

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1128/2013 DE LA COMISIÓN**de 7 de noviembre de 2013****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Morbier (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación geográfica protegida «Morbier», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1241/2002 de la Comisión⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 1027/2009⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la descripción del producto, la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales y las estructuras encargadas del control de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Morbier» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 181 de 11.7.2002, p. 4.⁽³⁾ DO L 283 de 30.10.2009, p. 34.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Morbier», se aprueban las siguientes modificaciones:

1.1. Descripción*Características organolépticas*

Se han analizado todos los descriptores del queso con el fin de describir mejor la realidad del producto.

Con respecto a la línea negra, se ha suprimido la palabra «bien» antes de «adherente» porque es subjetiva.

Con respecto a la corteza, las palabras «lisa y homogénea» se han sustituido por «frotada, de aspecto regular, florida, revelando la trama del molde», más precisas. En el caso de su color «gris claro a beis anaranjado» se ha sustituido por «beis a anaranjado con matices marrón anaranjado, rojo anaranjado y rosa anaranjado», más precisos.

En el caso de la pasta, se añade que es «homogénea» y se aclara que es blanda «al tacto». Se describen los ojos de forma más próxima a la realidad: en lugar de «eventualmente algunos ojos» se utiliza «con frecuencia algunos ojos dispersos del tamaño de una grosella o de pequeñas bolas aplastadas». Se añade que la pasta es «poco pegajosa en boca» y que su textura «es lisa».

Con respecto al sabor, en lugar de «con ligero sabor a nata; su perfume es franco, afrutado y persistente», se indica: «El gusto es franco con matices lácticos, de caramelo, de vainilla, de frutas. Al envejecer, la paleta aromática se enriquece con matices torrefactados, especiados y vegetales. Los sabores son equilibrados.».

Características analíticas

Para evitar quesos demasiado secos atípicos, se añade un porcentaje mínimo de humedad del queso desgrasado del 58 %.

1.2. Prueba del origen

La rúbrica «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» se ha consolidado y reagrupa sobre todo las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativas a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

Por otro lado, se han añadido a esta rúbrica disposiciones adicionales relativas a los registros y documentos declarativos que permiten garantizar la trazabilidad de los quesos.

1.3. Método de obtención*Producción de leche*

— Razas:

Para facilitar los controles, se ha precisado el tipo racial y se ha ampliado la obligatoriedad de razas locales al «ganado lechero» y «a todas las vacas lecheras presentes en la explotación». También se admiten los «productos del cruce de ambas razas, cuyas progenies estén certificadas». Las dos razas puras así como su cruce son tradicionalmente de origen local. El cruce no tiene repercusiones manifiestas sobre el carácter específico del producto.

— Superficie forrajera:

Se suprime la frase «El rebaño se maneja según los usos de la zona», ya que es demasiado general y no permite su control.

Con objeto de privilegiar los prados naturales con la diversidad de la flora de los pastos, se añade la frase: «Se considerarán superficies forrajeras para la producción de Morbier las superficies forrajeras que cuenten permanentemente con al menos tres especies vegetales diferentes y que incluyan al menos una gramínea y una leguminosa.».

— Mantenimiento de los prados y modificaciones:

Para mantener la diversidad de la flora de los prados, se añade una limitación de la fertilización mineral nitrogenada a 50 unidades por hectárea de superficie forrajera y año. Con el mismo objetivo se enumeran los abonos orgánicos autorizados: estiércol, estiércol líquido, purín y lodos de depuración estabilizados. Para evitar problemas en la calidad de la leche, cualquier explotación de la superficie forrajera (pasto o siega) queda prohibida menos de cuatro semanas después de la fecha de aplicación del abono orgánico.

— Pastizales:

Para mantener el vínculo entre el producto y su territorio el pastoreo es obligatorio: «Las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo. En la temporada de pastoreo, las vacas en producción utilizan al menos 20 áreas de prados por vaca lechera.».

