

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

Cahier des charges de la dénomination «Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau »

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

-Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras**

-Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
~~51 Rue d'Anjou~~
~~75008 Paris~~
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : ~~(33.1) 53 89 80 00~~ **(33) (0)1 73 30 38 00**
Fax : ~~(33.1) 42 25 57 97~~ **(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 » - Espace Valentin~~
~~25 048 Besançon cedex~~
12 rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
Secrétariat : ~~Bevifranc~~-INTERPORC Franche-Comté
Tél : (33) (0)3 81 54 71 70
Fax : (33) (0)3 81 54 71 54
Courriel : porc-comtois@franche-comte.chambagri.fr

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

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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

~~La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » présentent différentes caractéristiques :~~

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**. ~~S'il est embossé dans le caecum, la cheville de bois n'est pas systématiquement présente, le caecum étant naturellement formé à l'une de ses extrémités.~~ **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 ~~cohérent et 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 ~~de~~ 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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 ~~pour une coupe intérieure~~ :

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.

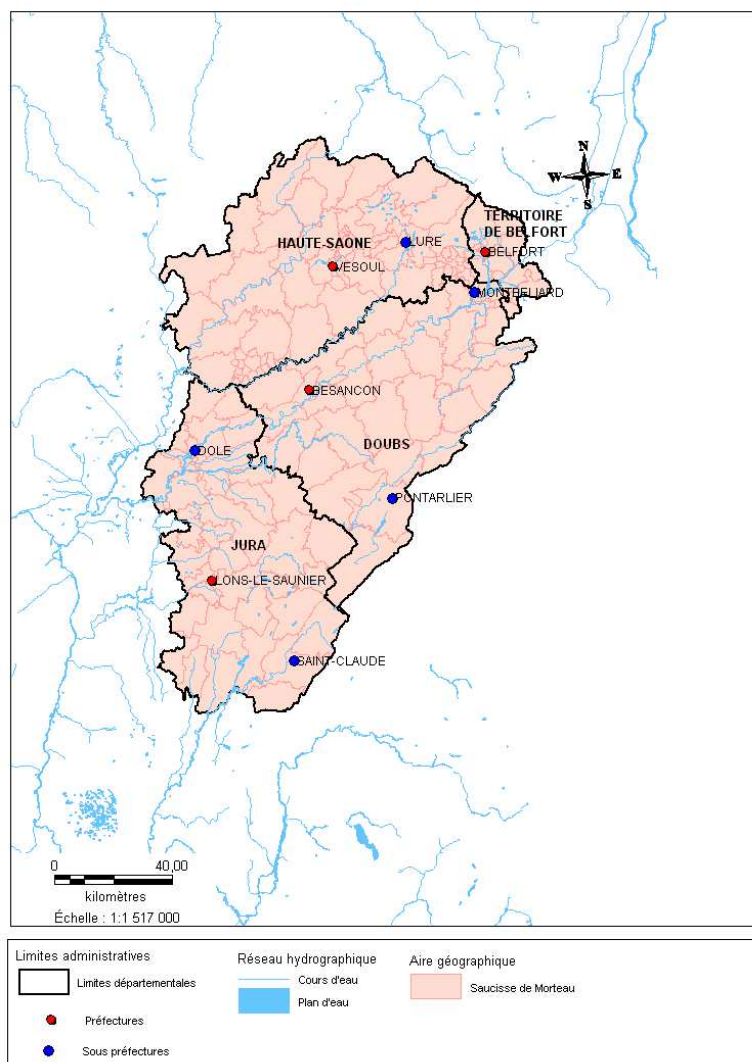
~~Facile à préparer, elle se consomme cuite (pochée), chaude ou froide accompagnée traditionnellement d'une salade verte, d'une choucroute, de pommes de terre, de lentilles. Elle entre dans la composition de plats préparés. On trouve de nombreuses recettes ayant comme base la « Saucisse de Morteau » telle que la potée Comtoise, le gratiné de Morteau, le « Jésus de Morteau » au vin Blanc, la rosace de Morteau à l'orange...~~

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La fabrication (de la préparation de la mûlée 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 ~~constituant la région de Franche-Comté, que sont le~~ du Doubs, le du Jura, de la Haute-Saône et le-t du Territoire de Belfort. ~~Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau ». Elle correspond à la localisation des tuyés et des fumoirs traditionnels qui s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.



