

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1128/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Morbier (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Morbier” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1241/2002⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1027/2009⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie wymagań dotyczących opisu produktu, dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, wymogów krajowych i struktur odpowiedzialnych za kontrolę nazwy.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 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

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 181 z 11.7.2002, s. 4.⁽³⁾ Dz.U. L 283 z 30.10.2009, s. 34.

ZAŁĄCZNIK I

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

1.1. Opis produktu*Właściwości organoleptyczne*

W celu lepszego opisania faktycznych właściwości produktu przeanalizowano wszystkie elementy opisu sera:

W odniesieniu do czarnego paska usunięto słowo „dobrze” poprzedzające słowo „przylegający” ze względu na jego subiektywny charakter.

W odniesieniu do skórki słowa „gładka” i „jednolita” zastąpiono dokładniejszym opisem „natarta, o jednolitym wyglądzie, pokryta mazią serową, z widoczną siatką formy”. W odniesieniu do koloru słowa „jasnoszary po pomarańczowobeżowy” zastąpiono dokładniejszym opisem „beżowy do pomarańczowego z niuansami brązowopomarańczowymi, czerwonepomarańczowymi i różowopomarańczowymi”.

W odniesieniu do masy serowej dodano, że jest ona „jednolita” i uściślono, że jest sprężysta „w dotyku”. Otwory opisano w sposób bliższy rzeczywistości: słowa „niekiedy zawiera nieznaczne otwory” zastąpiono słowami „często zawiera kilka rozproszonych otworów wielkości porzeczek lub małych spłaszczonych pęcherzyków powietrza”. Dodano informację, że masa serowa jest „niezbyt kleista w ustach” i że jej konsystencja jest „gładka”.

W odniesieniu do smaku słowa „[o] lekko śmietankowym smaku; Jego zapach jest wyraźny, owocowy i trwały” zastąpiono słowami „Ma wyraźny smak z nutami mlecznymi, karmelu, wanilii, owoców. Podczas dojrzewania paleta aromatyczna wzbogaca się o nuty prażone, korzenne i roślinne. Smaki są zrównoważone”.

Właściwości analityczne

Dodano minimalną zawartość wody w masie beztłuszczowej, wynoszącą 58 %, w celu uniknięcia produkcji zbyt suchych nietypowych serów.

1.2. Dowód pochodzenia

Ujednolicono nagłówek „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”; obejmuje on w szczególności obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Ponadto w części tej dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności serów.

1.3. Metoda produkcji*Produkcja mleka*

— Rasy:

W celu ułatwienia kontroli uściślono typ rasowy, a obowiązek korzystania z ras lokalnych rozszerzono o „bydło mleczne” i „wszystkie krowy mleczne obecne w gospodarstwie”. Dopuszcza się również „zwierzęta pochodzące ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu”. W ujęciu historycznym obydwie rasy, jak również krzyżówki między tymi rasami, są rasami pochodzenia lokalnego. Krzyżowanie nie ma zauważalnego wpływu na specyfikę produktu.

— Powierzchnia użytków zielonych:

Usunięto zdanie „Stado jest prowadzone zgodnie z miejscowymi zwyczajami”, ponieważ jest ono zbyt ogólne i nie umożliwia kontroli.

Dodano zdanie „Za powierzchnie użytków zielonych do celów produkcji sera „Morbier” uznaje się tereny porośnięte zielonką, na których występują stale co najmniej 3 różne gatunki roślin, wśród których znajduje się co najmniej jedna roślina trawiasta i jedna roślina strączkowa” w celu uprzywilejowania trwałych użytków zielonych ze zróżnicowaną florą pastwisk.

— Prowadzenie użytków zielonych i nawożenie:

Dodano ograniczenie stosowania azotowych nawozów mineralnych do 50 jednostek na hektar powierzchni użytków zielonych i na rok w celu zachowania zróżnicowania flory użytków zielonych. W tym samym celu wymieniono dozwolone nawozy organiczne: obornik, gnojówka, gnojowica i ustabilizowane osady ściekowe. W celu uniknięcia problemów dotyczących jakości mleka zabrania się eksploatacji powierzchni paszowej (pastwisko lub pokos) wcześniej niż 4 tygodnie od dnia nawożenia nawozem organicznym.

— Pastwiska:

W celu zachowania związku między produktem i jego obszarem wprowadzono obowiązek wypasu: „Wypas krów mlecznych rozpoczyna się po stopnieniu śniegu, jeżeli pozwala na to nośność gruntów. W okresie wypasu dla krów wykorzystywanych w produkcji przeznaczają się powierzchnię co najmniej 20 arów użytków zielonych na krowę mleczną”.

— Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych:

„Aby poprawić przechowywanie paszy zielonej, zezwala się na stosowanie jedynie chlorku sodu” w celu uniknięcia zmiany jej właściwości.

Zabrania się nawilżania paszy w celu uniknięcia rozwoju niepożądanych mikroorganizmów.

„W przypadku podawania paszy zielonej uzupełniającej, paszę zieloną umieszcza się w oczyszczonych korytach i jest ona konsumowana w ciągu maksymalnie 4 godzin po pokosie” w celu uniknięcia fermentacji paszy zielonej. Podobnie „jeżeli buraki kroi się na kawałki, przygotowuje się je każdego dnia”.

W celu zachowania związku między produktem i jego obszarem „udział pasz treściwych w dawce pokarmowej krów mlecznych (w tym udział roślin suszonych) ograniczono średnio w odniesieniu do stada do 1 800 kg na krowę i na rok”.

Zakaz stosowania pasz fermentowanych rozszerzono z „krów mlecznych” na „stado mleczne (krowy wykorzystywane do produkcji, krowy po zakończeniu laktacji i zwierzęta przeznaczone do odnowienia stada po odsadzeniu)”.

Rozważa się jednak możliwość żywienia pod pewnymi warunkami innego stada, wyraźnie oddzielnego, tym rodzajem paszy.

W celu zachowania związku między produktem i obszarem jego produkcji zakazano stosowania paszy genetycznie zmodyfikowanej.

W celu uniknięcia pogorszenia jakości mleka „w paszy bydła mlecznego zabronione są: pasze zielone, które wpływają niekorzystnie na zapach i smak mleka”.

Udój

Należy zachować naturalną florę mleka. Zwiększenie liczby udojów dziennie szkodzi naturalnej florze mleka. Jeden codzienny udój powoduje zakłócenia równowagi mikroflory. „Udój odbywa się dwa razy dziennie, rano i wieczorem. Zabrania się pomijania jednego udoju. W trosce o zachowanie naturalnej flory mleka stosowane produkty nie zawierają środków dezynfekujących z wyjątkiem przypadku stwierdzenia nieprawidłowości”.

Przetwarzanie

— Mleko wykorzystywane w produkcji:

Mleko należy odbierać codziennie i szybko wykorzystywać do produkcji zgodnie z terminami uznawanymi w tradycji lokalnej.

Mleko takie należy oddzielić od pozostałych rodzajów mleka w celu umożliwienia kontroli.

„Do pomieszczeń, w których produkuje się ser »Morbier«, można wprowadzić jedynie mleko zgodne z niniejszą specyfikacją lub mleko przeznaczone do wytwarzania innych produktów objętych nazwami pochodzenia z regionu, o ile jego identyfikowalność jest wystarczająca w celu umożliwienia kontroli zgodności z niniejszą specyfikacją mleka faktycznie wykorzystanego do produkcji »Morbier«. Flora bakteryjna mleka zgodnego ze specyfikacją innych ChNP z regionu jest zgodna z florą bakteryjną Morbier. Określono producentów mleka służącego do produkcji wspomnianych innych ChNP, a mleko pochodzące z produkujących je gospodarstw spełnia te same podstawowe zasady co w przypadku ChNP Morbier: pasza dla krów mlecznych na bazie zielonki i siana z obszaru, wypas, ograniczony okres przechowywania mleka itd. Pozwala to zachować dostosowane środowisko bakteryjne w zakładzie produkcyjnym. Inne rodzaje mleka niezgodne ani ze specyfikacją Morbier, ani ze specyfikacją innych ChNP nie dają tych samych gwarancji. Ponadto różne sery produkuje się oczywiście w niezależny sposób, w odniesieniu do przestrzeni (inny łańcuch produkcji) lub czasu (następujące po sobie rodzaje produkcji).

— Przetwarzanie:

Zdanie „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” zastąpiono zdaniem:

„Z wyjątkiem częściowego odtuszczenia zabrania się usuwania z mleka lub dodawania do niego jakichkolwiek substancji w trakcie produkcji, z wyjątkiem: – soli (chlorku sodu), – podpuszczki, – wyselekcjonowanych kultur bakterii kwasowych, w postaci pasażu lub bezpośredniego posiewu, – wody, – roślinnego węgla drzewnego (*carbo medicinalis vegetalis*).”.

