

Avertissement :

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras**
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~

DOCUMENT UNIQUE

« Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau »

N° UE:

AOP ()

IGP (X)

1. DENOMINATION(S)

« Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.2 Produit à base de viande (chauffé, fumé, salé, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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

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 de 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).~~ **Sn'est pas systématiquement chevillé lorsqu'il est embossé dans du caecum, la cheville de bois n'est pas systématiquement présente, le caecum étant naturellement fermé à l'une de ses extrémités**

~~La Saucisse et le Jésus de Morteau peuvent donc présenter 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.~~

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 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.~~

~~Leura~~ consistance ~~de la Saucisse ou du Jésus de Morteau~~ se caractérise par ~~leura~~ fermeté au toucher.

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 saveur fumée est équilibrée et persistante sans être acide ou âcre. La « Saucisse **de Morteau** » et le « Jésus de Morteau » se caractérisent également par leur goût de viande, sans être ni trop secs 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.

Les caractéristiques physico-chimiques sur produit cru sont ~~les suivantes~~ :

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 l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » cuits sont les suivants:

Fumé : Saveur 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.

L'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » est commercialisée crue ou cuite, sous forme entière ou tranchée, fraîche, congelée ou surgelée, y compris cuite congelée ou cuite surgelée.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés. Le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane doit être inférieur à 3 % et ils sont indemnes de l'allèle Rn-. La ration alimentaire des porcs en engraissement ~~destinés à la fabrication de la saucisse de Morteau ou du Jésus de Morteau~~ contient **des produits et/ou sous produits laitiers pouvant être mélangés entre eux et dont le ou lactosérum (sous forme fraîche ou déshydratée, essentiellement écrémé).** Le taux d'incorporation ~~du lactosérum~~ dans la ration d'engraissement est ~~de~~ compris entre 15 % ~~à~~ 35 % de la matière sèche. **Le lactosérum constitue au moins 50 % de ces produits et/ou sous produits laitiers.**

L'aliment complémentaire de ~~ces produits~~ lactosérum contient au minimum 50 % de céréales et issues. La ration alimentaire **globale (produits, sous produits laitiers, aliments complémentaires)** d'engraissement ~~doit~~ contient ~~if~~ moins de 1,7 % d'acide linoléique.

~~Les mâles entiers, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides, les hermaphrodites et les truies de réforme ne sont pas acceptés. 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. L'usage des médicaments tranquillisants est interdit 48 h avant le départ de l'élevage et pendant le transport.~~

En cas d'abattage le jour même du chargement des animaux pour leur transport vers l'abattoir, au chargement, les animaux sont à jeun depuis au minimum 12 heures. Dans le cas d'un abattage le lendemain (ou plus tard) du jour de chargement, les animaux sont à jeun depuis au minimum 3 heures lors du chargement.

Une durée d'attente avant abattage de 2h minimum est respectée. Les porcs sont douchés à leur arrivée à l'abattoir et ~~une demi-heure~~ avant l'anesthésie, **sauf lorsque la température ambiante extérieure est inférieure à + 10 °C ou lorsque le gel nocturne impose une vidange des canalisations d'eau.**

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. Ces défauts d'aspect 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.~~

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

- jambon
- épaule
- poitrine
- bardière
- longe
- parage de découpe (la gorge si elle est utilisée doit être traitée, sans glandes ni rougeurs)

L'utilisation de viandes séparées mécaniquement et de viande hachée de moins de 8 mm est interdite.

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

- ~~— gras dur de porc entre 15 et 35 % des viandes destinées à une mêlée~~
- ~~— maigre de porc entre 65 et 85 % des viandes destinées à une mêlée~~

~~L'utilisation de matière première (gras et/ou maigre de porc) congelée est autorisée et limitée à 15-50 % par mêlée. Cette matière première congelée sera hachée au plus tard 24 heures après la fin de sa décongélation. Les Saucisses et les Jésus issus d'une mêlée contenant de la matière première ayant été congelée seront fumées au plus tard 24h après le hachage de cette viande.~~

~~La durée de congélation des pièces de découpe utilisables pour la fabrication de la saucisse et du Jésus de Morteau ne peut excéder 12 mois pour le maigre de porc et 9 mois pour le gras de porc.~~

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

- ~~— défaut d'épilation~~
- ~~— défaut de couenne~~
- ~~— points de sang~~
- ~~— hématomes~~
- ~~— fractures~~
- ~~— présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable)~~
- ~~— abcès~~

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

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

~~La fabrication, de la préparation de la mêlée au fumage, de la Saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau~~ doit avoir lieu dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les produits congelés, cuits ou tranchés, sont emballés lors de leur remise au consommateur.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

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

~~La dénomination de vente 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 ~~J~~**J**ésus n'est pas **exclusivement** fumé dans un thué, la communication visuelle ou écrite associée au produit ne ~~peut~~**peut pas** faire état de l'utilisation de ce type de fumoir.

