

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1027/2009**z dnia 29 października 2009 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy (Morbier (ChNP))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Morbier”, zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2400/96 ⁽²⁾, zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 1241/2002 ⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków prowadzenia obróbki i stosowania dodatków w odniesieniu do mleka i w procesie wytwa-

rzania „Morbier”. Praktyki te gwarantują zachowanie istotnych właściwości produktu o tej nazwie.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Morbier” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 29 października 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 327 z 18.12.1996, s. 11.

⁽³⁾ Dz.U. L 181 z 11.7.2002, s. 4.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Morbier” zatwierdza się następujące zmiany:

„Metoda produkcji”

W pkt 5 specyfikacji zawierającym opis metody wytwarzania produktu wprowadza się następujące zmiany:

— w ust. 2:

zdanie: „Z wyjątkiem częściowego odtuszczenia, koagulacji, dodawania bakterii kwasu mlekowego serwatki lub wyraźnie określonych produktów wspomagających proces produkcji, zabrania się usuwania z mleka lub dodawania do niego jakichkolwiek substancji.”,

zastępuje się zdaniem: „Z wyjątkiem częściowego odtuszczenia, koagulacji, dodawania bakterii kwasu mlekowego, soli i wody do płukania skrzepu, zabrania się usuwania z mleka lub dodawania do niego jakichkolwiek substancji w trakcie produkcji”,

— dodaje się zdania w brzmieniu:

„[...] Koagulacja mleka może odbywać się wyłącznie z użyciem podpuszczki.

[...] Zagęszczenie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed procesem koagulacji jest zabronione.

[...] Ponadto dopuszcza się częściowe oddzielenie laktozy przez płukanie skrzepu w wodzie.

[...] Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu wytwarzania, skrzepu lub świeżego sera w temperaturze ujemnej.

Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”.

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„MORBIER”

NR WE: FR-PDO-0105-0179/29.3.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité
Adres: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE
Tel. +33 153898000
Faks +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier
Adres: Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE
Tel. +33 381532230
Faks +33 381535931
E-mail: syndicatdumorbier@wanadoo.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.3: Sery

4. Specyfikacja produktu

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu

„Morbier”

4.2. Opis produktu

Morbier jest to ser z surowego mleka krowiego, prasowany, niegotowany, o formie płaskiego walca o płaskich ścianach bocznych i lekko wypukłym spodzie. Ma naturalną, gładką, jednolitą skórkę w kolorze od jasno szarego po pomarańczowo-beżowy. Masa serowa ma barwę od kości słoniowej po blado żółtą, niekiedy zawiera nieznaczne otwory. Jest sprężysta, kremowa, rozplywająca się w ustach, o delikatnej konsystencji i lekko śmietankowym smaku. Główną cechą charakterystyczną masy jest czarny, przebiegający środkiem, poziomy pasek. Masa sera wynosi 5–8 kg, średnica 30–40 cm, a wysokość 5–8 cm. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi co najmniej 45 %, a zawartość w wodzie w masie beztłuszczowej – maksymalnie 67 %.

4.3. Obszar geograficzny

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym obejmującym wszystkie gminy departamentów Doubs i Jura (z wyjątkiem gmin kantonu Chemin) oraz 16 gmin departamentu Ain (gminy Apremont, Bellegarde-sur-Valsérine w części odpowiadającej dawnej gminie Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges i Saint-Germain-de-Joux) oraz 13 gmin departamentu Saône et Loire (gminy Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevsre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont i Torpes).

4.4. Dowód pochodzenia

Podstawowa pasza stada mlecznego musi pochodzić z naturalnych użytków zielonych położonych na wyznaczonym obszarze. Zakłady przetwórcze mogą przyjmować jedynie mleko zgodne z wymogami. Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzwalnia serów wypełnia „oświadczenie o spełnieniu warunków” rejestrowane przez służby INAO. Każdy podmiot musi prowadzić i udostępniać INAO wykaz podmiotów uczestniczących w łańcuchu produkcji, z którymi współpracuje, oraz wszystkie dokumenty niezbędne w celu przeprowadzenia kontroli pochodzenia, jakości, warunków produkcji mleka i serów. Identyfikację sera zapewnia się przy pomocy płytki kazeinowej w kolorze żółtym. Umieszcza się ją w trakcie produkcji na spodzie każdego sera ze wskazaniem dnia i miesiąca produkcji. Na kręgach sera umieszcza się jasne oznakowanie identyfikujące dojrzwalnię (nazwisko lub nazwa przedsiębiorstwa i adres). Każde przedsiębiorstwo jest zobowiązane, w stosownych przypadkach w odniesieniu do każdego zakładu, przekazać co miesiąc prawidłowo wypełnioną kartę informacji statystycznych dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu sera objętego ChNP „Morbier”, wymaganą przez Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier.