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

~~La traçabilité tout au long de la fabrication est assurée par deux systèmes complémentaires :
— un système propre à chaque entreprise en interne
— un système plus globalisé permettant de réaliser des contrôles de manière plus régulière.~~

Traçabilité en élevage

~~Dans le cas d'un élevage engraisseur, les porcelets à leur arrivée sont identifiés avec leur indicatif de marquage conformément à la législation. Ils sont de nouveau identifiés avec l'indicatif de marquage de leur lieu d'engraissement avant le départ pour l'abattoir.~~

~~Dans le cas d'un élevage naisseur-engraisseur, les animaux sont identifiés avant leur départ à l'abattoir avec l'indicatif de marquage du site d'élevage conformément à la réglementation.~~

~~**Dans le cas d'un élevage engraisseur ou post-sevrer-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.**~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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.

~~Un exemplaire du bordereau d'enlèvement signé par l'éleveur et le chauffeur est délivré à l'éleveur au chargement ; un exemplaire est remis à l'abattoir où il est archivé après exploitation pour renseigner le registre d'abattage.~~

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. ~~Ce signe distinctif est apposé si :~~

- ~~— L'éleveur est qualifié pour fournir des porcs pour la fabrication de « Saucisse de Morteau » ou de « Jésus de Morteau ».~~
- ~~— La carcasse est conforme à ce stade aux paramètres du cahier des charges~~

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 **5 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

Traçabilité de la découpe

~~La découpe primaire consiste à séparer les pièces principales de la carcasse (jambon, longe, épaule, poitrine, bardière). Elle est suivie ou non d'une découpe secondaire qui consiste en une séparation des pièces de la découpe primaire en morceaux prêts à être utilisés pour le mélange de maigre et de gras de porc entrant dans la fabrication de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau ».~~

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 **5 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
- ~~-la date et l'heure du hachage en cas d'utilisation de matière première congelée.~~
- ~~-la date et heure de début de ressuyage (si utilisation de fumoir conventionnel)~~
- 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 méele :

- ~~-quantité des différentes pièces de porcs utilisées ou quantité de gras et de maigre.~~
- 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 **5 3** ans.

Il vérifie également qu'aucun additif non admis n'est utilisé.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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 première 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

Récapitulatif schématique des éléments de traçabilité

Traçabilité descendante

Etape du schéma de vie	Niveau de traçabilité	Information tracée	Support de traçabilité ou documents associés
<u>Naissance des porcelets</u>	Animal Lot de porcelets	Site d'élevage de naissance	Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site de naissance— Indicatif de marquage tracé jusqu'à l'élevage d'engraissement ou de post-sevrage--engraissement
<u>Transport des porcelets</u>	Lot de porcelets	Provenance Date de livraison Nombre de porcelets Destination Site d'élevage de naissance. Indicatif de marquage	Bulletin de livraison. Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site de naissance
<u>Engraissement</u>	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
<u>Transport des porcs vers l'abattoir</u>	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
<u>Abattoir</u>	Carcasses	Numéro de frappe Code abattoir Code usager de l'abattoir, s'il y a lieu.	N° de tuerie

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

Etape du schéma de vie		Niveau de traçabilité	Information tracée	Support de traçabilité ou documents associés
		Lot homogène de carcasses	Signe de qualité Date d'abattage Poids chaud Conformité de la carcasse Conformité des carcasses	Signe distinctif
<u>Expédition des carcasses vers un atelier de découpe ou un atelier de fabrication</u>		Lot homogène de carcasses.	-Destinataire -date de livraison -Nombre de carcasses et n° de tuerie -Conformité des carcasses.	Bulletin de livraison
<u>Découpe</u>		Lot de découpe	-bulletin de livraison correspondant. -résultats du bilan matière	Registre de découpe
<u>Congélation-Décongélation</u>		Lot congelé	Identification avec le n° de lot de découpe	Fiche de suivi
<u>Expédition des pièces vers un atelier de fabrication</u>		Lots de pièces de découpe	Destinataire Date de livraison Catégories de pièces N° de lot Conformité des pièces	Bulletin de livraison
<u>Fabrication</u>	<u>Préparation de la mêlée</u>	Mêlée	N° de lot Numéros de lots de découpe utilisés et quantité Date et heure de hachage Quantités utilisées Quantités de Compléments utilisés et n° de lot Boyaux utilisés et n° de lot Hachage	Fiche de fabrication
	<u>Embossage</u>	Lot de saucisse		
	<u>Ressuyage</u>	Lot de saucisse		
	<u>Fumage</u>	Lot de saucisse	N° de lot Date et heure de début de fumage. Date et heure de fin de fumage.	Fiche de fabrication
<u>Cuisson</u>		Lot de saucisse	N° de lot	Fiche de cuisson
<u>Congélation</u>		Lot de saucisse	N° de lot	Fiche de congélation
<u>Distribution</u>		Saucisse	N° de lot	Étiquetage de la saucisse