— Ración de base de las vacas lecheras:

«Para mejorar la conservación de los forrajes solo se autoriza el cloruro de sodio», para evitar modificar sus características.

Se prohíbe humedecer los piensos para evitar el desarrollo de gérmenes indeseables.

Para evitar la fermentación de los piensos verdes, «En caso de alimentación complementaria en verde, el forraje verde se distribuye en abrevaderos limpios y se consume en un plazo máximo de cuatro horas después de la siega.» Asimismo, «Cuando se cortan en trozos, las remolachas se preparan cada día.».

Con el fin de preservar el vínculo entre el producto y su territorio, «La aportación de concentrado en la ración de las vacas lecheras (incluida la aportación de plantas deshidratadas) se limita por término medio para el rebaño a 1 800 kg por vaca y año.».

La prohibición de alimentos fermentados se generaliza de las «vacas lecheras» al «ganado lechero (vacas en producción, vacas secas y animales de renovación después del destete)».

No obstante, se prevé la posibilidad de alimentar en determinadas condiciones con este tipo de piensos otro rebaño, claramente separado.

Para mantener el vínculo entre el producto y su territorio se prohíben los piensos transgénicos.

Para evitar una degradación de la calidad de la leche, «Se prohíben en la alimentación del rebaño lechero los forrajes que influyen desfavorablemente en el olor o el sabor de la leche.».

El ordeño

Debe preservarse la flora natural de la leche. El aumento del número de ordeños por día perjudica la flora natural de la leche. El ordeño único diario engendra desequilibrios de la microflora. «El ordeño se realiza dos veces al día, por la mañana y por la tarde. Se prohíbe suprimir un ordeño. En aras del respeto de la flora natural de la leche, los productos utilizados no contienen desinfectantes, salvo en caso de anomalía observada.».

La transformación

— Leche utilizada:

La leche debe recogerse diariamente y utilizarse rápidamente según los plazos de la tradición local.

Esta leche debe separarse de las otras para permitir el control.

«Solo podrán entrar en los locales de fabricación del Morbier leches conformes al presente pliego de condiciones, o leches destinadas a otras denominaciones de origen de la región siempre que la trazabilidad sea suficiente para permitir la comprobación de la conformidad con el presente pliego de condiciones de las leches realmente utilizadas para la fabricación del Morbier.» La flora microbiana de las leches conformes al pliego de condiciones de las demás DOP de la región es compatible con la del Morbier. En efecto, los productores de leche de las demás DOP son identificados y la leche procedente de estas explotaciones cumplen las mismas normas esenciales que en la DOP Morbier: alimentación de las vacas lecheras a base de hierba y heno de la zona, pastos, período de conservación limitado de la leche, etc. Ello permite conservar un ambiente microbiano adaptado en el taller de fabricación. Las otras leches no conformes ni con el pliego de condiciones del Morbier ni con el pliego de condiciones de las demás DOP, no aportan las mismas garantías. Además, la elaboración de los distintos quesos se realiza obviamente de forma independiente, bien en el espacio (cadena de fabricación diferente) o en el tiempo (fabricaciones sucesivas).

— Transformación:

La frase «Exceptuando un desnatado parcial, el cuajado, la adición de fermentos lácticos o de sal y de agua para el lavado de la cuajada, se prohíbe retirar o añadir elementos a la leche o durante el proceso de fabricación del queso» se sustituye por:

«Exceptuando un desnatado parcial, se prohíbe retirar o añadir elementos a la leche o durante el proceso de fabricación, con excepción de: sal (cloruro de sodio), cuajo, cultivos seleccionados de fermentos, bien en forma de plantación bien en siembra directa, agua, carbón vegetal (*carbo medicinalis vegetalis*).».

Se precisa que por razones tecnológicas y tradicionales, «La fabricación debe efectuarse en una cubeta de acero inoxidable o cobre.».

Se suprime la referencia al tamaño de los granos de cuajo porque no puede controlarse ni es específico de este producto.