Uściślono, że ze względów technologicznych i tradycyjnych „Podczas produkcji należy korzystać z nierdzewnego lub miedzianego naczynia.”.

Usunięto wymóg dotyczący wielkości ziaren skrzepu, ponieważ jest on niemożliwy do skontrolowania i nie jest specyficzny dla tego produktu.

Uściślono warunki oddzielania laktozy, jak również warunki dotyczące temperatury w naczyniu.

Usunięto zdanie „Krążki kształtuje się przez lekkie prasowanie”, ponieważ określony w nim wymóg nie jest to obowiązkiem technologicznym.

Uściślono, że nanoszenie węgla roślinnego musi koniecznie odbywać się „ręcznie”, aby odzwierciedlić umiejętności serowarów na tym ważnym etapie produkcji „Morbier”. Dopuszcza się stosowanie tradycyjnych drewnianych form i płótna lnianego, ponieważ są to materiały stosowane tradycyjnie w tej branży.

Do specyfikacji dodano, że „Morbier” musi być solony na sucho lub w solance i że w przypadku umieszczenia w solance zabrania się chemicznego uzdatniania solanki. W poprzedniej specyfikacji pominięto ten ważny etap technologiczny.

Dojrzwianie

Drewno jest najlepszym materiałem, jaki można stosować podczas dojrzwiania, ponieważ pozwala na doskonałą wymianę, w szczególności wody i soli, poprzez jej regulowanie. Drewno wzmacnia również związek z obszarem produkcji, sprzyjając mikroflorze powierzchniowej. Dodano zatem następujące zdanie: „Dojrzwianie sera odbywa się na drewnianych deskach.”. Nie narzucono pochodzenia tych desek.

Aby jednak nie działać na niekorzyść serowarni, w których dojrzwianie odbywa się obecnie na materiałach nierdzewnych, zaproponowano następujący środek przejściowy: „W ramach odstępstwa można stosować materiały nierdzewne stosowane do produkcji „Morbier” do dnia 1 stycznia 2006 r. aż do ich wymiany, jednak najpóźniej do dnia 31 grudnia 2014 r.”.

Dodano informację, że minimalny okres wynosi 45 dni „bez przerywania cyklu”.

Uściślono, że „w trakcie przechowywania przed wprowadzeniem do obrotu dojrzałe sery należy przechowywać w temperaturze dodatniej”.

1.4. Etykietowanie

Usunięto obowiązek stosowania krajowego logo „INAO”. Dodano obowiązek stosowania logo „ChNP” Unii Europejskiej. Obowiązek wskazania danych producenta zastąpiono obowiązkiem wskazania danych dojrzwialni.

Uściślono, że niezależnie od informacji wymaganych przepisami mającymi zastosowanie do wszystkich serów zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

1.5. Wymogi krajowe

W części „Wymogi krajowe” uznano za stosowne wskazać „podstawowe punkty kontroli” oraz dotyczące ich wartości referencyjne i metody oceny.

1.6. Inne

Wskazano dane kontaktowe organów kontrolujących warunki produkcji, w szczególności dane kontaktowe nowej jednostki certyfikującej wybranej przez grupę w celu pełnienia tej funkcji. Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO, krajowy instytut ds. pochodzenia i jakości) nie pojawia się już w tym nagłówku.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

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⁾

„MORBIER”

NR WE: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Morbier”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Morbier” jest to ser z surowego mleka krowiego, prasowany, niegotowany, o kształcie płaskiego walca o średnicy 30–40 cm, wysokości 5–8 cm, masie 5–8 kg, o płaskich ścianach bocznych i lekko wypukłym spodzie.

Ser ten posiada czarny, przebiegający środkiem, poziomy pasek, przylegający do masy i ciągnący się przez cały plaster.

Jego skórka jest naturalna, natarta, o jednolitym wyglądzie, pokryta mazią serową, z widoczną siatką formy. Ma kolor beżowy do pomarańczowego z niuansami brązowopomarańczowymi, czerwonepomarańczowymi i różowopomarańczowymi. Masa serowa ma jednolitą barwę od barwy kości słoniowej po słomkowożółtą i często zawiera kilka rozproszonych otworów wielkości porzeczki lub małych spłaszczonych pęcherzyków powietrza. Jest sprężysta w dotyku, kremowa, rozplywająca się i niezbyt kleista w ustach, o gładkiej i delikatnej konsystencji. Ma wyraźny smak z nutami mlecznymi, karmelu, wanilii, owoców. Podczas dojrzewania paleta aromatyczna wzbogaca się o nuty prażone, korzenne i roślinne. Smaki są zrównoważone. Ser zawiera co najmniej 45 gramów tłuszczu na 100 gramów masy po całkowitym osuszeniu. Zawartość wody w masie beztłuszczowej musi wynosić 58–67 %. Dojrzwanie sera trwa przez co najmniej 45 dni od dnia produkcji, bez przerywania cyklu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko stosowane do produkcji sera „Morbier” pochodzi wyłącznie od bydła mlecznego ras Montbéliarde typ rasowy 46 lub Simmental Française typ rasowy 35 lub od zwierząt pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się z trawy pastewnej przez cały okres wegetacji, a w okresie zimowym z siana lub potrawu zebranych również na obszarze geograficznym.

