

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1128/2013

af 7. november 2013

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

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morbier«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1241/2002 ⁽²⁾ og ændret ved forordning (EF) nr. 1027/2009 ⁽³⁾.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen ved at uddybe beskrivelsen af produktet, beviset for oprindelsen, fremstillingsmetoden, mærkningen, de nationale krav og kontrolmyndighedens kontaktoplysninger.

- (3) Kommissionen har gennemgået ændringen og konkluderet, at den er berettiget. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50 til 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morbier« ændres som anført i bilag I til denne forordning.

Artikel 2

Enhedsdokumentet med hovedelementerne af 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 7. november 2013.

På Kommissionens vegne

For formanden

Dacian CIOLOȘ

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EFT L 181 af 11.7.2002, s. 4.

⁽³⁾ EUT L 283 af 30.10.2009, s. 34.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morbier« godkendes følgende ændring:

1.1. Beskrivelse af produktet*Organoleptiske egenskaber*

Samtlige ostens deskriptorer er blevet gennemgået med henblik på at give en mere realistisk beskrivelse af produktet:

For så vidt angår den sorte stribе, er ordet »godt« foran »sammenpresset« slettet, da det er subjektivt.

For så vidt angår skorpen, erstattes ordene »glat og ensartet« med »tørret af, med en regelmæssig struktur, kittet og med aftryk af formen«, som er en mere præcis beskrivelse. For så vidt angår farven ændres »lysegrå til let beige med et orange skær« til den mere præcise beskrivelse »beige til orange med nuancer af brunlig orange, rødlig orange og rosa orange«.

For så vidt angår ostemassen, tilføjes det, at den er »ensartet«, og det præciseres, at den er blød »ved berøring«. Hullerne beskrives mere realistisk: i stedet for »eventuelt med et mindre hul« indsættes »ofte med spredte huller på størrelse med et ribs eller små flade bobler«. Det tilføjes, at ostemassen »kun klæber let til ganen«, og at dens struktur »er glat«.

For så vidt angår smagen, erstattes »en let flødesmag; smagen er ren, frugtagtig og vedvarende« med »Smagen er ren med nuancer af mælk, karamel, vanilje og frugt. Med alderen bliver aromapaletten beriget med brændte, krydrede og vegetabiliske nuancer. Smagsnuancerne er afbalancerede.«

Analytiske egenskaber

Der tilføjes et minimumsniveau for vandindholdet i den fedtfri ostemasse på 58 % med henblik på at undgå oste, der er for tørre og derfor atypiske.

1.2. Bevis for oprindelse

Afsnittet »Oplysninger, der er bevis for produktets oprindelse i det geografiske område« konsolideres og omfatter navnlig forpligtelser med hensyn til indberetning og til at føre registre med henblik på at kunne spore produktet og overvåge produktionsbetingelserne.

Desuden indføres der tilføjelser til dette afsnit, og det suppleres med flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre, at ostene kan spores.

1.3. Fremstillingsmetode*Mælkeproduktion*

— Racer:

Med henblik på at lette kontrolarbejdet specificeres racetypen, og kravet om lokale racer udvides til »malkekvæg« og »alle de malkekøer, der findes i bestanden«. »Produkter fremkommet ved stambogsført krydsning af de to racer« er ligeledes tilladt. De to rene racer samt krydsningen af dem er historisk set af lokal oprindelse. Krydsningen har ingen synlig indvirkning på produkts egenart.

— Græsningsareal:

Sætningen »Kvægbestanden holdes i henhold til lokal praksis« udgår, da den er for generel og ikke gør det muligt at føre kontrol.

Sætningen »De områder, der betragtes som græsningsarealer vedrørende fremstillingen af »Morbier«, er de græs-områder, der permanent har mindst 3 forskellige plantearter og omfatter mindst en græsart og en bælgeplante« tilføjes med henblik på at sætte mere fokus på naturlige græsgange med en diversitet af blomster.

— Pasning af græsarealer og jordforbedring:

Der tilføjes en begrænsning af nitrogenholdig mineralsk gødning på 50 enheder pr. ha græsningsareal pr. år for at bevare græsarealets forskellige blomsterforekomster. Med samme formål anføres de godkendte typer af organisk gødning: staldgødning, gylle, flydende staldgødning og stabiliseret spildevandsslam. For at undgå problemer med mælkens kvalitet er det forbudt at anvende græsningsarealet (græsning eller høst) i mindst 4 uger efter spredning af organisk gødning.