Se especifican las condiciones de delactosado y las de temperatura en la cubeta.

La frase «Las barras se forman mediante una ligera presión» se suprime, pues no se trata de una obligación tecnológica.

Se precisa que la capa de carbón vegetal debe ser obligatoriamente «manual» para permitir la expresión de los conocimientos técnicos del quesero en esta fase importante de la producción de «Morbier». Se autoriza el uso de moldes tradicionales de madera y de la tela de lino ya que se trata de materiales habitualmente utilizados en este sector.

En el pliego de condiciones se añade que el queso Morbier debe salarse en seco o en salmuera y que, en caso de encurtido, se prohíbe el saneamiento de la salmuera por vía química. Esta importante fase tecnológica se había olvidado en el anterior pliego de condiciones.

Curado

La madera es el soporte de curado más adecuado, ya que permite excelentes intercambios, en particular con el agua y la sal, regulándolos. La madera también refuerza el vínculo con el territorio favoreciendo la microflora de superficie. Se añade, pues, la frase siguiente: «La curación del queso se lleva a cabo en planchas de madera.». No se impone la procedencia de las planchas.

Sin embargo, para no penalizar a una fábrica de quesos que actualmente efectúa el curado en planchas de acero inoxidable, se propone la medida transitoria siguiente: «Con carácter excepcional, los soportes en acero inoxidable utilizados para la fabricación de Morbier antes del 1 de enero de 2006 pueden utilizarse hasta su renovación y a más tardar hasta el 31 de diciembre de 2014.».

Se añade que la duración mínima es de cuarenta y cinco días «sin interrupción del ciclo».

Se precisa lo siguiente: «Durante el almacenamiento antes de la comercialización, los quesos curados deben conservarse a temperatura positiva.».

1.4. Etiquetado

Desaparece la obligación de utilizar el logotipo nacional «INAO». Se añade la obligación de utilizar el logotipo de la Unión Europea «DOP». La obligación de indicar los datos de contacto del fabricante se sustituye por la de facilitar los datos de contacto del curador.

Se aclara que, con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, se prohíbe el uso de cualquier calificativo u otra indicación junto a la denominación de origen en el etiquetado, la publicidad, las facturas o documentos comerciales, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica específicas.

1.5. Requisitos nacionales

En los «Requisitos nacionales» se ha considerado útil indicar los «principales elementos de inspección» con sus valores de referencia y sus métodos de evaluación.

1.6. Otros

Se indican los datos de las estructuras que intervienen en el control de las condiciones de producción y, en particular, los datos del nuevo organismo certificador elegido por la agrupación como organismo de control. El Institut National de l'Origine et de la Qualité ya no aparece en esta rúbrica.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«MORBIER»

N° CE: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Morbier»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Queso elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada no cocida, forma de cilindro plano de 30 a 40 cm de diámetro, una altura de 5 a 8 cm, un peso comprendido entre 5 y 8 kg, con caras planas y canto ligeramente convexo.

Este queso presenta una línea negra horizontal, adherente y continua en toda la loncha.

Su corteza es natural, frotada, de aspecto regular, florida, revelando la trama del molde. Es de color beis a anaranjado con matices marrón naranja, rojo anaranjado y rosa anaranjado. Su pasta es homogénea de color marfil a amarillo pálido mostrando con frecuencia algunos ojos dispersos del tamaño de una grosella o de pequeñas bolas aplastadas. Es blanda al tacto, mantecosa y elástica, y poco pegajosa en boca, de textura lisa y fina. El gusto es franco con matices lácticos, de caramelo, de vainilla, de frutas. Al envejecer, la paleta aromática se enriquece con matices torrefactados, especiados y vegetales. Los sabores son equilibrados. Este queso contiene, como mínimo, 45 gramos de materia grasa por 100 gramos tras su completa desecación. La humedad del queso desgrasado debe situarse entre el 58 % y el 67 %. La curación del queso se prolonga como mínimo durante cuarenta y cinco días a partir del día de fabricación, sin interrupción del ciclo.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche utilizada para la elaboración del «Morbier» debe proceder exclusivamente de rebaños de vacas lecheras Montbéliarde tipo racial 46, o de vacas Simmental francesa tipo racial 35, o de los productos del cruce de ambas razas, cuyas progenies estén certificadas.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La ración de base de las vacas lecheras está constituida durante todo el período de vegetación por pastos y durante la temporada de invierno por heno o renadío cosechados también en la zona geográfica.

