VERORDNUNG (EG) Nr. 1027/2009 DER KOMMISSION

vom 29. Oktober 2009

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Morbier (g.U.)]

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 zweiter Satz,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs geprüft, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission ([2]) in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1241/2002 ([3]) eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Morbier“ zu genehmigen.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Bedingungen für die Behandlungen und für die Verwendung von Zusatzstoffen für die Milch und bei der Herstellung von „Morbier“ präzisiert werden. Diese Praktiken gewährleisten, dass die wesentlichen Merkmale der Ursprungsbezeichnung erhalten bleiben.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Morbier“ wird gemäß Anhang I geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 29. Oktober 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
([2]) ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11.
([3]) ABl. L 181 vom 11.7.2002, S. 4.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Morbier“ werden genehmigt:

„Herstellungsverfahren“

Nummer 5 der Spezifikation über das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses wird durch folgende Bestimmungen geändert:

— In Absatz 2:

anstatt: „Abgesehen von einer Teilentrahmung sowie dem Zusatz von Lab, Milchfermenten oder abschließend zugelassenen Herstellungshilfsstoffen darf der Milch nichts zugesetzt oder entzogen werden.“

muss es heißen: „Abgesehen von einer Teilentrahmung sowie dem Zusatz von Lab, Milchfermenten, Salz oder Wasser zum Waschen des Bruchs darf der Milch während der Herstellung nichts zugesetzt oder entzogen werden.“

— Folgende Bestimmungen werden hinzugefügt:

„(…) Die Dicklegung der Milch muss ausschließlich mit Lab erfolgen.

(…) Die Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung des wässrigen Teils vor der Gerinnung ist untersagt.

(…) Des weiteren ist die teilweise Lactoseentfernung durch Waschen des Bruchs mit Wasser zulässig.

(…) Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.

Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt.“

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„MORBIER“

EG-AKTENZEICHEN: FR-PDO-0105-0179/29.3.2006

G.U. (X) **G.G.A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1 **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

Name:	Institut national de l'origine et de la qualité
Vereinigung:	51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE
Tel.:	+33 153898000
Fax:	+33 153898060
E-Mail:	info@inao.gouv.fr

2 **Vereinigung**

Name:	Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier
Anschrift:	Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE
Tel.:	+33 381532230
Fax:	+33 381535931
E-Mail:	syndicatdumorbier@wanadoo.fr
Zusammensetzung:	Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ( )

3 **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3: Käse

4 **Spezifikation**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 *Name*

„Morbier“

4.2 *Beschreibung*

Morbier ist ein Käse aus roher Kuhmilch, gepresst, nicht gebrannt, von flacher, zylindrischer Form mit ebener Ober- und Unterfläche und leicht konvexem Rand. Die Rinde ist von natürlicher Beschaffenheit, glatt und gleichmäßig, von hellgrauer bis beiger, ins Orange spielender Farbe. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis hellgelb und zeigt unter Umständen eine kleine Öffnung. Er ist weich, cremig und im Munde zergehend, von feiner Textur und leichtem, rahmigem Geschmack. Hervorstechendstes Merkmal ist ein waagrechter schwarzer Streifen in der Mitte. Das Gewicht beträgt 5-8 kg, der Durchmesser 30-40 cm und die Höhe 5-8 cm. Der Fettgehalt (Fett/Trockenmasse) beträgt mindestens 45 %, der Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses maximal 67 %.

4.3 *Geografisches Gebiet*

Die Erzeugung der Milch sowie die Herstellung und Reifung des Käses erfolgen in einem geografischen Gebiet, das sämtliche Gemeinden der Departements Doubs und Jura (mit Ausnahme derjenigen des Kantons Chemin) sowie 16 Gemeinden des Departements Ain (Gemeinden Apremont, Bellegarde-sur-Valserine hinsichtlich des Teils, der der früheren Gemeinde Coupy entspricht, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges und Saint-Germain-de-Joux) und 13 Gemeinden des Departements Saône et Loire (Gemeinden Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont und Torpes) umfasst.

4.4 *Ursprungsnachweis*

Das Basisfutter für die Milchviehherde muss von den natürlichen Weiden innerhalb des oben abgegrenzten Gebiets stammen. Es darf ausschließlich Milch verarbeitet werden, die den Vorschriften entspricht. Für jeden Milcherzeuger, jede Verarbeitungsanlage und jede Reifungsanlage ist eine „Eignungserklärung" auszufüllen, die vom INAO registriert wird. Jeder Unternehmer muss dem INAO ein Verzeichnis aller Unternehmer aus der Produktionskette, zu denen er Verbindung hat, sowie alle Dokumente zur Verfügung stellen, die für die Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Bedingungen für die Milch- und Käseerzeugung erforderlich sind. Die Kennzeichnung erfolgt durch eine gelbe Kaseinmarke, die während der Herstellung an der Seitenfläche jedes Käselaibs angebracht wird und auf der Tag und Monat der Herstellung angegeben sind. Aus dem Etikett muss eindeutig hervorgehen, von welcher Reifungsanlage der Käse stammt (Name oder Firmenname sowie Anschrift). Jedes Unternehmen muss allmonatlich — gegebenenfalls für jede Anlage gesondert — den vom „Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier" vorgeschriebenen Bogen mit statistischen Angaben zur Erzeugung und Vermarktung von Käse mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Morbier" ordnungsgemäß ausgefüllt zurücksenden.

