

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1027/2009

af 29. oktober 2009

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Morbier (BOB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morbier«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2400/96⁽²⁾ som ændret ved forordning (EF) nr. 1241/2002⁽³⁾.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen og præcisere betingelserne for anvendelse af behandlinger og tilsætningsstoffer i forbindelse med

mælk og fremstilling af »Morbier«. Disse fremgangsmåder sikrer, at betegnelsens væsentlige egenskaber bibeholdes.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morbier« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Resuméet med de væsentligste oplysninger fra varespecifikationen findes i bilag II til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. oktober 2009.

På Kommissionens vegne

Mariann FISCHER BOEL

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EFT L 327 af 18.12.1996, s. 11.

⁽³⁾ EFT L 181 af 11.7.2002, s. 4.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morbier« foretages følgende ændringer:

»Fremstillingsmetode«

I varespecifikationens punkt 5.2, der vedrører fremstillingsmetoden, foretages følgende ændringer:

— punkt 5.2:

I stedet for: »Med undtagelse af delvis afskumning og tilsætning af osteløbe og mælkesyre kulturer eller hjælpestoffer inden for visse grænser er enhver form for fjernelse eller tilføjelse til denne mælk forbudt.«

Læses: »Med undtagelse af delvis afskumning og tilsætning af osteløbe og mælkesyre kulturer, salt og vand til vask af ostemassen er enhver form for fjernelse fra eller tilsætning til denne mælk under fremstillingen forbudt.«

— Der tilføjes følgende bestemmelser:

»(...) Mælken må kun løbes ved hjælp af løbe.

(...) Det er forbudt at koncentrere mælken ved delvis fjernelse af den vandholdige del før koaguleringen.

(...) Delvis fjernelse af lactose ved vask af ostemassen med vand er i øvrigt tilladt.

(...) Det er forbudt at opbevare råvarer, halvfabrikata, ostemasse eller frisk ost ved temperaturer under nul grader.

Frisk ost og ost under lagring må ikke opbevares i modificeret atmosfære.«

BILAG II

RESUMÉ

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»MORBIER«

EF-NR.: FR-PDO-0105-0179/29.3.2006

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE
Tlf. +33 153898000
Fax +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Sammenslutning

Navn: Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier
Adresse: Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE
Tlf. +33 381532230
Fax +33 381535931
E-mail: syndicatdumorbier@wanadoo.fr
Sammensætning: producenter/forarbejdningsvirksomheder (X) andet ()

3. Produkttype

Kategori 1.3: Oste

4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn

»Morbier«

4.2. Beskrivelse

Morbier er en ost af ukogt presset masse, fremstillet af rå komælk. Den har en cylindrisk form, flad over- og underside og let buede sider. Skorpen er naturlig, glat og ensartet med en lysegrå til let beige farve med et orange skær. Ostemassen er elfenbensfarvet til svagt gul eventuelt med en lille åbning. Den er blød og cremet med en fin struktur og en let flødesmag. Det mest karakteristiske ved den er en horisontal sort stribe i midten. Vægten ligger på mellem 5 og 8 kg, den har en diameter på 30 til 40 cm og er 5 til 8 cm høj. Fedtindholdet (fedtindhold i tørstoffet) er på mindst 45 % og vandindholdet i den fedtfri ostemasse er på højst 67 %.

4.3. Geografisk område

Mælkeproduktionen og fremstillingen og modningen af ostene foregår i et geografisk område, som omfatter samtlige kommuner i departementerne Doubs og Jura (med undtagelse af Chemin-kantonen) samt 16 kommuner i departementet Ain (kommunerne Apremont, Bellegarde-sur-Valserine, for så vidt angår den del, der svarer til den tidligere kommune Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges og Saint-Germain-de-Joux) og 13 kommuner i departementet Saône et Loire (kommunerne Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont og Torpes).

