

REGLAMENTO (CE) N° 1027/2009 DE LA COMISIÓN
de 29 de octubre de 2009

por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Morbier (DOP)]

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Morbier», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 1241/2002⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando las condiciones de utilización de los tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación del

queso «Morbier». Estas prácticas garantizan el mantenimiento de las características esenciales de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Morbier» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El resumen consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 29 de octubre de 2009.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ DO L 181 de 11.7.2002, p. 4.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Morbier», se aprueban las siguientes modificaciones:

«Método de obtención»

El punto 5 del pliego de condiciones relativo a la descripción del método de obtención del producto se modifica del siguiente modo:

— En el apartado 2:

en lugar de: «El queso Morbier se elabora exclusivamente a partir de leche de vaca cruda a la que está prohibido sustraer ningún elemento, exceptuada la realización de un desnatado parcial, o añadir ingrediente alguno, excepto cuajo, fermentos lácticos o sal (cloruro de sodio).»,

léase: «El queso Morbier se elabora exclusivamente a partir de leche de vaca cruda. Exceptuando un desnatado parcial, el cuajado, la adición de fermentos lácticos o de sal y de agua para el lavado de la cuajada, se prohíbe retirar o añadir elementos a la leche o durante el proceso de fabricación del queso.».

— Se añaden las siguientes disposiciones:

«[...] La operación de cuajar la leche se realiza exclusivamente con cuajo.

[...] Está prohibida la concentración de la leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.

[...] Además, se autoriza el delactosado parcial mediante el lavado con agua de la cuajada.

[...] Está prohibida la conservación por mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en proceso de fabricación, la cuajada y el queso fresco.

Está prohibida la conservación bajo atmósfera modificada de los quesos frescos y quesos en proceso de maduración.».

ANEXO II

RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«MORBIER»

N° CE: FR-PDO-0105-0179/29.3.2006

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité
Dirección: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación

Nombre: Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier
Dirección: Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE
Tel. +33 381532230
Fax +33 381535931
Correo electrónico: syndicatdumorbier@wanadoo.fr
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1.3: Quesos.

4. Pliego de condiciones

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Nombre

«Morbier».

4.2. Descripción

Queso elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada no cocida, de forma cilíndrica con caras planas y canto ligeramente convexo. La corteza es natural, lisa y homogénea, de coloración que oscila entre gris claro y beige anaranjado. La pasta, de color marfil a amarillo pálido, presenta eventualmente algunos ojos. Es blanda, mantecosa y elástica, de textura fina y con ligero sabor de nata. Se caracteriza principalmente por presentar en el centro una línea negra horizontal. Su peso varía entre 5 y 8 kg, su diámetro entre 30 y 40 cm y su altura entre 5 y 8 cm. El porcentaje de materia grasa (grasa sobre extracto seco) es del 45 % como mínimo y el porcentaje de humedad del queso desgrasado es del 67 % como máximo.

4.3. Zona geográfica

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se realizan en una zona geográfica que abarca todos los municipios de los departamentos de Doubs y Jura (excepto los del cantón de Chemin), así como los 16 municipios del departamento de Ain (municipios de Apremont, Bellegarde-sur-Valserine para la parte correspondiente al antiguo municipio de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges y Saint-Germain-de-Joux) y los 13 municipios del departamento de Saône et Loire (municipios de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont y Torpes).

4.4. Prueba del origen

Los rebaños de vacas lecheras se alimentan fundamentalmente en las praderas naturales de la zona delimitada. En las salas de elaboración solo se admite la leche de características idóneas. Cada productor de leche, cada sala de elaboración y cada cámara de maduración efectúa una «déclaration d'aptitude» que es registrada por los servicios del INAO. Cada operador debe tener a disposición del INAO la lista de operadores del sector de producción con los que está en relación y cualquier documento necesario para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos. La identificación del queso se efectúa mediante una placa de caseína de color amarillo. Esta placa se fija en el canto de cada queso durante la fabricación. En la placa constan el día y el mes de fabricación. En las ruedas de queso, la identificación de la cámara de maduración figura en color claro en el etiquetado (nombre o razón social y dirección). Mensualmente, cada empresa debe remitir, en su caso respecto de cada una de sus salas de elaboración, la ficha correctamente completada de información estadística sobre producción y comercialización del queso DOC «Morbier» que exige el «Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier».