— Græsning:

Med henblik på at bevare forbindelsen mellem produktet og dets region gøres græsning obligatorisk: »Efter at sneen er smeltet, og så snart jordens bæreevne tillader det, sendes malkekøerne på græs. I græsningssæsonen skal der bruges et areal på mindst 20 ar pr. malkeko.«

— Malkekøernes grundfoder:

»Kun natriumklorid er godkendt til forbedring af foderets holdbarhed«, for at dets karakteristika ikke ændrer sig.

Det er forbudt at befugte foderet for at undgå udvikling af uønskede bakterier.

»Såfremt der suppleres med grøntfoder, fordeles dette i rengjorte foderbeholdere og fortæres senest 4 timer efter høstning« med henblik på at undgå gæring. På samme måde gælder det, at »Hvis roerne skæres i stykker, skal der tilberedes for hver dag.«

Med henblik på at bevare forbindelsen mellem produktet og dets region begrænses »Andelen af kraftfoder i malkekøernes foderration (herunder andelen af tørrede planter) for bestanden til gennemsnitligt 1 800 kg pr. ko pr. år.«

Forbuddet mod gæret foder udvides fra »malkekøer« til »bestanden af malkekøer (ydende køer, goldkøer og erstatningsdyr efter fravæning)«.

Det overvejes imidlertid under visse forhold at tillade fodring af en anden bestand, der er klart adskilt, med denne type foder.

Med henblik på at bevare forbindelsen mellem produktet og dets region er det forbudt at anvende genetisk modificerede foderstoffer.

Med det formål at undgå en forringelse af mælkens kvalitet: er følgende forbudt i malkebesætningens foderration: »Foder, som påvirker mælkens duft eller smag ugunstigt.«

Malkning

Mælkens naturlige flora skal bevares. En forøgelse af antallet af malkninger pr. dag skader mælkens naturlige flora. En daglig malkning medfører ubalancer i mikrofloraen: »Malkning foretages to gange dagligt, morgen og aften. Det er forbudt at springe en malkning over. For at bevare mælkens naturlige flora må de anvendte produkter ikke indeholde desinficerende midler bortset fra i tilfælde af konstaterede afvigelser.«

Bearbejdning

— Anvendt mælk:

Mælken skal indsamles dagligt og anvendes hurtigt i henhold til den lokale traditions tidsfrister.

Mælken skal holdes adskilt fra anden mælk for at muliggøre kontrol.

»Den eneste mælk, der må komme i de lokaler, hvor der fremstilles »Morbier«, er den mælk, som opfylder denne varespecifikation eller anden mælk, der er beregnet til produktion af andre af regionens oprindelsesbetegnelser, forudsat at det er muligt at spore og bekræfte overholdelse af denne varespecifikation for mælk, der reelt anvendes til fremstilling af »Morbier.« Bakteriefloren i den mælk, der opfylder kravene i varespecifikationerne for regionens andre BOB, er forenelig med bakteriefloren i »Morbier«. Producenterne af mælken til disse andre BOB er kendte, og den mælk, der stammer fra deres bestande, overholder de samme vigtige regler, som gælder for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Morbier«: fodring af malkekøer med græs og hø fra området, græsning, opbevaring af mælken i en begrænset periode osv. Alt dette gør det muligt at opretholde et passende bakteriemiljø i forarbejdningens virksomhed. Mælken, der hverken opfylder kravene i varespecifikationen for »Morbier« eller varespecifikationerne for de øvrige beskyttede oprindelsesbetegnelser, er ikke omfattet af samme garanti. Desuden er de forskellige oste naturligvis fremstillet på forskellige måder både hvad angår sted (en anden fremstillingskæde) og tid (flere på hinanden følgende produktioner).

— Videreforarbejdning:

Sætningen »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« erstattes af:

»Med undtagelse af delvis afskumning er enhver form for fjernelse fra eller tilføjelse til denne mælk i løbet af fremstillingen forbudt med undtagelse af salt (natriumklorid), tilsætning af osteløbe, udvalgte mælkesyre kulturer, der er fremkommet ved enten subkultivering eller direkte podning, vand og vegetabilsk kul (carbo medicinalis vegetalis).«

Det præciseres, at »Produktionen skal foretages i et kar af rustfrit stål eller kobber« af teknologiske og traditionelle grunde.