W ramach kontroli przeprowadzanej w odniesieniu do cech charakterystycznych produktów o chronionej nazwie pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu weryfikację jakości i typowości produktów poddanych badaniu.

4.5. Metoda produkcji

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzwianie serów muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Mleko stosowane do produkcji sera Morbier pochodzi wyłącznie od krów rasy Montbéliarde lub Simmental Française. Stado jest prowadzone zgodnie z miejscowymi zwyczajami. W gospodarstwie rolnym faktycznie użytkowana powierzchnia użytków zielonych musi wynosić co najmniej 1 hektar na 1 krowę mleczną. Podstawowa racja żywieniowa krów mlecznych składa się z pasz pochodzących z użytków zielonych położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym. W żywieniu krów mlecznych przez cały rok nie stosuje się jakichkolwiek rodzajów kiszonki lub innych pasz sfermentowanych, w tym pasz przechowywanych w postaci owiniętych w folię bel. Ser Morbier jest produkowany wyłącznie z mleka krowiego stosowanego w produkcji w stanie surowym. Z wyjątkiem częściowego odłuszczenia, dodawania podpuszczki, bakterii kwasu mlekowego lub soli (chlorek sodu) zabrania się usuwania z mleka lub dodawania do niego jakichkolwiek substancji. Mleko poddaje się koagulacji po podgrzaniu go do temperatury maksymalnej równej 40 °C. Skrzep kroi się na ziarno o grubości około 1 cm. Można dodać wody do płukania skrzepu. Po odciążeniu serwatki skrzep jest delikatnie prasowany w celu uzyskania krążków. Każdy krążek rozcina się na pół. Czarny, przebiegający środkiem, poziomy pasek uzyskuje się wyłącznie poprzez naniesienie na jedną z powierzchni połówki krążka węgla roślinnego (*carbo medicinalis vegetalis*) przed prasowaniem. Dojrzwianie sera trwa co najmniej 45 dni od dnia zakończenia wytwarzania, w temperaturze 7–15 °C. Skórkę otrzymuje się wyłącznie poprzez nacieranie wodą z solą, do której można dodać bakterie kwasu mlekowego. Zabronione jest stosowanie jakichkolwiek barwników.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

Ser zwany „Morbier” zawdzięcza swoją nazwę gminie Morbier położonej w departamencie Jura w regionie Franche-Comté, około piętnastu kilometrów od granicy francusko-szwajcarskiej. Świadectwa dotyczące jego produkcji pojawiły się już od XVIII wieku; w tamtym czasie ma ona charakter bardzo lokalny, głównie w departamencie Jura. Ser Morbier, produkowany pierwotnie głównie w gospodarstwach, następnie wytwarzany jest przez zakłady zwane „fruitières” (spółdzielnie serowarskie) w masywie Jury. Już w dekrete wydany w 1942 r. określono, że ser „Morbier” wytwarzany jest w departamentach Jura i Doubs.

Morbier jest serem produkowanym na górskich użytkach zielonych położonych w masywie Jura, w których naturalne zróżnicowanie flory pastwisk pozwala na produkcję mleka i sera o wysokiej jakości i specyficznych właściwościach. Warunki produkcji są określone w sposób umożliwiający ochronę specyfiki tego obszaru i jej odzwierciedlenie w produkcji.

4.7. Organ kontroli

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

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

Tel. +33 153898000

Faks +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine jest instytucją publiczną o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą ministerstwu rolnictwa.

INAO odpowiada za kontrolę warunków wytwarzania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

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

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

Tel. +33 144871717

Faks +33 144973037

DGCCRF jest jednostką międzyresortową ministerstwa gospodarki i finansów oraz ministerstwa przemysłu.

4.8. Etykietowanie

Oznakowanie każdego sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Morbier” zawiera chronioną nazwę pochodzenia, wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej oznakowaniu i napis „Appellation d’Origine Contrôlée”. Nazwa i adres producenta są obowiązkowe w oznakowaniu sera.