En el marco del control de las características del producto de denominación de origen se realiza un examen analítico y organoléptico cuyo objeto es garantizar la calidad y la especificidad de los productos examinados.

4.5. Método de obtención

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos deben efectuarse en la zona geográfica delimitada.

La leche utilizada para la elaboración del queso Morbier procede únicamente de vacas de las razas «Montbéliarde» o «Simmental Française». El rebaño se maneja según los usos de la zona. En la explotación, la superficie herbácea efectivamente utilizada debe ser como mínimo de una hectárea por vaca lechera. La ración de base de las vacas lecheras está constituida por forrajes procedentes de prados situados en la zona geográfica. La alimentación de las vacas lecheras está exenta, a lo largo de todo el año, de productos de ensilaje y otros alimentos fermentados, como los forrajes conservados en pacas atadas. El queso Morbier se elabora exclusivamente a partir de leche de vaca cruda. Está prohibido sustraer ningún elemento a la leche, exceptuando la realización de un desnatado parcial, o añadir ingrediente alguno, excepto cuajo, fermentos lácticos o sal (cloruro de sodio). El cuajo se añade después de haber calentado la leche a una temperatura de 40 °C como máximo. La cuajada se corta en granos de aproximadamente 1 cm de lado. Puede añadirse agua para el lavado de la cuajada. Después de efectuarse el desuerado, se prensa ligeramente para obtener las barras de queso. Las barras se cortan en dos. Antes de efectuar el prensado, se extiende sobre una cara de una de las dos mitades en que se ha dividido el queso una capa de carbón vegetal (*carbo medicinalis vegetalis*) con la que se obtiene la línea negra central horizontal. La maduración del queso se prolonga como mínimo durante 45 días a partir del día de fabricación, y se realiza a una temperatura comprendida entre 7 y 15 °C. La corteza se forma exclusivamente frotando la superficie con agua salada a la que pueden añadirse fermentos lácticos. Está prohibida la utilización de colorantes.

4.6. Vínculo

La denominación «Morbier» procede del nombre del municipio de Morbier, que está situado en el departamento de Jura (Franco Condado) a unos 15 kilómetros de la frontera franco-suiza. Su producción está documentada desde el siglo XVIII. En esta época se localiza fundamentalmente en el departamento de Jura. En sus inicios, la producción de este queso se realizaba esencialmente en las propias granjas, aunque posteriormente pasó a ser elaborado en «fruitières» (cooperativas de fabricación de queso) del Macizo del Jura. En un decreto de 1942 ya se contempla que la fabricación del «Morbier» es propia de los departamentos de Jura y el Doubs.

El queso Morbier se produce en las praderas altas del Macizo del Jura, cuya diversa flora natural contribuye a la producción de leche y quesos de fuerte idiosincrasia y características particulares. Las condiciones de producción están reguladas con objeto de conservar las características específicas del lugar de origen y permitir que afloren en el producto.

4.7. Estructura de control

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

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

Tel. +33 153898000

Fax +33 153898060

Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

El Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (INAO) es un organismo público de carácter administrativo, dependiente del Ministerio de Agricultura, que goza de personalidad civil.

El control de las condiciones de producción de los productos amparados por la denominación de origen compete al INAO.

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

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

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Finanzas e Industria.

4.8. *Etiquetado*

En la etiqueta de cada queso que se acoja a la denominación de origen controlada «Morbier» debe figurar el nombre de esa denominación inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a las de los caracteres de mayor tamaño de la etiqueta y la mención «Appellation d'Origine Contrôlée». También debe figurar obligatoriamente el nombre y la dirección del fabricante.