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

Toute IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » destinée à être distribuée au consommateur préemballée accompagnée de produits autres que la "Saucisse de Morteau" dans ce préemballage porte 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, comporte 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 » destinées à la seconde transformation, y compris la restauration, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE:

~~L'aire géographique de fabrication de la Saucisse 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 du Territoire de Belfort.~~

Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de l'~~IGP~~**IGP** « ~~S~~**S**aucisse de Morteau » / « ~~J~~**J**ésus de Morteau ». Elle correspond à la localisation des tuyés et des fumoirs traditionnels qui s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE:

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin et laitier. ~~dont l'orientation dominante est la production laitière. La Franche-Comté dispose de filière fromagère très développée sous appellation d'origine contrôlée.~~

Une multitude de «fruitières» (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire. L'activité de ces fruitières produit **des sous-produits laitiers, notamment** du lactosérum (petit-lait), matières premières de choix pour l'alimentation animale: pauvres en matières grasses et en acides gras insaturés, ils disposent par contre d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels notamment pour l'espèce porcine. C'est grâce au développement des fromageries, ~~dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement,~~ qu'a pu se développer, sur le territoire franc-comtois, l'élevage 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. 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. Ceci explique notamment la persistance d'u~~

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

~~Par ailleurs,~~ La Franche-Comté se caractérise par une forêt importante composée essentiellement d'essences de résineux, notamment sur la zone de montagne. **Un dense réseau de scieries permet l'exploitation sur place de ces bois résineux tout en fournissant le combustible nécessaire au fumage traditionnel.**

~~C'est cette disponibilité en bois de résineux qui a permis le développement de la pratique du fumage. 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.

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. **Morteau est d'ailleurs le nom d'une commune du Haut-Doubs.**

La «Saucisse de Morteau» est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre relativement gros. Ses extrémités sont fermées par une cheville de bois d'un côté et par une ficelle de l'autre. 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» / «Jésus de Morteau» cuit se caractérise par un hachage gros et lié.

~~Des caractéristiques particulières liées à la sélection de la matière première ainsi qu'à un processus de transformation spécifique~~

Les caractéristiques spécifiques du produit liées au processus de fabrication sont les suivantes:
— 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, dans le caecum ou le chaudin pour le Jésus;

- le boyau de la saucisse est d'un diamètre minimum à l'embossage de 40 mm, celui du Jésus d'un diamètre minimum de 65 mm,
- hachage grossier, en fixant à huit millimètres le calibre minimum du grain, gras ou viande,
- fumage lent au bois de résineux,
- teinte ambrée spécifique à l'issue du fumage.

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.

~~La qualité aromatique, la texture spécifique (grains dissociés de gras et de maigre, le moelleux), l'aspect visuel (gras de couleur blanche et maigre de couleur uniforme), sont dues aux caractéristiques particulières de la matière première. Cette matière première est issue de pores bénéficiant d'une sélection génétique et d'une alimentation particulière.~~

L'alimentation du porc en ~~lactosérum~~ **produits et sous produits laitiers** et limitée en acide linoléique (1,7 % de la ration), permet de sélectionner des gras de porcs peu insaturés. Cette caractéristique permet d'obtenir un grain de gras bien dissocié dans la mêlée et d'une belle couleur blanche. Il résistera également mieux à la chaleur soit lors du fumage soit lors de la cuisson de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » ~~et évitera des phénomènes de coulure des gras.~~

La faible présence d'acides gras insaturés, **plus collants**, assurée par l'alimentation ~~au~~ **avec des produits et sous produits laitiers** ~~lactosérum évite également le développement d'odeur de rance. La limitation de présence de gras insaturés, plus collants~~ 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 dont leau~~ ~~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 ».

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

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

Le fumage pratiqué pour l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » reprend les caractéristiques du fumage pratiqué en thué. C'est un fumage lent qui permet une imprégnation en profondeur et non superficielle du produit par la fumée. Ce fumage est nécessaire du fait des dimensions du produit, en particulier pour le « Jésus de Morteau ».

La maîtrise de la durée et de la température de fumage permet de contrôler l'hygrométrie et d'éviter la fermentation du produit. Le fabricant gère la conduite du feu qui doit être adaptée en fonction de plusieurs facteurs tels que les masses à fumer, la température et l'hygrométrie ambiantes, l'humidité du combustible.

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

Une réputation qui remonte au XVIIIe siècle

La réputation de la « Saucisse de Morteau » et du « Jésus de Morteau » **qui remonte au XVIII^e siècle**, est longtemps restée locale et régionale, diffusée seulement par les marchands et voyageurs de passage dès le XVIII^e siècle. Elle faisait partie de l'alimentation rurale traditionnelle, plus particulièrement en repas du dimanche ou à Noël pour le « Jésus de Morteau ». Puis sa réputation s'est étendue en dehors du berceau d'origine, sur la base de l'identification claire du produit tant par son aspect visuel très reconnaissable (gros calibre, teinte, cheville de bois) que par sa qualité gustative (gros hachage, goût de fumé).

La « 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 ».

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

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

~~La « Saucisse de Morteau » et le « Jésus de Morteau » se caractérisent par un fumage lent. 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 en réponse aux contraintes du milieu. Les résineux sont omniprésents dans la forêt franc-comtoise, notamment en zone montagneuse. 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 saucisses 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 de Morteau » 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.~~

~~Une notoriété intimement liée à son terroir~~

~~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.~~

Référence à la publication du cahier des charges :

<https://www.inao.gov.fr/fichier/PNOCDIGPSaucisseJesusMorteauModif2017.pdf>