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

Traçabilité ascendante

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

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

~~L'obtention de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » respecte strictement l'emploi des matières premières et les méthodes d'utilisation de ces dernières décrites ci-dessous.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

Origine de la viande de porc

~~Les abattoirs et les ateliers de découpe fournissant les carcasses et pièces de porcs destinées à la fabrication de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » doivent avoir un agrément CEE.~~

5.1 Caractéristiques de l'élevage

5.1.1. Caractéristiques des animaux

Les animaux engraisés 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% ~~et ils~~. **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.

~~La ration alimentaire des porcs en engraissement destinés à la fabrication de la saucisse de Morteau ou du Jésus de Morteau contient du lactosérum (sous forme fraîche ou déshydratée, éventuellement écrémé).~~

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** du lactosérum dans la ration d'engraissement est compris entre 15 et 35% de la matière sèche.

50% minimum de ces produits ou sous-produits laitiers est constitué 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 ~~du lactosérum~~ **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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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 ~~une demi-heure~~ 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. ~~Les défauts d'aspects sont limités à 5% pour l'ensemble des carcasses d'un lot client.~~ **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).

~~Le pH est un indicateur de la qualité technologique des carcasses il doit donc être maîtrisé et les moyens de maîtrise par échantillonnage doivent faire l'objet d'une description documentée au niveau de l'abattoir. Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) est compris dans l'intervalle $5.50 \leq \text{pH} < 6.20$. Il est mesuré à 5 cm au-dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur.~~

5.4 Caractéristiques des pièces de découpe

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

- Jambon
- EpauLe
- 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.

~~Les fourchettes d'incorporation des viandes sont les suivantes :~~

~~- gras dur de porc entre 15 et 35% des viandes destinées à une mûlée.~~

~~- maigre de porc entre 65 et 85% des viandes destinées à une mûlée.~~

L'utilisation de matière première (gras et/ou maigre de porc) congelée est autorisée et limitée à ~~45~~ **50** % par mûlée.

~~Cette matière première congelée sera hachée salée au plus 24 heures après la fin de sa décongélation. Les Saucisses ou les Jésus issus d'une mûlée contenant de la matière première ayant été congelée seront fumés au plus 24h après le hachage de cette viande.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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)
- Abscesses

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 mûlée.**

- Facultatifs

<i>Dose limite</i>	<i>Produits de compléments</i>
Avec le sel \leq 3,5 % de la mûlée	- Sucres (saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose)
	- Salpêtre (Nitrate de potassium E 252)
	- Sel Nitrité (Nitrite de sodium E 250)
	- Ferments lactiques
	- Acide ascorbique (E 300) et ses sels
	- Romarin et extrait de romarin
\leq4.5% de la mûlée	- Poivre, poivre blanc, poivre noir, poivre vert
	- Ail
	- Echalote
	- Coriandre
	- Cumin
	- Carvi, carvi blond, carvi noir
\leq6.5% \leq8% de la mûlée	- Muscade ou macis
	- Vin rouge
	- Vin blanc

L'ensemble des produits de compléments à l'exception du vin n'excède pas 8%. Le vin incorporé dans la mûlée n'excède pas **6,5 %** de cette dernière. ~~L'incorporation du salpêtre et sel nitrité doit être effectuée dans le respect de la législation.~~ **De l'eau peut être introduite, sous forme liquide ou sous forme de glace. Son taux d'incorporation dans la mûlée n'excède pas 3%.**

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

5.6 Méthode de fabrication

5.6.1. Préparation des viandes

~~La préparation des viandes issues des pièces décrites précédemment consiste en un tri et un choix des morceaux afin d'obtenir un mélange de maigre et de gras dur de porc.~~

