REGULAMENTUL (CE) NR. 1027/2009 AL COMISIEI

din 29 octombrie 2009

de aprobare a unor modificări minore la caietul de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Morbier (DOP)]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, Comisia a analizat cererea Franței de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Morbier", înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 2400/96 al Comisiei ([2]), astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1241/2002 ([3]).

(2) Cererea are ca obiect modificarea caietului de sarcini prin precizarea condițiilor de utilizare a tratamentelor și a aditivilor în cazul laptelui și la fabricarea produsului „Morbier". Aceste practici asigură menținerea caracteristicilor esențiale ale denumirii.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Morbier" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Rezumatul consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 29 octombrie 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

([1]) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.
([2]) JO L 327, 18.12.1996, p. 11.
([3]) JO L 181, 11.7.2002, p. 4.

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări la caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Morbier”:

„Metoda de obținere”

Punctul 5 din caietul de sarcini, privind descrierea metodei de obținere a produsului, este modificat de dispozițiile următoare:

— la al doilea paragraf:

în loc de: „Cu excepția degresării parțiale, a adăugării de cheag, de fermenți lactici sau de adjuvanți tehnologici în limitele prevăzute, se interzice orice eliminare sau adăugare la acest lapte.”,

se va citi: „Cu excepția degresării parțiale, a adăugării de cheag, de fermenți lactici, de sare și de apă pentru spălarea cașului, se interzice orice eliminare sau adăugare la acest lapte și în procesul de fabricație a brânzei.”;

— se adaugă dispozițiile următoare:

„[…] Operațiunea de închegare a laptelui trebuie să se realizeze exclusiv cu cheag.

[…] Se interzice concentrarea laptelui prin eliminarea parțială a părții apoase înainte de coagulare.

[…] Pe de altă parte, se autorizează eliminarea parțială a lactozei prin spălarea cașului cu apă.

[…] Se interzice conservarea prin păstrare la o temperatură negativă a materiilor prime lactate, a produselor în curs de fabricare, a cașului sau a brânzei proaspete.

Se interzice conservarea în atmosferă modificată a brânzei proaspete și a brânzei în curs de maturare.”

ANEXA II

FIȘĂ REZUMAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„MORBIER"

Nr. CE: FR-PDO-0105-0179/29.3.2006

DOP (X) IGP ( )

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru**

Denumire: Institut national de l'origine et de la qualité

Adresă: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Telefon: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Grup**

Denumire: Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier

Adresă: Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE

Telefon: +33 381532230

Fax: +33 381535931

E-mail: syndicatdumorbier@wanadoo.fr

Componență: producători/prelucrători (X) alte categorii ( )

3. **Tip de produs**

Clasa 1.3: Brânzeturi

4. **Caiet de sarcini**

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire*

„Morbier"

4.2. *Descriere*

„Morbier" este o brânză din lapte crud de vacă, presată, nefiartă, sub formă de cilindru plat cu fețe plane și margine ușor convexă. Prezintă o crustă naturală, netedă și omogenă, culoarea variind de la gri deschis la bej portocaliu. Pasta este de culoarea fildeșului, variind până la galben deschis, eventual cu mici crăpături. Este suplă, onctuoasă și fondantă, cu textură fină și un ușor gust de smântână. Principala sa caracteristică o reprezintă prezența unei dungi centrale orizontale de culoare neagră. Greutatea variază între 5 și 8 kg, diametrul între 30 și 40 cm, iar înălțimea între 5 și 8 cm. Conținutul de materie grasă (grăsimi/substanță uscată) este de minimum 45 %, iar conținutul de umiditate raportat la substanța uscată negrasă este de minimum 67 %.

4.3. *Aria geografică*

Producerea laptelui, precum și fabricarea și maturarea brânzei au loc în aria geografică ce cuprinde toate comunele din departamentele Doubs și Jura (cu excepția celor din cantonul Chemin), precum și 16 comune din departamentul Ain [Apremont, Bellegarde-sur-Valserine (partea care corespunde fostei comune Coupy), Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges și Saint-Germain-de-Joux] și 13 comune din departamentul Saône-et-Loire (Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont și Torpes).