Størrelsen af ostemassens korn slettes, da den er umulig at kontrollere og ikke er specifik for dette produkt.

Betingelserne for fjernelse af laktose samt temperaturforholdene i karret præciseres.

Sætningen »Osteblokkene formes ved et let tryk« udgår, da det ikke drejer sig om et teknologisk krav.

Det præciseres, at gnidningen med vegetabilsk kul skal foretages »manuelt«, således at ostemejeristen kan vise sin ekspertise i denne vigtige fase af fremstillingen af »Morbier«. Brugen af traditionelle træforme og ostelærred af hør er tilladt, da det drejer sig om materialer, der traditionelt bruges til fremstilling af denne ost.

Det tilføjes i varespecifikationen, at »Morbier« skal være tørsaltet eller i lage, og såfremt den lægges i lage, er det forbudt at rense denne med kemiske midler. Denne vigtige teknologiske fase var blevet glemt i den foregående varebetegnelse.

Modning

Træ er det bedste materiale, da det gør en god vekselvirkning mulig, navnlig med vand og salt, fordi træet regulerer dem. Træ forstærker ligeledes forbindelsen med området, idet overflademikrofloraen bringes i spil. Følgende sætning tilføjes: »Osten modner på træplanker.« Der stilles ingen krav til disse plankers oprindelse.

Med henblik på ikke at forfordlele en osteproducent, der på nuværende tidspunkt lader modningen foregå på rustfrit stål, foreslås følgende overgangsforanstaltning: »Som en undtagelse kan planker i rustfrit stål, der anvendes til fremstilling af »Morbier« inden den 1. januar 2006, anvendes, indtil de skal udskiftes og ikke længere end til den 31. december 2014.«

Det tilføjes, at varigheden er på mindst 45 dage »i ubrudt cyklus«.

Det præciseres, at »Under lagring inden markedsføringen skal de modne oste opbevares ved en temperatur over 0 °C.«

1.4. Mærkning

Kravet om anvendelse af det nationale logo »INAO« gælder ikke længere. Kravet om anvendelse af Den Europæiske Unions logo »BOB« tilføjes. Kravet om angivelse af producentens kontaktoplysninger erstattes med modningslagerets kontaktoplysninger.

Det præciseres, at ud over de almindelige bestemmelser, der gælder for ost i almindelighed, må der hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med den beskyttede geografiske betegnelse end fremstillings- eller varemærker.

1.5. Krav i nationale bestemmelser

Under »Krav i nationale bestemmelser« anses det for hensigtsmæssigt at angive de »vigtigste kontrolpunkter« med referenceværdier og vurderingsmetoder.

1.6. Andet

Kontaktoplysningerne for de organisationer, der beskæftiger sig med kontrollen af produktionsbetingelserne og navnlig kontaktoplysningerne for det nye certificeringsorgan, der er valgt af gruppen som kontrolinstans, angives. L'Institut National de l'Origine et de la Qualité er ikke længere aktivt på dette område.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾

»MORBIER«

EF-Nr.: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Morbier«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Morbier« er en ost af ukogt presset masse, fremstillet af rå komælk og med form som en flad cylinder med en diameter på 30 til 40 cm, en højde på 5 til 8 cm, en vægt på 5 til 8 kg og med en flad over- og underside og let buede sider.

Denne ost har en sammenpresset vandret sort stribe, som fortsætter hen over hele skiven.

Skorpen er naturlig, aftørret, med en regelmæssig struktur, kittet og med aftryk af formen. Farven er beige til orange med nuancer af brunlig orange, rødlig orange og rosa orange. Ostemassen er ensartet elfenbensfarvet med en svagt gullig tone med spredte huller på størrelse med et ribs eller små flade bobler. Den er blød ved berøring, blød og cremet, klæber kun lidt til ganen og med en fin og glat struktur. Smagen er ren med nuancer af mælk, karamel, vanilje og frugt. Med alderen bliver aromapaletten beriget med brændte, krydrede og vegetabiliske nuancer. Smagsnuancerne er afbalancerede. Osten indeholder mindst 45 gr. fedt i tørstoffet pr. 100 gr. efter tørring. Vandindholdet i den fedtfrie ostemasse er mellem 58 og 67 %. Modningen af osten foregår i løbet af mindst 45 dage regnet fra produktionsdagen i ubrudt afbrydes.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den mælk, der anvendes til »Morbier«, skal udelukkende stamme fra malkekøer af racen Montbéliarde, racetype 46, eller Simmentalkøer af den franske racetype 35, eller fra stambogsførte krydsninger af de to racer.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Malkekøernes grundfoder består af græs fra græsningsarealerne i hele vækstperioden og om vinteren af hø eller eftergrøde, der ligeledes høstes i det geografiske område.

For at garantere en tæt forbindelse mellem regionen og produktet ved hjælp af særligt foder fra det geografiske område, begrænses supplerende foder til 1 800 kg pr. malkeko pr. år. På bedriften skal de reelt udnyttede græsgange være på mindst én hektar pr. malkeko.

For at bevare den traditionelle praksis med at holde dyrene på græs er det forbudt at anvende opdrætssystemer, hvor der udelukkende fodres i stalden. Efter at sneen er smeltet, og så snart jordens bæreevne tillader det, sendes malkekøerne på græs. I græsningsæsonen skal malkekøerne bruge et areal på mindst 20 ar pr. malkeko. Disse begrænsninger betyder, at mindst 70 % af foderet stammer fra det geografiske område.

Det er på intet tidspunkt tilladt at fodre med gæret foder i form af ensilage eller andet, da denne praksis kan medføre teknologiske problemer under fremstillingen og modningen af osten.

⁽¹⁾ EFT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

For at bevare foderets traditionelle karakter er det kun tilladt at anvende råvarer og fodertilskud af ikke-genmodificerede produkter til malkekobestanden.

3.5. *Særlige produktionstrin, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

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

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning og emballering osv.*

—

3.7. *Særlige mærkningsregler*

Mærkningen af ostene med oprindelsesbetegnelsen »Morbier« skal angive navnet på betegnelsen med typer, der er mindst lige så store som de største typer på mærkningen.

Mærkningen skal være forsynet med Den Europæiske Unions symbol »BOB«.

Store oste forsynes med en etiket, som tydeligt viser, hvilken lagringsvirksomhed de kommer fra (navn eller firmanavn og adresse).

Ud over de almindelige bestemmelser, der gælder for ost i almindelighed, må der hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i handelspapirer angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med den beskyttede geografiske betegnelse end særlige fremstillings- eller varemærker.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter følgende kommuner:

Departementet Ain: kommunerne Apremont, Bellegarde-sur-Valserine, hvad angår den del der svarer til den forhenværende kommune Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges og Saint-Germain-de-Joux.

Departementet Doubs: alle departementets kommuner.

Departementet Jura: alle kommuner med undtagelse af Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesoux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Departementet Saône et Loire: kommunerne Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevestre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont og Torpes.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område omfatter bjergkæden Jura, en række kalkholdige plateauer og en forlængelse ind på en lille del af den tilgrænsende slette. Højden over havoverfladen er ofte anseelig. Landskabet består af græsområder og skov. Græsområdernes naturlige kalkstensflora er meget varieret.

Hele området er præget af fastlandsklima med store temperaturudsving fra sommer til vinter og rigelig nedbør om sommeren, selv om den er spredt over hele året. Hele området er ligeledes præget af et nordisk klima med en lav årlig gennemsnitstemperatur (til trods for de meget varme somre) og mange dage med frost. Der er tale om et regnfuldt alpint eller subalpint klima med en årlig nedbør, der altid ligger over 900 mm og normalt over 1 000 mm. Allerede i lavlandet er nedbøren rigelig, og den tager til i selve bjergområderne. Årstiderne er præget af mangelen på en tør årstid. Dette klima er særligt gunstigt for græsvækst.

Menneskelige faktorer

I midten og den nordlige del af Jurabjergene har græsning formet den regionale økonomi, der især er baseret på kvægopdræt og frem for alt på mælkeproduktion.

Det ældste dokument, der omhandler »Morbier«, stammer fra 1799. Osten var allerede kendt i Paris på den tid, hvilket tyder på, at dens oprindelse er endnu ældre.

