

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1128/2013 DER KOMMISSION**vom 7. November 2013****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Morbier (g. U.)]**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Frankreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Morbier“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1241/2002 der Kommission⁽²⁾ in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1027/2009⁽³⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Beschreibung des Erzeugnisses, der Ursprungsnachweis, das Herstellungsverfahren, die Etikettierung, die einzelstaatlichen Vorschriften und die mit der Kontrolle der Bezeichnung beauftragten Stellen präzisiert werden.

- (3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 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 das konsolidierte Einzige Dokument mit den 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 7. November 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOŞ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 181 vom 11.7.2002, S. 4.⁽³⁾ ABl. L 283 vom 30.10.2009, S. 34.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Morbier“ wird genehmigt:

1.1. Beschreibung des Erzeugnisses

Organoleptische Eigenschaften

Sämtliche Deskriptoren des Käses wurden daraufhin untersucht, ob sie das Erzeugnis möglichst wirklichkeitsgetreu wiedergeben:

In Bezug auf den schwarzen Streifen wird vor dem Wort „soudée“ (geschlossen) das Wort „bien“ (fest) gestrichen, da es subjektiv ist.

In Bezug auf die Rinde wurden die Wörter „glatt und gleichmäßig“ durch den Satz „sie wird abgerieben und weist eine gleichmäßige Struktur, Rindenschmiere und einen sichtbaren Abdruck des Musters der Käseform auf“ ersetzt, der präziser sind. Der Präzision halber wurde die Farbangabe „hellgrauer bis beige“ durch „beige bis ins Orange spielend mit orangebraunen, orangefarbenen oder orange-rosafarbenen Schattierungen“ ersetzt.

Die Beschreibung des Teigs wird durch das Wort „homogen“ und die Angabe ergänzt, dass er auf Druck nachgibt. Die Öffnung wird wirklichkeitsgetreuer wie folgt beschrieben: statt „zeigt unter Umständen eine kleine Öffnung“ heißt es nun „weist häufig verstreute Öffnungen von der Größe einer Johannisbeere oder kleine abgeplattete Luftblasen auf“. Die Beschreibung wurde durch die Angabe ergänzt, dass der Teig „im Mund etwas klebrig“ und seine Textur „glatt“ ist.

Zum Geschmack heißt es nun statt „von [...] leichtem, rahmigem Geschmack, mit deutlichem, fruchtigem und anhaltendem Duft“ wie folgt: „Der ausgeprägte Geschmack hat Anklänge an Milch, Karamell, Vanille und Obst. Mit zunehmendem Alter wird die Aromapalette durch Röst-, Würz- und Pflanzennoten bereichert. Die Geschmackseindrücke sind ausgewogen.“

Analytische Eigenschaften

Zusätzlich aufgenommen wird ein Mindestwassergehalt in der fettfreien Käsemasse von 58 %, durch den zu trockener und damit atypischer Käse ausgeschlossen wird.

1.2. Ursprungsnachweis

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ wurde konsolidiert und enthält nun namentlich Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Produktionsbedingungen.

Ferner wurden in dieser Rubrik mehrere Bestimmungen in Bezug auf die Register und Unterlagen hinzugefügt und ergänzt, die die Rückverfolgbarkeit des Käses gewährleisten sollen.

1.3. Herstellungsverfahren

Milcherzeugung

— Rassen:

Für eine einfachere Kontrolle wurde die Rinderrasse genauer festgelegt und die Verpflichtung zur Verwendung lokaler Rassen auf den Milchkuhbestand und alle im Betrieb befindlichen Milchkuhe ausgedehnt. Zulässig sind auch Kreuzungen aus zwei Rassen mit zertifizierter Abstammung. Die beiden reinen Rassen sowie ihre Kreuzung stammen ursprünglich aus dem Gebiet. Die Kreuzung hat keine feststellbare Auswirkung auf die Besonderheit des Erzeugnisses.

— Grünlandfläche:

Der Satz „Die Herde wird entsprechend den örtlichen Gepflogenheiten gehalten“ wird gestrichen, da seine Aussage zu allgemein ist und keine Kontrolle ermöglicht.

Der Satz „Als Grünlandflächen für die Erzeugung von ‚Morbier‘ gelten die Grasflächen, auf denen dauerhaft mindestens drei verschiedene Pflanzenarten wachsen, darunter mindestens eine Grasart und eine Leguminosenart“ wurde eingefügt, um natürliche Wiesen mit der für Weideland typischen Pflanzenvielfalt zu fördern.