4.4. *Dovada originii*

Alimentația de bază a vacilor de lapte trebuie să provină de pe câmpiile naturale ale zonei delimitate. Doar laptele care respectă această cerință poate fi introdus în unitatea de prelucrare. Fiecare producător de lapte, fiecare unitate de prelucrare și fiecare unitate de maturare completează o „declarație de capacitate" înregistrată de serviciile INAO (Institutul național al denumirilor de origine). Fiecare operator trebuie să țină la dispoziția INAO lista operatorilor din lanțul de producție cu care conlucrează, precum și toate documentele necesare pentru controlul originii, al calității și al condițiilor de producție a laptelui și a brânzei. O placă de cazeină de culoare galbenă asigură identificarea brânzei. Această placă este fixată, în cursul producției, pe partea laterală a fiecărui calup de brânză și indică ziua și luna producerii. Pe etichetele roților de brânză figurează clar datele de identificare ale unității de maturare (nume sau denumire și adresă). Fiecare întreprindere, dacă este cazul fiecare unitate în parte, trebuie să completeze și să depună lunar fișa de informații statistice referitoare la producția și comercializarea brânzei DOC „Morbier", solicitată de Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier.

În cadrul controlului efectuat cu privire la caracteristicile produsului cu denumire de origine, se realizează un test analitic și organoleptic cu scopul de a garanta calitatea și caracteristicile tipice ale produselor prezentate la control.

4.5. *Metodă de obținere*

Producerea laptelui, fabricarea și maturarea brânzei trebuie să aibă loc în aria geografică.

Laptele utilizat pentru obținerea brânzei „Morbier" trebuie să provină exclusiv de la vaci din rasa Montbéliarde sau din rasa Simmental franțuzească. Cireada este păstorită conform tradiției locale. Pe exploatație, suprafața furajeră efectiv utilizată trebuie să fie de cel puțin un hectar pe vacă de lapte. Rația de bază de alimentație a vacilor de lapte este compusă din furaje obținute din câmpiile situate în aria geografică. Pe tot parcursul anului, alimentația vacilor de lapte nu trebuie să cuprindă niciun produs însilozat sau alte alimente fermentate, precum furajele conservate sub formă de baloți rulouri. Brânza „Morbier" este fabricată exclusiv din lapte de vacă utilizat în stare crudă. Cu excepția degresării parțiale, a adăugării de cheag, de fermenți lactici sau de sare (clorură de sodiu), se interzice orice eliminare sau adăugare la acest lapte. Se adaugă cheag în lapte după ce acesta a fost încălzit la o temperatură de maximum 40 °C. Cașul se taie în cuburi cu grosimea de aproximativ un centimetru. Se poate adăuga apă pentru spălarea cașului. După scurgerea zerului, cașul este presat ușor pentru a se obține calupuri. Fiecare calup este tăiat în două. Dunga centrală orizontală de culoare neagră se obține exclusiv prin ungerea cu cărbune vegetal (*carbo medicinalis vegetalis*) a feței unei jumătăți de calup, înainte de presare. Maturarea brânzei se realizează timp de minimum 45 de zile începând de la data fabricării, la o temperatură cuprinsă între 7 și 15 °C. Crusta se obține exclusiv prin frecare cu apă sărată, la care se pot adăuga fermenți lactici. Este interzisă utilizarea coloranților.

4.6. *Legătură*

Brânza denumită „Morbier" își trage numele de la comuna Morbier, situată în departamentul Jura din Franche-Comté, la aproximativ 15 km de frontiera cu Elveția. Producția sa este atestată încă din secolul XVIII; la acea vreme, aceasta se limita în principal la departamentul Jura. Inițial fabricată mai ales în cadrul fermelor, „Morbier" va fi apoi produsă de așa-numitele „fruitières" (cooperative de producție a brânzeturilor) din masivul Jura. Un decret din 1942 prevedea deja fabricarea brânzei „Morbier" în departamentele Jura și Doubs.

„Morbier" este o brânză produsă în câmpiile înalte ale masivului Jura, unde diversitatea floristică naturală a ierburilor permite o producție de lapte și de brânză de înaltă valoare, cu caracteristici distinctive. Condițiile de producție sunt definite astfel încât să se păstreze caracteristicile zonei și să se permită reflectarea acestora în produs.

4.7. *Organism de control*

Denumire: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresă: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Telefon: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institutul Național al Denumirilor de Origine este o instituție publică administrativă, cu personalitate juridică, aflată în subordinea Ministerului Agriculturii.

Controlul condițiilor de producție a produselor care beneficiază de o denumire de origine intră în responsabilitatea INAO.

Denumire: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresă: 59 boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13, FRANCE

Telefon: +33 144871717

Fax: +33 144973037

DGCCRF este un serviciu al Ministerului Economiei, Finanțelor și Industriei.

4.8. *Etichetare*

Etichetele aplicate fiecărei roți de brânză cu denumirea de origine controlată „Morbier” cuprind denumirea de origine controlată, înscrisă cu caractere cel puțin egale ca dimensiuni cu cele mai mari caractere de pe etichetă, precum și mențiunea „appellation d'origine contrôlée” (denumire de origine controlată). Denumirea și adresa producătorului trebuie să figureze obligatoriu pe etichete.