrzywiona,
- co najmniej sześciogodzinne wędzenie z zastosowaniem drewna drzew iglastych w piecu konwencjonalnym, dziewięciogodzinne – z połączeniem pieca tradycyjnego i konwencjonalnego, dwunastogodzinne – w piecu tradycyjnym,

- masa grubo siekana o ziarnach co najmniej 6 mm,
- lekko bursztynowe zabarwienie uzyskane dzięki wędzeniu,
- lekko korzenny smak dzięki dodaniu kminku lub kminku zwyczajnego i pieprzu, jak i ewentualnych innych przypraw zawartych w masie mięsnej.

Selekcja surowców wpływających na cechy szczególne produktu

Żywnienie trzody chlewnej serwatką 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 bardziej odporne na ciepło w trakcie wędzenia albo gotowania „Saucisse de Montbéliard” oraz zapobiega zjawisku wyciekania tłuszczu.

Ograniczenie zawartości łatwo chłonących tłuszczów nienasyconych stwarza warunki sprzyjające osadzeniu się dymu na produkcie. Dzięki tłuszczom o niepełnej strukturze aromaty dymu osadzają się na zewnętrznej stronie osłonki, tworząc nieprzepuszczalną powłokę uniemożliwiającą przenikanie dymu w głąb kiełbasy.

Karmienie serwatką wraz z przyjętymi kryteriami genetycznymi pozwala na otrzymanie jednolicie różowego mięsa. Połączenie tego mięsa z jędrną i białą słoniną pozwala na dobre wyeksponowanie szczególnego ziarna „Saucisse de Montbéliard”.

Potwierdzona renoma

Tradycyjnie produkcja i spożycie wędlin i wędzonego peklowanego mięsa, w tym „Saucisse de Montbéliard”, są od dawna uznane w Franche-Comté.

Pochodzenie produktu wywodzi się z wiejskich tradycji Franche-Comté. Jego renoma wydaje się sięgać dawnych czasów: według niektórych etnologów już Sekwanowie i Eduowie, poinstruowani przez Mandubów (I wiek p.n.e.), których stalicą było „Epomanduodurum” (Mandeure koło Montbéliard), znali tę kiełbasę.

Od I-go wieku n.e. już płaskodenne lichtugi Mandubów przewoziły drewno sosnowe i peklowane mięso aż do brzegów Morza Śródziemnego. Wtedy to rozpoczął się wywóz „Saucisse de Montbéliard”. W XIV wieku kiełbasa „Montbéliard” nosiła jeszcze nazwę „andouille” (w gwarze „andouille”) lub „andouillette”. Chłopi wybierali tylko chude mięso i słoninę wieprzową przyprawione dużą ilością czosnku i kminku (regionalna roślina), aby następnie poddać je długiemu suszeniu w kominku, w którym spalano jałowiec i pędy winorośli. Kiełbasa „Montbéliard” różni się więc od innych tym, że zawiera tylko mięso wieprzowe.

W XVIII wieku, Georges Cuvier, francuski uczyony pochodzący z Montbéliard, prezentuje ją w Paryżu.

Dopiero od 1936 r. kiełbasę tę eksportuje się na targi i wystawy francuskie.

Obecnie stanowi ona, wraz z „Saucisse de Morteau”, największy rynek zbytu dla większości gospodarstw prowadzących hodowlę trzody chlewnej, rzeźni i zakładów rozbioru.

„Saucisse de Montbéliard” jest znana wśród społeczeństwa, restauratorów i konsumentów; rozpoznaje ją prawie 60 % konsumentów (ankieta dotycząca renomy przeprowadzona w 2008 r.). Jest bezpośrednio identyfikowana, obok różnych serów i win, jako symbol kuchni regionu Franche-Comté.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

„Saucisse de Montbéliard” charakteryzuje kontrolowany proces wędzenia. Ten powolny proces, który wymaga ciągłej kontroli wytwarzanego dymu, stanowi ważny parametr wędzenia. To *know-how*, które polega na utrzymaniu powolnego spalania bez płomienia wiórów lub drewna w zależności od różnych czynników, jest przekazywane w ramach przedsiębiorstw regionalnych. Jest to praktyka i *know-how* człowieka, które rozwinęły się w odpowiedzi na trudne warunki otoczenia.

Drzewa iglaste są wszechobecne w lasach Franche-Comté, w szczególności na obszarze górskim. Zgodnie z logiką lokalna ludność zajmująca się konserwacją mięsa stosowała dostępne im rodzaje drewna. Ta praktyka stosowania drewna drzew iglastych jako praktyka kontrolowanego wędzenia rozwinęta początkowo na obszarach górskich, rozpowszechniła się następnie na całym obszarze Franche-Comté. Ta szczególna obecność drzew iglastych wyjaśnia fakt, że wędzenie „Saucisse de Montbéliard” rozwinęło się wyłącznie na bazie drewna drzew iglastych, w odróżnieniu od większości pozostałych rodzajów wędzonych kiełbas, które można spotkać we Francji lub w Europie, które wędzi się na drewnie drzew liściastych.

Wędzenie na drewnie drzew iglastych jest ważną cechą charakterystyczną „Saucisse de Montbéliard”, nadającą jej bursztynowy odcień i posmak dymu, które są nieodłącznie związane z obszarem produkcji tych kiełbas.

Ponadto, wraz z praktyką wędzenia, praktyki grubego siekania, wiązania poprzez skręcenie i stosowania osłonek z jelita wieprzowego są częścią tradycyjnych praktyk lokalnych szczególnych dla regionu Franche-Comté. Odpowiada on obszarowi, na którym opanowano to *know-how*.

W rezultacie ten ścisły związek z terytorium i utrzymanie się na tym obszarze geograficznym gęstej sieci powiązanych ze sobą podmiotów gospodarczych, od hodowli do przetwórstwa, które biorą udział w procesie produkcji, są dziś uważane za ważne czynniki wpływające na renomę produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaucisseDeMontbeliardV2.pdf>
