REGULAMENTO (CE) N.º 1027/2009 DA COMISSÃO

de 29 de Outubro de 2009

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Morbier (DOP)]

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 9.º, n.º 2, segunda frase,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e nos termos do artigo 17.º, n.º 2, do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da França tendo em vista a aprovação de uma alteração dos elementos do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Morbier», registada pelo Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão [2], alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1241/2002 [3].

(2) O pedido visa alterar o caderno de especificações, precisando as condições de utilização dos tratamentos e aditivos no leite e no fabrico do «Morbier». Estas práticas asseguram a manutenção das características essenciais da denominação.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Morbier» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha-resumo, consolidada com os principais elementos do caderno de especificações, figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 29 de Outubro de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

---

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 327 de 18.12.1996, p. 11.
[3] JO L 181 de 11.7.2002, p. 4.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Morbier»:

«Método de obtenção»

O ponto 5 do caderno de especificações relativo à descrição do método de obtenção do produto é alterado pelas seguintes disposições:

— No segundo parágrafo:

em vez de: «À excepção de uma desnatação parcial, da adição de coalho, de fermentos lácticos ou de auxiliares de fabrico previstos limitativamente, é proibido acrescentar ou extrair o que quer que seja a esse leite.»

deve ler-se: «À excepção de uma desnatação parcial, da adição de coalho, de fermentos lácticos, de sal e de água para a lavagem da coalhada, é proibido acrescentar ou extrair, durante o fabrico, o que quer que seja a esse leite.»

— São aditadas as seguintes disposições:

«[…] A coagulação do leite é realizada exclusivamente com coalho.

[…] É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação.

[…] Além disso, é autorizada a remoção parcial da lactose por lavagem da coalhada com água.

[…] É proibida a conservação das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada ou do queijo fresco a temperatura negativa.

É proibida a conservação do queijo fresco e do queijo em processo de cura em atmosfera modificada.».

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«MORBIER»

N.º CE: FR-PDO-0105-0179/29.3.2006

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

Nome: Institut national de l'origine et de la qualité

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

Telefone: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Agrupamento**

Nome: Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier

Endereço: Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE

Telefone: +33 381532230

Fax: +33 381535931

E-mail: syndicatdumorbier@wanadoo.fr

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ( )

3. **Tipo de produto**

Classe 1.3: Queijos

4. **Caderno de especificações**

[Resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome*

«Morbier»

4.2. *Descrição*

O «Morbier» é um queijo de leite de vaca cru, de pasta comprimida não cozida, de forma cilíndrica achatada, de faces planas e rodela ligeiramente convexa. A côdea é natural, lisa e homogénea, de cor entre o cinzento claro e o bege alaranjado. A pasta é cor de marfim a amarelo claro, eventualmente de tom ligeiramente mais aberto. É macia, untuosa e cremosa, de textura fina, com um leve sabor a natas. A sua principal característica consiste na presença de uma risca negra central horizontal. O peso varia de 5 a 8 kg, o diâmetro de 30 a 40 cm e a altura de 5 a 8 cm. O teor de matéria gorda (gordo/seco) é de 45 % no mínimo e o teor de humidade do queijo sem gordura (HFD) é de 67 % no máximo.

4.3. *Área geográfica*

A produção de leite, o fabrico e a cura do queijo são efectuados na zona geográfica que abrange todas as comunas dos departamentos de Doubs e do Jura (à excepção das do cantão de Chemin), assim como nas 16 comunas do departamento de Ain (comunas de Apremont, Bellegarde-sur-Valserine, para a parte correspondente à antiga comuna de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges e Saint-Germain-de-Joux) e em 13 comunas do departamento de Saône et Loire (communas de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont e Torpes).

4.4. *Prova de origem*

A alimentação de base do efectivo leiteiro deve provir das pastagens naturais da zona demarcada. Só o leite conforme pode ser introduzido na instalação de transformação. O produtor de leite, a instalação de transformação e a instalação de cura devem preencher uma «declaração de aptidão» que é registada nos serviços do INAO. Cada operador deve colocar à disposição do INAO a lista dos operadores do sector de produção com que trabalha, bem como os restantes documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo. O queijo é identificado por uma placa de caseína de cor amarela que é aplicada sobre a rodela do queijo durante o processo de fabrico, e que deve indicar o dia e o mês de fabrico. A identificação da instalação de cura deve constar claramente do rótulo do molde (nome ou firma e endereço). A empresa ou, se for caso disso, a instalação de transformação devem enviar todos os meses, correctamente preenchida, a ficha de informação estatística relativa à produção e à comercialização do queijo DOP «Morbier» requerida pelo «Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier».

No âmbito do controlo das características do produto com denominação de origem, o exame analítico e organoléptico visa assegurar a qualidade e tipicidade dos produtos examinados.

4.5. *Método de obtenção*

A produção do leite e o fabrico e cura do queijo têm de ocorrer na área geográfica.

O leite utilizado para a obtenção do «Morbier» provém unicamente de vacas de raça *Montbéliarde* ou de raça *Simmental Française*. O maneio do efectivo é conforme com os usos locais. A área de pastagem efectivamente utilizada na exploração deve ser no mínimo de um hectare por vaca leiteira. A ração de base da alimentação das vacas leiteiras é constituída por forragens provenientes de pastagens situadas na área geográfica. Durante todo o ano a silagem ou outros alimentos fermentados, tais como a forragem conservada em fardos atados, devem ser excluídos da alimentação das vacas. O «Morbier» é fabricado exclusivamente com leite de vaca cru, transformado em cru. À excepção de uma desnatação parcial, da adição de coalho, de fermentos lácticos ou de sal (cloreto de sódio), é proibido acrescentar ou extrair o que quer que seja a esse leite. O leite é coalhado depois de ter sido aquecido a uma temperatura de 40 °C, no máximo. A coalhada é cortada em pedaços de cerca de um centímetro de lado. Pode ser adicionada água para a lavagem da coalhada. Depois de colocada em cincho, a coalhada é levemente comprimida, para formar um pão. Cada pão é cortado ao meio. A risca negra central horizontal é obtida exclusivamente por aplicação de carvão vegetal (*carbo medicinalis vegetalis*) sobre uma das faces da metade do pão, antes da compressão. A cura do queijo deve ter uma duração mínima de 45 dias a contar do dia de fabrico, a uma temperatura compreendida entre 7° e 15 °C. A côdea é obtida exclusivamente esfregando o queijo com água salgada, a que se adicionam eventualmente fermentos lácticos. É proibido utilizar corantes.

4.6. *Relação*

A designação «Morbier» deriva da comuna do mesmo nome, situada no departamento do Jura, região de Franche-Comté, a cerca de quinze quilómetros da fronteira entre a França e a Suíça. A produção deste queijo está documentada desde o século XVIII; nessa época, era muito localizada, estando circunscrita essencialmente ao departamento do Jura. O «Morbier», que inicialmente era fabricado na exploração agrícola, será produzido mais tarde pelas chamadas «fruitières» (cooperativas de produção de queijo) do maciço do Jura. Um decreto de 1942 previa já o fabrico do «Morbier» nos departamentos do Jura e de Doubs.

O «Morbier» é um queijo produzido nas pastagens de montanha do maciço do Jura, onde a diversidade da flora natural da pastagem permite obter uma produção leiteira e de queijo de qualidade, com características específicas. As condições de produção são definidas de modo a preservar as especificidades locais e a permitir que estas se reflictam no produto.

4.7. *Estrutura de controlo*

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

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

Telefone: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

O *Institut National des Appellations d'Origine* (Instituto Nacional das Denominações de Origem) é um organismo público de carácter administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura.

O controlo das condições de produção dos produtos que beneficiam de uma denominação de origem é da responsabilidade do INAO.

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

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

Telefone: +33 144871717

Fax: +33 144973037

A DGCCRF é um serviço do Ministério da Economia, das Finanças e da Indústria.

4.8. *Rotulagem*

No rótulo dos queijos que beneficiam da denominação de origem protegida «Morbier» deve figurar o nome da denominação de origem protegida, inscrito em caracteres de dimensões pelo menos iguais às dos caracteres de maiores dimensões que constam do rótulo e a menção «Appellation d'Origine Contrôlée». O nome e o endereço do fabricante devem também figurar obrigatoriamente no rótulo do queijo.