— Pflege der Wiesen und Düngen:

Das Ausbringen von mineralischem Stickstoffdünger wurde pro Jahr auf 50 Einheiten je ha Grünland begrenzt, um die Pflanzenvielfalt der Wiesen zu erhalten. Aus dem gleichen Grund werden die zulässigen organischen Düngemittel aufgeführt: Dung, Gülle, Jauche und stabilisierter Klärschlamm. Damit die Milchqualität nicht beeinträchtigt wird, darf die Grünfläche während mindestens vier Wochen nach dem Ausbringen von organischem Dünger nicht (durch Beweiden oder Mähen) genutzt werden.

— Weiden:

Um den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem Ursprungsgebiet zu erhalten, wird nun vorgeschrieben, dass der Weidegang der Milchkühe nach der Schneeschmelze beginnt, sobald die Tragfähigkeit der Böden dies erlaubt, und dass in der Weidesaison den milchgebenden Kühen mindestens 20 Ar Weideland pro Milchkuh zur Verfügung stehen müssen.

— Grundration für Milchkühe:

Das Grünfutter darf ausschließlich mithilfe von Natriumchlorid haltbarer gemacht werden, um seine Merkmale nicht zu verändern.

Das Futter darf nicht befeuchtet werden, um die Entwicklung unerwünschter Keime zu vermeiden.

Bei ausschließlicher Grünfütterung wird das Futter in saubere Tröge verteilt und muss innerhalb von höchstens 4 Stunden nach der Mahd verbraucht werden, um ein Fermentieren des Grünfutters zu vermeiden. Aus dem gleichen Grund müssen auch etwa gereichte Rübenstücke täglich zubereitet werden.

Der Kraftfutteranteil an der Futtermischung der Milchkühe (einschließlich des Trockenfutteranteils) wird für die Herde auf durchschnittlich 1 800 kg pro Kuh und Jahr beschränkt, um den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem Ursprungsgebiet zu erhalten.

Das Verbot fermentierter Futtermittel wird von den Milchkühen auf die Milchkuhherde (milchgebende Kühe, trockengestellte Kühe und abgesetzte Tiere zur Bestandserneuerung) ausgedehnt.

Unter bestimmten Bedingungen ist es jedoch zulässig, eine andere, streng abgesonderte Herde mit dieser Art Futtermittel zu füttern.

Um den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Ursprungsgebiet zu erhalten, sind gentechnisch veränderte Futtermittel verboten.

Um eine Verschlechterung der Milchqualität zu vermeiden, sind für die Milchkuhherde Futtermittel verboten, die den Geruch oder Geschmack der Milch beeinträchtigen.

Melken

Die natürliche Flora der Milch muss erhalten werden. Die Anhebung der Anzahl Melkgänge pro Tag ist der natürlichen Milchflora abträglich. Ein einziger Melkgang pro Tag führt hingegen zu einer unausgewogenen Mikroflora. Deswegen muss zweimal täglich, d. h. morgens und abends, gemolken werden. Kein Melkgang darf übersprungen werden. Um die natürliche Milchflora nicht zu beeinträchtigen, dürfen die beim Melken verwendeten Produkte außer bei festgestellten Anomalien keine Desinfektionsmittel enthalten.

Verarbeitung

— Verwendete Milch:

Die Milch muss täglich gesammelt und in einem Zeitraum verarbeitet werden, der der lokalen Tradition entspricht.

Um die Kontrolle zu ermöglichen, muss die Milch von für andere Zwecke bestimmter Milch getrennt werden.

In die Räumlichkeiten zur Herstellung von „Morbier“ darf nur Milch verbracht werden, die der vorliegenden Spezifikation entspricht, oder Milch, die für andere Ursprungsbezeichnungen der Region bestimmt ist, sofern die Rückverfolgbarkeit es gestattet nachzuprüfen, ob die tatsächlich für die Herstellung von „Morbier“ verwendete Milch dieser Spezifikation entspricht. Die Mikroflora von Milch, die den Spezifikationen anderer g. U. der Region entspricht, muss kompatibel sein mit der für „Morbier“ bestimmten Milch. Die Erzeuger von Milch für die anderen g. U. sind ebenfalls ausgewiesen, und für die Milch aus diesen Betrieben gelten dieselben Grundregeln wie für Milch für die g. U. „Morbier“: Fütterung der Milchkühe mit Gras und Heu aus dem Gebiet, Weidegang, kurze Lagerung der Milch usw. So können mikrobiologische Bedingungen erhalten werden, die den Herstellungsstätten angemessen sind. Milch, die weder der Spezifikation für „Morbier“ noch der für andere g. U. entspricht, bietet diese Garantie nicht. Außerdem werden die verschiedenen Käsesorten selbstverständlich räumlich (andere Produktionskette) oder zeitlich (nacheinander erfolgende Produktion) getrennt hergestellt.

