

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 270/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Nº nacional del expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

- 1.1. Nombre: Institut national des appellations d'origine (INAO)
1.2. Dirección: 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris
Teléfono (33-1) 53 89 80 00
Fax (33-1) 42 25 57 97.

2. Agrupación solicitante:

- 2.1. Nombre: Syndicat interprofessionnel de défense du fromage Morbier
2.2. Dirección: Valparc Espace Valentin, F-25048 Besançon Cedex
Teléfono (33-3) 81 50 69 43
Fax (33-3) 81 50 69 42.
2.3. Composición: productores/transformadores (x) otros ().

3. Tipo de producto: Queso, clase 1.3.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

- 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 y 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 de Jura (excepto los del cantón de Chemin), así como los 16 municipios del departamento de Ain y los 13 municipios del departamento de Saona y Loira.

- 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 sólo 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. La identificación del queso se efectúa mediante una placa de caseína de color amarillo que se fija en el canto de cada queso y en la que constan el día y 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.
- 4.5. **Método de obtención:** La leche utilizada para la elaboración del queso Morbier procede únicamente de vacas de las razas *Montbéliarde* o *Simmental Française*. El manejo del rebaño se efectúa según los usos locales. En la explotación, la superficie herbácea efectivamente utilizada debe ser como mínimo de una hectárea por vaca lechera. La ración básica de la alimentación de las vacas está formada por forrajes procedentes de las praderas situadas en la zona geográfica, y 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 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). 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 y, 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, época en que 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:**
- INAO, 138, avenue des Champs-Élysées, F-75008 Paris,
 - DGCCRF 59, boulevard V. Auriol, F-75703 Paris Cedex 13.
- 4.8. **Etiquetado:** En la etiqueta de los quesos con denominación de origen controlada «Morbier» figura el nombre de la denominación de origen controlada en caracteres cuyas dimensiones deben ser como mínimo iguales a las de los caracteres más grandes que aparezcan en el etiquetado, la mención «Denominación de origen controlada» y el logotipo con las siglas «INAO», el nombre de la denominación y la mención «Denominación de origen controlada». El nombre y dirección del fabricante deben figurar obligatoriamente en el etiquetado del queso.
- 4.9. **Requisitos nacionales:** Decreto relativo a la denominación de origen controlada «Morbier».

Nº CE: G/FR/00179/2001.01.12.

Fecha de recepción del expediente completo 12 de enero de 2001.