W celu zagwarantowania ścisłego związku między obszarem i produktem poprzez paszę specyficzną dla obszaru geograficznego mieszanki paszowe uzupełniające ograniczono do 1 800 kg na krowę mleczną i na rok. W gospodarstwie rolnym faktycznie użytkowana powierzchnia użytków zielonych musi wynosić co najmniej 1 hektar na 1 krowę mleczną.

W celu zachowania tradycyjnej praktyki wypasu zabrania się stosowania systemów gospodarowania, w których cała pasza jest dostarczana do koryta. Wypas krów mlecznych rozpoczyna się po stopnieniu śniegu, jeżeli pozwala na to nośność gruntów. W okresie wypasu dla krów wykorzystywanych w produkcji przeznaczają się powierzchnię co najmniej 20 arów użytków zielonych na krowę mleczną. Wspomniane ograniczenia oznaczają, że co najmniej 70 % paszy pochodzi z obszaru geograficznego.

Stosowanie paszy sfermentowanej, w postaci kiszonki lub innej, jest zakazane w żywieniu bydła mlecznego przez cały rok z powodu związanych z taką praktyką zagrożeń technologicznych w trakcie produkcji i dojrzewania serów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

W gospodarstwie dopuszcza się jedynie surowce i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż genetycznie zmodyfikowane w celu zachowania tradycyjnego charakteru paszy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Morbier” musi znajdować się nazwa pochodzenia pisana czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej na etykietach.

Na etykietach musi obowiązkowo znajdować się symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

Na kręgach sera umieszcza się jasne oznakowanie identyfikujące dojrzewalnię (nazwisko lub nazwa przedsiębiorstwa i adres).

Niezależnie od informacji wymaganych przepisami mających zastosowanie do wszystkich serów zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje teren następujących gmin:

departament Ain: gminy Apremont, Bellegarde-sur-Valserine w części odpowiadającej dawnej gminie Coupy, Belley-doux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges i Saint-Germain-de-Joux,

departament Doubs: wszystkie gminy departamentu,

departament Jura: wszystkie gminy z wyjątkiem Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux,

departament Saône et Loire: gminy Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont i Torpes.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny znajduje się na łuku jurajskim, tj. zespole wapiennych płaskowyżów, a jego przedłużenie w niewielkiej części na sąsiadującej równinie. W znacznym stopniu znajduje się on na dużych wysokościach. Krajobraz tworzą użytki zielone i lasy. Naturalna flora wapieniolubna użytków zielonych jest bardzo zróżnicowana.

Cały obszar charakteryzuje się klimatem typu kontynentalnego z wysokimi amplitudami temperatur między zimą i latem oraz opadami, które chociaż rozłożone są w ciągu całego roku, są znaczne w porze letniej. Cały obszar charakteryzuje się również północnym klimatem z niską średnią temperaturą roczną (mimo silnych upałów latem) i dużą liczbą dni z przymrozkami. Jest to środowisko górskie lub podgórskie, zdecydowanie deszczowe, z rocznymi opadami powyżej 900 mm, a zazwyczaj powyżej 1 000 mm. Opady te są obfite już na niskiej wysokości, a ich ilość wzrasta w kierunku wnętrza masywów. Sezonowy rozkład opadów charakteryzuje się brakiem pory suchej. Klimat ten szczególnie sprzyja wzrostowi zielonki.

Czynniki ludzkie

W centrum i na północy masywu Jury znaczenie pastwisk uwarunkowało gospodarkę regionalną opartą głównie na chowie, a w szczególności na produkcji mleka.

Najstarszy dokument dotyczący „Morbier” pochodzi z 1799 r. Ser jest już wówczas znany w Paryżu, co wskazuje, że pochodzi on z wcześniejszego okresu.

