

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2001/C 270/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ()

Numéro national de dossier: —

1. Service compétent de l'État membre

1.1. Nom: Institut national des appellations d'origine (INAO)

1.2. Adresse: 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris

Téléphone (33-1) 53 89 80 00

Télécopieur (33-1) 42 25 57 97

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Syndicat interprofessionnel de défense du fromage Morbier

2.2. Adresse: Valparc Espace Valentin F-25048 Besancon Cedex

Téléphone (33-3) 81 50 69 43

Télécopieur (33-3) 81 50 69 42

2.3. Composition: producteurs / transformateurs (x) autres ().

3. Type de produit: Fromage — classe 1.3.

4. Description du cahier des charges

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. **Nom:** Morbier

4.2. **Description:** Le Morbier est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, de forme cylindrique plate à faces planes et talon légèrement convexe. Sa croûte est naturelle, lisse et homogène, de couleur gris clair à beige orangé. Sa pâte est de couleur ivoire à jaune pâle, avec éventuellement une ouverture discrète. Elle est souple, onctueuse et fondante, de texture fine, à léger goût de crème. Sa caractéristique principale réside dans la présence d'une raie noire centrale horizontale. Son poids varie de 5 à 8 kg, son diamètre de 30 à 40 cm et sa hauteur de 5 à 8 cm. Son taux de matière grasse (gras/sec) est de 45 % au minimum et son taux d'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) de 67 % au maximum.

4.3. **Aire géographique:** La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique comprenant toutes les communes des départements du Doubs et du Jura (à l'exception de celles du canton de Chemin) ainsi que sur 16 communes du département de l'Ain et 13 communes du département de la Saône-et-Loire.

- 4.4. **Preuve de l'origine:** L'alimentation de base du troupeau laitier doit provenir des prairies naturelles de la zone délimitée. Seuls les laits conformes peuvent être introduits dans l'atelier de transformation. Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'INAO. Chaque opérateur doit tenir à la disposition de l'INAO la listes des opérateurs de la filière de production avec lesquels il est en relation. Une plaque de caséine de couleur jaune assure l'identification du fromage. Elle est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque fromage. Le jour et le mois de fabrication sont indiqués. Sur les meules l'identification de l'atelier d'affinage figure sur l'étiquetage en clair (nom ou raison sociale, et adresse). Chaque entreprise, le cas échéant par atelier, est tenue de retourner chaque mois correctement remplie, la fiche de renseignements statistiques relatifs à la production et à la commercialisation de fromage AOC «Morbier» demandée par le Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier.
- 4.5. **Méthode d'obtention:** Le lait utilisé pour l'obtention du Morbier provient uniquement de vaches de race Montbéliarde ou de race Simmental française. Le troupeau est conduit selon les usages locaux. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière. La ration de base de l'alimentation des vaches laitières est constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. L'alimentation des vaches laitières est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubbannées. Le Morbier est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre à l'état cru. À l'exception d'un écrémage partiel, d'un ajout de présure, de ferments lactiques ou de sel (chlorure de sodium), tout retrait ou ajout à ce lait est interdit. Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température au plus égale à 40 °C. Le caillé est découpé en grains de un centimètre de côté environ. Après soutirage le caillé est légèrement pressé pour obtenir des pains. Chaque pain est tranché en deux. La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal (*carbo medicinalis vegetalis*) sur l'une des faces d'un demi-pain avant pressage. L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours à compter du jour de fabrication à une température comprise entre 7 et 15 °C. Le croûtage est obtenu exclusivement par frottage à l'eau salée éventuellement additionnée de ferments lactiques. L'usage de tout colorant est interdit.
- 4.6. **Lien:** Le fromage dénommé «Morbier» détient son nom de la commune de Morbier située dans le département du Jura en Franche-Comté à une quinzaine de kilomètres de la frontière franco-suisse. Sa production est attestée dès le 18^e siècle; elle est à cette époque très localisée dans le département du Jura essentiellement. De fabrication essentiellement fermière à l'origine, le Morbier sera ensuite produit par des «fruitières» (coopératives fromagères) du massif jurassien. En 1942 un décret prévoyait déjà que le «Morbier» était fabriqué dans les départements du Jura et du Doubs. Le Morbier est un fromage produit dans les prairies d'altitude du Massif jurassien, où la diversité floristique naturelle des herbages permet une production laitière et fromagère de haute expression aux caractéristiques particulières. Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et de permettre leur expression dans le produit.
- 4.7. **Structure de contrôle**
- INAO — 138, avenue des Champs-Élysées, F-75008 Paris,
 - DGCCRF — 59, boulevard V. Auriol, F-75703 Paris Cedex 13.
- 4.8. **Étiquetage:** L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Morbier» comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention «Appellation d'origine contrôlée» et le logo comportant: le sigle «INAO», le nom de l'appellation et la mention «Appellation d'origine contrôlée». Le nom et l'adresse du fabricant sont obligatoires dans l'étiquetage du fromage.
- 4.9. **Exigences nationales:** Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Morbier».

Numéro CE: G/FR/00179/2001.01.12.

Date de réception du dossier complet: 12 janvier 2001.