Para garantizar un vínculo estrecho entre el terreno y el producto mediante una alimentación específica de la zona geográfica, los piensos complementarios se limitan a 1 800 kg por vaca lechera y año. En la explotación, la superficie herbácea realmente utilizada debe ser como mínimo de una hectárea por vaca lechera.

Para conservar la práctica tradicional del pastoreo, están prohibidos los sistemas de explotación en los cuales toda la alimentación se suministra en comederos. Las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo. En la temporada de pastoreo, las vacas en producción utilizan al menos 20 áreas de prados por vaca lechera. Estas limitaciones implican que al menos el 70 % de la alimentación procede de la zona geográfica.

Los alimentos fermentados, en forma de ensilaje o de otro tipo, no pueden utilizarse en la alimentación del rebaño lechero todo el año, debido a los riesgos tecnológicos vinculados a estas prácticas durante la fabricación y la curación de los quesos.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Para preservar el carácter tradicional de la alimentación, solo se autorizan en la alimentación del rebaño lechero las materias primas y los piensos complementarios derivados de productos no transgénicos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche, la fabricación y la curación de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta de los quesos que se acojan a la denominación de origen «Morbier» debe figurar el nombre de esa denominación en caracteres de dimensiones al menos iguales a las de los caracteres de mayor tamaño de la etiqueta.

El etiquetado debe incluir obligatoriamente el símbolo «DOP» de la Unión Europea.

En las ruedas de queso, la identificación de la cámara de maduración figura en color claro en el etiquetado (nombre o razón social y dirección).

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, se prohíbe el uso de cualquier calificativo u otra indicación junto a la denominación de origen en el etiquetado, la publicidad, las facturas o documentos comerciales, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica específicas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica abarca el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Ain: municipios de Apremont, Bellegarde-sur-Valserine para la parte correspondiente al antiguo municipio de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges y Saint-Germain-de-Joux.

Departamento de Doubs: todos los municipios del departamento.

Departamento del Jura: todos los municipios excepto Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup y Tavaux.

Departamento de Saône et Loire: municipios de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cui-seaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont y Torpes.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

La zona geográfica es el arco del Jura, conjunto de mesetas calcáreas, y su prolongación a una pequeña parte de la llanura colindante. A menudo, la altitud es elevada. Los prados y los bosques comparten el paisaje. La flora calcícola natural de los prados es muy variada.

Toda la zona se caracteriza por un clima continental, con grandes contrastes térmicos entre invierno y verano, y precipitaciones que, aunque distribuidas a lo largo de todo el año, son importantes en verano. La zona en su conjunto también se define por un clima septentrional con una temperatura media anual baja (a pesar de los grandes calores estivales) y un gran número de días de heladas. Es un medio montañoso o submontañoso muy lluvioso, con una pluviometría anual siempre superior a 900 mm y, por lo general, superior a 1 000 mm. Esta pluviosidad ya es fuerte a baja altitud y aumenta hacia el interior de los macizos. La distribución estacional se caracteriza por la ausencia de temporada seca. Este clima es particularmente propicio al crecimiento de la hierba.

Factores humanos

En el centro y en el norte del Macizo del Jura, la importancia de los pastos condicionó la economía regional basada fundamentalmente en la ganadería y, sobre todo, en la producción lechera.

El documento más antiguo que menciona el «Morbier» se remonta a 1799. El queso ya se conocía en París en aquella época, lo cual sugiere un origen más antiguo.