~~Ces viandes sont alors mises à saler puis hachées.~~

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.** ~~et de~~ 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.**

~~Par contre~~ Le « Jésus de Morteau » ~~n'est pas systématiquement~~ 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.** ~~L'usage de la cheville est en effet inutile lorsque le caecum est utilisé comme boyau, ce dernier étant naturellement fermé à l'une de ses extrémités.~~

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.** ~~30°C.~~

~~Cette étape, vise à éliminer l'eau en excès restant dans la mêlée de viande et dans le boyau à l'issue de l'étape d'embossage. Pour éliminer l'eau, la « Saucisse de Morteau » ou le « Jésus de Morteau » est pendu et mis au repos (à l'air libre, en chambre froide ou en étuve).~~

L'achèvement du ressuyage se caractérise par une saucisse ou un Jésus sec au toucher. La durée de cette période de repos est ajustée selon les conditions atmosphériques par le fabricant et peut être inexistante si l'humidité de la saucisse est déjà suffisamment faible et si le fumage permet d'obtenir une perte d'eau suffisante pour acquérir les caractéristiques de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau ».

5.6.5. Fumage

Après l'étape facultative de ressuyage, ~~cette~~ **la saucisse et le Jésus sont fumés** lentement : Historiquement, le fumage est réalisé dans un « Thué » (ou « Tuyé » ou « Tué »).

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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 ~~être~~ se réaliser dans 3 types de fumoir :

✓ -Un **thué (ou tuyé ou tué)** défini comme ~~précédemment~~ **suit** : Le « thué » est ~~un type local de fumoir~~, 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 (~~fumage défini comme la durée pendant laquelle les saucisses sont exposées à la fumée~~):

✓ 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 ce cas, les actions de ressuyage et de fixation de la fumée par le produit sont concomitantes lors du passage dans le thué ou le fumoir.~~

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'ensemble des opérations de ressuyage (y compris à l'extérieur du fumoir) et de fumage s'effectuent au minimum en 24 heures et au maximum 48 heures.~~

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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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.

5.6.5.4. Objectif du fumage

~~Le fumage doit permettre l'obtention des caractéristiques de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » décrites dans le présent référentiel et notamment les plus essentielles, son goût de fumé et sa couleur ambrée. En conséquence, la conduite du fumage, qui doit permettre une imprégnation lente et en profondeur de fumée du produit, doit être adaptée par le fabricant en fonction de différents paramètres: quantité de Saucisse à fumer, humidité de la sciure, conditions atmosphériques... L'arrêt du fumage est déclenché par l'obtention des caractéristiques de couleur, d'odeur et d'humidité du produit de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » et évaluées par le fabricant.~~

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

~~La « Saucisse de Morteau » (et le « Jésus de Morteau ») destiné à la vente au consommateur congelée ou surgelée est un produit cru.~~

~~Ces produits doivent avoir subi~~ 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.

~~Elle est~~ **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 doivent subir~~ **subissent** une cuisson à la vapeur ou en marmite ouverte ou fermée (90 °C maximum) jusqu'à l'obtention d'une cuisson à cœur de 68 °C. **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 Les Spécificités de l'aire géographique

○ — Les facteurs ayant conduit au développement de la filière

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin dont l'orientation dominante est la production laitière. laitier.

~~La Franche-Comté dispose de filière fromagère très développée sous appellation d'origine contrôlée (notamment AOC Mont d'Or, Comté, Morbier, Gruyère et Bleu de Gex).~~

Une multitude de « fruitières » (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire. L'activité de ces fruitières ~~produit~~ **génère des sous-produits laitiers, notamment** du lactosérum (petit-lait), matières premières de choix pour l'alimentation animale : pauvres

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

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. Ainsi, C'est grâce au développement des fromageries, dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement, qu'ont pu se développer **multiplier**, sur le territoire franc-comtois, les élevages de porcs nourris à base de lactosérum.