4.4. Bevis for oprindelse

Malkekvægets foder skal komme fra de naturlige græsningsarealer i det afgrænsede område. Kun mælk, der opfylder de fastsatte krav, må anvendes til fremstillingen. For hver mælkeproducent, forarbejdningsvirksomhed og lagringsvirksomhed skal der udarbejdes en »egnethedserklæring«, som registreres af INAO. Hver aktør skal stille en liste over de aktører i produktionskæden, som han har forbindelse med, og alle dokumenter, der er nødvendige for kontrollen af mælkens og ostens oprindelse, kvalitet og produktionsbetingelser, til rådighed for INAO. Et gult kaseinmærke gør det muligt at identificere osten. Dette mærke anbringes på ostens skorpe under fremstillingen. Mærket skal indeholde ostens fremstillingsdag og -måned. Store oste forsynes med en etiket, som tydeligt viser, hvilken lagringsvirksomhed den kommer fra (navn eller firmanavn og adresse). For hver virksomhed eller i givet fald hver forarbejdningsvirksomhed skal der hver måned indsendes et behørigt udfyldt skema som krævet af Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier med statistiske oplysninger om produktion og markedsføring af AOC »Morbier«.

Som led i kontrollen med egenskaberne ved produkter med oprindelsesbetegnelse foretages der en analytisk og organoleptisk undersøgelse, som sikrer, at osten opfylder kravene til kvalitet og typiske egenskaber.

4.5. Fremstillingsmetode

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og lagring skal foregå i det geografiske område.

Den mælk, der anvendes til at fremstille Morbier, skal stamme udelukkende fra køer af racen Montbéliarde eller Simmental française. Kvæget holdes i henhold til lokal praksis. På bedriften skal de reelt udnyttede græsningsarealer mindst være på én hektar pr. malkeko. Malkekøernes basisfoder skal bestå af foder fra græsningsarealerne i det geografiske område. Malkekøernes foder skal hele året være uden ensilageprodukter eller andre gærede produkter, som konserveret grøntfoder i form af hø i hermetisk lukkede baller. Morbier fremstilles udelukkende af rå komælk. Med undtagelse af delvis afskumning og tilsætning af osteløbe og mælkesyre kulturer eller salt (natriumklorid) er enhver form for fjernelse eller tilføjelse til denne mælk forbudt. Mælken tilsættes løbe ved en temperatur på højst 40 °C. Ostemassen skæres i tern på ca. 1 cm. Der kan tilsættes vand til vask af ostemassen. Efter valleudskillelse presses ostemassen let, således at den kan formes. Hvert stykke deles i to. Den sorte horisontale stribe i midten opnås udelukkende ved, at den ene halvdel smøres med plantekul (*carbo medicinalis vegetalis*), inden osten presses. Osten lagres i mindst 45 dage efter fremstillingen ved en temperatur på 7-15 °C. Skorpen dannes udelukkende ved, at osten gnides med saltvand, eventuelt tilføjet mælkesyrebakterier. Anvendelse af farvestoffer er forbudt.

4.6. Tilknnytning

Morbier-osten er opkaldt efter kommunen Morbier, der ligger i departementet Jura i Franche-Comté femten km fra den fransk-schweiziske grænse. Der er dokumentation for, at den er blevet fremstillet siden det 18. århundrede. Produktion var dengang meget lokal, især i departementet Jura. Morbier blev i begyndelsen først og fremmest fremstillet på gårdene, men senere gik produktionen over til ostekooperativer (*fruitières*) i Jurabjergene. Allerede i 1942 blev det ved en bekendtgørelse fastsat, at Morbier skal være fremstillet i departementerne Jura og Doubs.

Morbier fremstilles på de højt beliggende enge i Jurabjergene. Den naturlige mangfoldighed af blomster på græssgangene gør, at man den mælk og ost, der fremstilles der, har en lang række meget karakteristiske egenskaber. Produktionsbetingelserne er fastlagt således, at områdets egenart bevares og kommer til udtryk i produktet.

4.7. Kontrolinstans

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

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

Tlf. +33 153898000

Fax +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine (INAO) er et offentligt administrativt organ med status som juridisk person, der hører under landbrugsministeriet.

INAO har ansvaret for at kontrollere produktionsbetingelserne for produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

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

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

Tlf. +33 144871717

Fax +33 144973037

DGCCRF er en tjenestegren i økonomi-, finans- og industriministeriet.

4.8. Mærkning

Hver ost, der er beskyttet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Morbier«, skal være forsynet med en etiket med navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse skrevet med typer, der mindst har samme størrelse som de største anvendte typer, og angivelsen »Appellation d'Origine Contrôlée«. Producentens navn og adresse skal fremgå af ostens mærkning.