Inicialmente se produjo en un momento en que el nivel de leche era bajo y, en particular, insuficiente para la producción de una rueda de «Comté». Estas dos producciones «Morbier» y «Comté» están íntimamente ligadas.

Circulan varias hipótesis sobre el origen de la fabricación del «Morbier». Según una de ellas, el «Morbier» se fabricaba por la necesidad de utilizar, en las granjas, dos ordeños sucesivos para la elaboración de un queso de 8 a 10 kg. La primera cuajada se recubría con la ceniza recogida bajo el caldero para protegerla contra las contaminaciones externas y evitar una alteración de la superficie antes de mezclarla con la cuajada de la fabricación siguiente. La capa residual marcaba la unión entre las dos fabricaciones.

La aplicación a mano del carbón supone un justo equilibrio entre el recubrimiento de una cuajada demasiado seca y el recubrimiento de una cuajada demasiado húmeda. El mantenimiento de una etapa manual garantiza la conservación de los conocimientos técnicos queseros asociados al «Morbier» y el respeto de la tradición.

Los ganaderos de Jura seleccionaron a lo largo de las generaciones una raza de vaca, la «Montbéliarde», especialmente adaptada a las condiciones naturales locales y cuya leche se adecuaba bien a las tecnologías queseras regionales. Secundariamente, también seleccionaron la raza «Simmental», menos presente.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Morbier» es un queso de leche de vaca de 5 a 8 kg de peso.

Se reconoce por una línea negra horizontal, continua a lo largo de toda la loncha y adherente. La línea negra se obtiene exclusivamente mediante una capa de carbón vegetal en la cara de una de las cuajadas antes del prensado. Marcado en su centro por esta célebre línea negra, su pasta es homogénea de color marfil a amarillo pálido y presenta con frecuencia algunos ojos dispersos.

Su gusto es franco con matices lácticos, de caramelo, de vainilla, de frutas. Al envejecer, la paleta aromática se enriquece con matices torrefactados, especiados y vegetales.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El predominio de la hierba en la alimentación de las vacas lecheras influye en las características de la leche, así como en las características organolépticas del «Morbier». Las variaciones en la composición de la flora de los prados se traducen en variaciones en los matices aromáticos del queso. Esta incidencia se constata fácilmente a lo largo de las estaciones. Por este motivo, varias disposiciones de producción del pliego de condiciones tienen por objeto preservar la diversidad de la flora natural. Este recurso herbáceo es preservado por la prohibición de cultivos modificados genéticamente, que podrían alterar la composición de la flora o limitar su diversidad. La riqueza de las flores de los prados también se preserva mediante la limitación de los aportes de nutrientes.

La forma del queso (cilindro de formato medio) estaba inicialmente adaptada a una producción artesanal de montaña. Dos fabricaciones, correspondientes a dos ordeños, permiten obtener un formato relativamente importante, limitando las pérdidas durante el almacenamiento. Este formato será recogido posteriormente por las *fruitières* (cooperativas de fabricación de queso), permitiendo así una producción quesera cuando el nivel de producción de leche es bajo. Este vínculo con la fabricación de quesos de pasta prensada cocida, y, en particular, el «Comté», se encuentra en las técnicas de formación de la corteza. Este tipo de cuidado influye, más allá del aspecto, en el sabor particular del queso.

La utilización de madera para la curación está directamente relacionada, por una parte, con requisitos tecnológicos y, por otra parte, con la existencia en las proximidades de grandes bosques de resinosas vinculadas al medio natural.

Para obtener una textura fina y lisa y la expresión en el sabor del «Morbier» de matices finos, es indispensable utilizar leche cruda con una flora láctica particular. El delactosado, al mismo tiempo que influye en la textura del «Morbier», permite expresar estos matices aromáticos secundarios.

En un primer momento, la línea negra central se obtenía utilizando las cenizas del caldero. Esta técnica afirma el vínculo con la fabricación de pastas prensadas cocidas de Franco Condado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

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