Le lien entre la production fromagère et la production porcine est ainsi direct et traditionnel. ~~et contrairement à la quasi-totalité des autres régions, cette tradition s'est perpétuée.~~

~~A partir du début du 20ème siècle la production porcine de la zone s'est développée du fait de l'augmentation des quantités de lait et donc de petit lait disponible. Les porcs produits, jusqu'alors destinés uniquement à une consommation familiale, ont pu alimenter le marché, d'abord des bouchers et charcutiers locaux, avant de concerner le marché régional. La production de porcs dans cette zone a favorisé le développement d'une activité de transformation artisanale et industrielle du porc en mettant à disposition de ces opérateurs une matière première qui n'était pas drainée vers des marchés nationaux ou internationaux.~~

~~○ Une présence forestière importante :~~

Par ailleurs, ~~La~~ forêt franc-comtoise est caractérisée par la présence importante d'essences de résineux, notamment sur la zone de montagne, ~~et le sapin y tient une place particulière.~~

~~Ainsi, dans les villages du Haut-Doubs et du Jura, on élit le "sapin président", choisi sur des critères de beauté, hauteur et circonférence, et une fête est organisée à sa mort pour l'abattre et élire son successeur.~~

Un dense réseau de scieries permet l'exploitation sur place de ces bois résineux tout en fournissant le combustible nécessaire au fumage traditionnel.

~~○ Les conditions géographiques et climatiques ayant permis le développement de pratiques de fumage spécifiques.~~

~~D'une manière générale, les produits fumés appartiennent à la tradition des produits de l'Est de la France et de l'Europe. Le fumage répondait historiquement à un objectif de séchage et de conservation des produits, et ce d'autant plus~~

~~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.~~

~~A l'origine, le thué est une pièce centrale d'habitation de la ferme comtoise, aérée, avec évacuation continue de la fumée par le toit sans propulsion directe de celle-ci sur les produits. La fumée est produite par le poêle à bois qui est également un instrument de chauffage, situé dans une pièce attenante qui porte également le nom de poêle. Le thué est une pièce à vivre, entourée d'autres pièces telles que chambres et grange. Aujourd'hui les thués, outre ceux toujours en activité dans les anciennes fermes, font partie intégrante des ateliers de salaisonnerie. Ce ne sont pas des pièces habitables, la fumée étant produite par combustion de sciure de résineux au sol ou à l'étage inférieur. Les produits sont toujours fumés de façon naturelle, sans propulsion de fumée ou ventilation mécanique.~~

~~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.~~

~~C'est ainsi sur la base de la carte de la localisation des tués et fumoirs traditionnels pratiquant ce type de fumage lent qu'a été définie l'aire géographique retenue pour la fabrication de la Saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

~~○ Un réseau dense de fabricants et d'opérateurs intimement lié à la Franche-Comté. Du fait d'une production locale de porc réduite au regard de la production des grands bassins de production européens, celle-ci s'est principalement orientée vers des débouchés locaux. Ceci explique notamment la persistance d'~~

Un réseau relativement dense d'abattoirs et de découpeurs de dimension moyenne à petite sur l'aire géographique, qui fournissent **favorise** un tissu de transformateurs locaux dont le nombre encore élevé (~~plus d'une trentaine~~) illustre bien le dynamisme.

6.2 Spécificité du produit

- ~~● Les spécificités de la Saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau~~

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

~~○ Une sélection de la matière première qui concoure aux spécificités du produit.~~

L'alimentation du porc en **produits et sous-produits laitiers** lactosérum 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 » ~~et évitera des phénomènes de coulure des gras.~~

La faible présence d'acide gras insaturés, **plus collants**, assurée par l'alimentation **avec des produits et sous-produits laitiers dont le lactosérum** ~~au lactosérum~~, évite également le développement d'odeur de rance. La limitation de présence de gras insaturés, crée des conditions favorables à la fixation de la fumée par le produit.

~~En présence de gras déstructurés, les arômes de fumée se fixent en périphérie du boyau et forment un film imperméable s'opposant à la pénétration en profondeur de la fumée.~~

L'alimentation **riche en produits laitiers**, ~~au lactosérum~~ 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 ».