Oprindeligt blev den produceret på et tidspunkt, hvor mælkeniveauet var lavt og frem for alt utilstrækkelig til fremstilling af en hel »Comté«. Fremstillingen af »Morbier« og »Comté« er nært forbundet.

Der findes på nuværende tidspunkt flere hypoteser om oprindelsen af fabrikationen af »Morbier«. Ifølge en af hypoteserne blev »Morbier« fremstillet af nød på gårdene for at få brugt to på hinanden følgende malkninger til produktion af en ost på 8-10 kg. Den første blok af ostemasse blev beklædt med et lag sod fra ildstedet under gryden for at beskytte den mod forurening udefra og forhindre, at overfladen ændrede sig, før blokken blev lagt sammen med ostemassen fra den næste fremstilling. Det overskydende lag sod markerede samlingen mellem de to osteblokke.

Den manuelle beklædning med kul forudsætter en hårfin balance mellem beklædning af en ostemasse, der er for tør, og en, der er for fugtig. Ved at bevare et manuelt fremstillingstrin, garanteres det, at osteproducenternes ekspertise i fremstilling af »Morbier« bevares i overensstemmelse med traditionen.

Kvægopdræterne i Jurabjergene har gradvist igennem generationer udvalgt en kvægrace, »Montbéliarde«, der er særlig tilpasset de lokale naturforhold, og hvis mælk er særlig velegnet til teknologierne i den regionale osteproduktion. De har desuden også udvalgt »Simmertal«, som er mindre udbredt.

5.2. Produktets egenart

»Morbier« er en ost af komælk, der vejer mellem 5 og 8 kg.

»Morbier« er en ost, der kendes på en vandret sort stribe i midten, som fortsætter over hele skiven. Den sorte stribe skyldes alene, at én ostemasseblok dækkes af vegetabilsk kul, inden den presses sammen med en anden. Osten med sin berømte sorte stribe i midten har en ostemasse af en ensartet elfenbensfarvet til svagt gul farve, ofte med spredte huller.

Smagen er ren med nuancer af mælk, karamel, vanilje og frugt. Med alderen bliver aromapaletten beriget med brændte, krydrede og vegetabiliske nuancer.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Den store del af græs i malkekøernes foder påvirker mælkenes karakteristika og »Morbier«'s smagegenskaber. Enhver variation i græsarealets blomsterforekomster afspejler sig i aromatiske nuancer i osten. Denne effekt kan let konstateres i løbet af sæsonen. Det er derfor, at flere produktionsbetingelser i varespecifikationen sigter mod at bevare diversiteten i de naturlige blomsterforekomster. Denne græsningsressource bevares ved at forbyde genetisk modificerede afgrøder, som kunne ændre sammensætningen af blomsterforekomster eller begrænse dens diversitet. Mangfoldigheden af græsarealernes flora bevares ligeledes ved at begrænse anvendelsen af kunstgødning.

Ostens form (som en mellemstor cylinder) var oprindeligt tilpasset fremstilling på bjerggårdene. To fremstillinger svarende til to malkninger gør det muligt at fremstille en ret stor ost og dermed begrænse tab under lagringen. Denne størrelse overtages derefter af ostemejerier (ostefremstillende kooperativer) og derved gøres det muligt at fremstille ost, når mælkeproduktionsniveauet er lavt. Denne forbindelse med fremstilling af kogt presset ostemasse, og navnlig »Comté«, genfindes i teknikken med kitbehandling af ostens skorpe. Denne form for behandling er foruden udseendet medvirkende til at give osten sin særlige smag.

Brugen af træ til modning skyldes på den ene side en direkte forbindelse med de teknologiske krav og på den anden side den nærliggende forekomst af store områder med nåletræer, som er en del af det naturlige miljø.

For at »Morbier« får en fin, glat struktur og fine smagsnuancer, er det nødvendigt at anvende råmælk med en bestemt mælkesyrebakterieflora. Fjernelsen af laktose gør det ud over at bidrage til »Morbiers« struktur muligt at lade disse sekundære aromatiske nuancer komme udtryk.

Den sorte midterstribe blev oprindeligt frembragt ved at bruge sod fra ildstedet. Denne teknik bekræfter forbindelsen med fremstillingen af kogt presset ostemasse i Franche-Comté.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMorbier.pdf>