Im Rahmen der Kontrollen, die in Bezug auf die Eigenschaften des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung durchgeführt werden, gewährleistet eine analytische und organoleptische Prüfung die Qualität und den typischen Charakter der Erzeugnisse.

4.5 *Herstellungsverfahren*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses müssen in der geografischen Region erfolgen.

Die für die Herstellung des Morbier verwendete Milch stammt ausschließlich von Kühen der Rasse Montbéliarde oder Simmental Française. Die Herde wird entsprechend den örtlichen Gepflogenheiten gehalten. Die effektiv genutzte Weidefläche in den Betrieben muss mindestens einen Hektar je Milchkuh betragen. Das Basisfutter für die Milchkühe besteht aus Futterpflanzen von Weiden innerhalb des geografischen Gebiets. Die Milchkühe erhalten zu keiner Zeit des Jahres Silageprodukte oder sonstiges fermentiertes Futter, darunter auch kein Futter, das in Form von mit Folie umwickelten Ballen aufbewahrt wird. Morbier wird ausschließlich aus roher Kuhmilch hergestellt. Abgesehen von einer Teilentrahmung sowie dem Zusatz von Lab, Milchfermenten oder Salz (Natriumchlorid) darf der Milch nichts zugesetzt oder entzogen werden. Das Laben erfolgt, nachdem die Milch auf eine Temperatur von höchstens 40 °C erwärmt wurde. Der Käsebruch wird in Würfel von etwa 1 cm Seitenlänge geschnitten. Für das Waschen des Bruchs darf Wasser zugesetzt werden. Nach dem Abziehen der Molke wird der Bruch leicht gepresst und zu Laiben geformt. Jeder Laib wird in zwei Teile geschnitten. Der schwarze waagrechte Streifen in der Mitte stammt ausschließlich von Pflanzenkohle (carbo medicinalis vegetalis), mit der die Fläche eines der Halblaibe vor dem Pressen bestrichen wird. Der Käse wird mindestens 45 Tage ab dem Tag der Herstellung bei einer Temperatur von 7-15 °C gereift. Die Rinde entsteht ausschließlich durch Einreiben mit Salzwasser, dem gegebenenfalls Milchfermente zugesetzt werden. Die Verwendung von Farbstoffen ist verboten.

4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Der Käse mit der Bezeichnung „Morbier" hat seinen Namen von der Gemeinde Morbier im Departement Jura in der Franche-Comté, etwa 15 km von der französisch-schweizerischen Grenze entfernt. Die seit dem 18. Jahrhundert belegte Erzeugung dieses Käses war damals stark lokal begrenzt, in der Hauptsache auf das Departement Jura. Die Herstellung, die ursprünglich im Wesentlichen auf dem Hof erfolgte, wurde später von den „Fruitières" (Käsegenossenschaften) des Jura-Massivs übernommen. In einem Dekret aus dem Jahr 1942 sind als Herstellungsgebiet bereits die Departements Jura und Doubs genannt.

Morbier ist ein Erzeugnis aus den Hochweiden des Jura-Massivs, wo die natürliche pflanzliche Vielfalt des Weidelandes eine hochstehende Milch- und Käseerzeugung mit besonderen Merkmalen ermöglicht. Die Erzeugungsbedingungen sind so festgelegt, dass die Besonderheiten des Gebiets gewahrt bleiben und in dem Erzeugnis zum Ausdruck kommen.

4.7 *Kontrolleinrichtung*

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

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

Tel.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das „Institut National de l'Origine et de la Qualité" ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht.

Das INAO ist für die Kontrolle der Herstellungsbedingungen von Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung zuständig.

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

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

Tel.: +33 144871717

Fax: +33 144973037

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Ministeriums für Wirtschaft, Finanzen und Industrie.

4.8 *Etikettierung*

Das Etikett von sämtlichem Käse mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Morbier“ trägt den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Buchstaben, die mindestens ebenso groß sind wie die größten sonstigen Buchstaben auf dem Etikett und des weiteren die Angabe „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“. Außerdem sind auf dem Etikett Name und Anschrift des Herstellers anzugeben.