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

— ~~L'aspect : couleur ambrée, calibre et cheville de bois~~

A l'origine, la « Saucisse de Morteau » était fermée à ses deux extrémités par une cheville en bois d'épine, qui permettait de suspendre la saucisse dans le thué. ~~Cette cheville était un bois carré taillé ou une épine de bois.~~

Le gros calibre de la saucisse correspond à l'embossage en gros intestin du porc, ~~et sa teinte ambrée est caractéristique du fumage.~~

Actuellement les fabricants utilisent toujours un boyau naturel de porc fermé à une extrémité par une cheville en bois, ~~généralement une seule cheville par Saucisse. Le calibre et la teinte sont également restés des éléments caractéristiques, dont la variabilité n'est liée qu'au type de boyau utilisé et à l'intensité du fumage.~~

— ~~Le hachage grossier :~~

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 lent au bois de résineux~~

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 ».**

~~L'importance du choix d'un fumage lent est liée au calibre de la Saucisse de Morteau : un produit de plus faible calibre, comme la Saucisse de Montbéliard, se fume différemment car elle est plus vite imprégnée et sèche plus vite. Pour le Jésus de Morteau de plus forte masse, la durée de fumage est également à adapter. Un fumage trop rapide conduirait à l'obtention d'un produit différent, notamment en termes d'écart de hygrométrie et de degré de fumage entre surface et cœur du produit. La maîtrise permanente de la production de la fumée à base de bois et de sciure de résineux est un paramètre important du fumage. Entre chaque lot de produit, le fabricant peut relancer la production de fumée en réalimentant le foyer et en relançant la combustion.~~

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 également la température, une température trop élevée dans le thué pouvant induire une fermentation des produits. Ainsi 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 complexité du « réglage » implique une part de variabilité du degré de fumage et de l'aspect entre différents lots de Saucisse, sans que cela n'excède les limites d'une conformité aux caractéristiques de la Saucisse ou du Jésus de Morteau et d'une bonne acceptation commerciale. Ces caractéristiques ont servi de référence pour la définition des critères de fumage retenus définis dans la partie 9.6.5 qui garantissent à la Saucisse de Morteau et au Jésus de Morteau leur teinte ambrée caractéristique.~~

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

Par conséquent, l'IGP retient ces caractéristiques particulières :

- ~~- présence de cheville de bois systématiquement pour la Saucisse de Morteau, mais pas pour le Jésus lorsque le caecum est utilisé comme boyau,~~
- ~~- embossage dans le chaudin ou le suivant pour la Saucisse de plus de 40 mm, dans le caecum ou le chaudin pour le Jésus de plus de 65 mm,~~
- ~~- teinte ambrée après fumage.~~
- ~~- hachage grossier, en fixant à huit millimètres le calibre minimum du grain, gras ou viande.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

~~-fumage lent au bois de résineux.~~

~~Aucun autre produit ne réunit à ce jour l'ensemble des ces éléments qui font la spécificité de la Saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau.~~

Une réputation avérée

- ~~- Un produit reconnu dès le XVIIIème siècle.~~

~~Historiquement la production et la consommation de produits de charcuteries et salaisons fumées dont la « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » sont anciennement attestées en Franche-Comté. La réputation de la Saucisse de Morteau est longtemps restée locale et régionale, diffusée seulement par les marchands et voyageurs de passage dès le XVIII^{ème} siècle.~~

~~Elle faisait partie de l'alimentation rurale traditionnelle, plus particulièrement en repas du dimanche ou à Noël pour le Jésus de Morteau.~~

~~Puis 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).~~

~~Plus récemment, un signe officiel d'identification de la qualité (label régional) est obtenu en 1977 par une association regroupant des fabricants, sur la zone de montagne du Doubs. Ce label a contribué fortement au développement et à la notoriété du produit.~~

~~Ainsi, au cours des années 1980 à 1996, les entreprises ont investi et augmenté leur capacité pour atteindre une production totale de 1800 tonnes par an pour vingt fabricants (production 1999 label régional Franche-Comté).~~

~~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.~~

~~— Une réputation actuelle qui ne se dément pas~~

~~Aujourd'hui la production de Saucisse de Morteau de la zone considérée, approche 4000 tonnes par an et pèse un poids économique important pour la filière régionale. Elle représente le premier débouché de la très grande majorité des élevages de porcs et des entreprises d'abattage et découpe la « Saucisse de Morteau » est connue du grand public, restaurateurs et consommateurs. L'enquête de notoriété 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 notoriété réputation propre, notamment au niveau de la région où elle est fréquemment présente dans les rayons en complément de la « Saucisse de Morteau ».~~