Początkowo produkowano go, gdy ilość mleka była niewielka, a w szczególności niewystarczająca do produkcji kręgu sera „Comté”. Wspomniane dwa produkty „Morbier” i „Comté” są ze sobą ściśle powiązane.

Istnieje wiele hipotez dotyczących pochodzenia produkcji sera „Morbier”. Według jednej z nich „Morbier” produkowano ze względu na konieczność wykorzystywania w gospodarstwach dwóch kolejnych udojów do wykonania sera o masie 8–10 kilogramów. Pierwszy krążek skrzepu powlekano sadzą zdjętą spod kotła w celu zabezpieczenia go przed zewnętrznymi skażeniami i uniknięcia powierzchniowych zmian przed połączeniem ze skrzepem z następnej produkcji. Pozostała warstwa wyznaczała połączenie między dwoma produkcjami.

Ręczne nakładanie węgla zakłada równowagę między nanoszeniem go na zbyt suchy skrzep i nanoszeniem na skrzep zbyt wilgotny. Utrzymanie etapu pracy ręcznej jest gwarancją utrzymania umiejętności serowarskich związanych z „Morbier” i wyraża poszanowanie tradycji.

Na przestrzeni pokoleń hodowcy z Jury wybrali rasę krów, „Montbéliarde”, szczególnie przystosowaną do lokalnych warunków naturalnych, której mleko odpowiada regionalnym technologiom serowarskim. Uzupełniająco wybrali również rzadziej występującą rasę „Simmental”.

5.2. Specyfikacja produktu

„Morbier” jest to ser z mleka krowiego o masie 5–8 kg.

„Morbier” jest serem rozpoznawalnym dzięki czarnemu, przebiegającemu środkiem, poziomemu paskowi, ciągnącemu się przez cały plaster i przylegającemu do masy. Czarny pasek uzyskuje się wyłącznie poprzez naniesienie węgla roślinnego na powierzchnię jednego z krążków skrzepu przed prasowaniem. Masa serowa, wyróżniająca się słynnym czarnym paskiem w środku, ma jednolitą barwę od barwy kości słoniowej po bladożółtą i często zawiera kilka rozproszonych otworów.

Ma wyraźny smak z nutami mlecznymi, karmelu, wanilii, owoców. Podczas dojrzewania paleta aromatyczna wzboga się o nuty prażone, korzenne i roślinne.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Przewaga zielonki w paszy krów mlecznych wpływa na właściwości mleka, jak również na właściwości organoleptyczne sera „Morbier”. Każda zmiana składu roślinnego użytków zielonych przekłada się na zmiany nut zapachowych sera. Wpływ ten widoczny jest wyraźnie wraz z porami roku. Dlatego wiele warunków produkcji określonych w specyfikacji ma na celu zachowanie naturalnej różnorodności flory. Zasoby zielonki chronione są zakazem prowadzenia upraw zmodyfikowanych genetycznie, które mogłyby zmienić skład roślinny lub ograniczyć jego różnorodność. Bogactwo flory użytków zielonych zachowuje się również przez ograniczenie udziału składników odżywczych.

Kształt sera (średniej wielkości walec) był początkowo dostosowany do produkcji w gospodarstwach górskich. Dwie produkcje, odpowiadające dwóm udojom, pozwalają otrzymać produkt dość dużej wielkości, ograniczając straty podczas przechowywania. Format ten przejmą następnie zakłady zwane „fruitières” (spółdzielnie serowarskie), umożliwiając tym samym produkcję serów, kiedy ilość mleka jest niewielka. Związek z produkcją prasowanych serów z gotowanej masy, w szczególności „Comté”, można odnaleźć w technikach pokrywania skórki mazią serową. Ten rodzaj zabiegu wpływa, poza wyglądem, na szczególnie smak sera.

Stosowanie drewna do dojrzewania jest bezpośrednio związane z jednej strony z wymogami technologicznymi, z drugiej strony z istnieniem w pobliżu dużych lasów iglastych w środowisku naturalnym.

W celu otrzymania delikatnej i gładkiej konsystencji i uwydatnienia w smaku „Morbier” delikatnych nut niezbędne jest stosowanie surowego mleka o szczególnej florze mlekowej. Oddzielanie laktozy, które wpływa na uzyskanie przez „Morbier” jego konsystencji, pozwala na uwydatnienie drugorzędnych nut zapachowych.

Przebiegający środkiem czarny pasek otrzymywano początkowo, używając sadzy z kotła. Technika ta potwierdza związek z produkcją prasowanych serów z gotowanej masy z Franche-Comté.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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