~~● — Un produit qui tire sa spécificité de son ancrage géographique~~

~~○ — Des caractéristiques liées à l'aire géographique de fabrication~~

~~La Saucisse et le Jésus de Morteau se caractérise par un fumage lent. Comme nous l'avons vu au paragraphe 10.2.2.3. Ce fumage lent nécessite une maîtrise permanente de la production de la fumée, paramètre important du fumage. Ce savoir-faire, qui repose sur une gestion de la combustion lente sans flamme de sciure et de bois en fonction de différents paramètres, est transmis au sein des entreprises régionales. C'est une pratique et un savoir-faire humain qui s'est développé, comme nous l'avons présenté dans le paragraphe 10.1.3 en réponse aux contraintes du milieu. Comme nous l'avons présenté dans le paragraphe 10.1.2, les résineux sont omniprésents dans la forêt franc-comtoise, notamment en zone~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

~~Montagnouse. Très logiquement les salaisonniers locaux ont utilisé les types de bois à leur disposition. Cette pratique d'utilisation de résineux comme la pratique de fumage lent initialement développée dans les zones de montagne, s'est également étendue à l'ensemble de la Franche-Comté. Cette présence particulière des résineux justifie que le fumage de la Saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau se soit développé à partir de bois de résineux exclusivement, à la différence de l'essentiel des autres types de saucisse fumées que l'on peut rencontrer à l'échelle française ou européenne, qui sont fumées à partir de bois de feuillus. Le fumage lent au bois de résineux est une spécificité forte de la Saucisse et du Jésus de Morteau lui donnant sa couleur ambré et son goût de fumé qui est intimement lié à son aire de fabrication. Par ailleurs conjointement aux pratiques de fumage, la pratique du hachage grossier, du chevillage de la saucisse, de l'embossage dans le gros intestin du porc font partie des pratiques traditionnelles locales spécifiques de la région franc-comtoise. La Franche-Comté correspond à une zone de savoir-faire. Les pratiques actuelles des entreprises traduisent à des degrés divers une évolution de ces pratiques d'origine, et le projet d'Indication Géographique Protégée s'attache au respect de ces caractéristiques, dans les conditions modernes de production.~~

~~○ Une notoriété intimement liée à son terroir~~

~~Ainsi que mentionné précédemment, la réputation du produit est l'un des éléments fondamentaux de son lien avec l'aire géographique, et se matérialise par exemple à travers la fête et le concours annuels de la Saucisse de Morteau, qui se déroulent respectivement le week-end du 15 août et au mois d'octobre.~~

~~Cet L'ancrage territorial et la persistance sur l'aire géographique d'un réseau dense d'opérateurs, de l'élevage à la transformation, interdépendants qui interviennent dans l'élaboration du produit apparaissent aujourd'hui comme 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.

~~L'organisme certificateur chargé d'effectuer le contrôle du cahier des charges IGP « Saucisse de Morteau ou Jésus de Morteau »~~

~~QUALITE France S.A.~~

~~60, avenue du Général de Gaulle~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
(92800 Puteaux)
Tél: (33.1) 41 97 00 74
Fax : (33.1) 1 41 97 08 32
jean-michel.lefevre@fr.bureauveritas.com

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement ~~la dénomination de vente~~ **le nom du produit**: « Saucisse de Morteau » ou « Jésus de Morteau ». ~~Une seule dénomination de vente nom~~ est utilisée pour un produit donné : « Saucisse de Morteau » ou « Jésus de Morteau ». ~~La dénomination de vente~~ **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 « Etiquetage »

- 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 mûlée au fumage)	Dans l'aire géographique IGP	Visuelle 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 lactosérum.	Documentaire et visuelle

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

ETAPE	POINT à Contrôler	METHODE d'Evaluation
	Incorporation d'acide linoléique dans la ration limité	
Caractéristiques des carcasses	Poids chaud minimum des carcasses Suivie qualité technologique par prise de pH	Documentaire et visuelle
Hachage	Diamètre du grain	Visuelle et ou documentaire
Embossage	Type de boyau	Visuelle et documentaire
	Calibre du boyau	Visuelle et documentaire
	Couleur naturelle du boyau	Visuelle et documentaire
	Présence d'une cheville pour la saucisse de Morteau 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 et visuelle
	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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

- **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**. Dénommé également « petit lait ».
- **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.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 1 et 2 février 2017.

- **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 CONGEEE**: **le taux de viande congelée s'applique à la viande congelée, à la viande en cours de décongélation et à la viande décongelée.**
- **VIANDES SEPARÉES 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 êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini jusqu'à la DLC.