— Verarbeitung:

Anstatt „Abgesehen von einer Teilenträhmung sowie dem Zusatz von Lab, Milchfermenten, Salz oder Wasser zum Waschen des Bruchs darf der Milch während der Herstellung nichts zugesetzt oder entzogen werden“ heißt es nun:

„Abgesehen von einer Teilenträhmung darf der Milch während der Herstellung nichts zugesetzt oder entzogen werden, ausgenommen — Kochsalz (Natriumchlorid), — Lab, — ausgewählte Fermentkulturen, entweder durch Subkultur oder Direktbeimpfung, — Wasser, — pflanzliche Holzkohle (*carbo medicinalis vegetalis*).“

Aus technischen und traditionellen Gründen muss die Herstellung in Wannen aus rostfreiem Stahl oder Kupfer erfolgen.

Die Vorschrift über die Größe der Bruchkörner wird gestrichen, weil diese nicht kontrolliert werden kann und nicht produktspezifisch ist.

Die Bedingungen der Lactoseentfernung sowie die Temperaturbedingungen in der Wanne wurden präzisiert.

Der Satz „Die Laibe werden unter leichtem Druck geformt“ wird gestrichen, da dies technisch nicht notwendig ist.

Es wird präzisiert, dass die Pflanzenkohle von Hand aufgebracht werden muss, damit sich der Käser in dieser wichtigen Phase der Herstellung von „Morbier“ auf sein Fachwissen stützen kann. Traditionelle Formen aus Holz und Leinentücher dürfen verwendet werden, da es sich um traditionell bei der Herstellung von „Morbier“ verwendete Materialien handelt.

Die Spezifikation wurde durch die Angabe ergänzt, dass „Morbier“ trocken oder nass gesalzen werden kann, und dass im Fall der Nasssalzung die Salzlake nicht chemisch gereinigt werden darf. Dieser wichtige technische Schritt war in der vorherigen Spezifikation vergessen worden.

Reifung

Holz ist die beste Unterlage für das Reifen, da es den Austausch von Wasser und Salz reguliert und optimiert. Holz verstärkt auch den Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, da es die Ansiedlung von Mikroflora auf der Oberfläche fördert. Deswegen wird folgender Satz eingefügt: „Der Käse reift auf Holzbrettern.“ Die Herkunft der Holzbretter wird nicht vorgeschrieben.

Um jedoch Käsereien, in denen der Käse derzeit auf rostfreiem Stahl reift, nicht zu benachteiligen, wird als Übergangsmaßnahme vorgeschlagen, dass Unterlagen aus rostfreiem Stahl, die vor dem 1. Januar 2006 für die Herstellung von „Morbier“ verwendet wurden, ausnahmsweise bis zu ihrer Erneuerung, spätestens jedoch bis zum 31. Dezember 2014 weiterverwendet werden dürfen.

Es wird die Vorschrift aufgenommen, dass die Mindestreifezeit 45 Tage ohne Unterbrechung beträgt.

Außerdem wird präzisiert, dass reifer Käse vor der Vermarktung bei positiven Temperaturen gelagert werden muss.

1.4. Etikettierung

Die Verpflichtung, das nationale Logo „INAO“ zu verwenden, wird aufgehoben. Dafür wird die Verpflichtung, das Logo der Europäischen Union „AOP“ (g. U.) zu verwenden, aufgenommen. Statt der Anschrift des Herstellers muss künftig die Anschrift des Reifungsbetriebs (*affineur*) angegeben werden.

Es wird jedoch präzisiert, dass mit Ausnahme der für alle Käsesorten vorgeschriebenen Angaben auf dem Etikett, bei der Werbung, auf Rechnungen oder Handelspapieren die Ursprungsbezeichnung durch keine weiteren Hinweise oder Angaben — ausgenommen bestimmte Handels- oder Fabriknamen — ergänzt werden darf.

1.5. Einzelstaatliche Vorschriften

In die Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ wurden die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte mit ihren Referenzwerten und Bewertungsmethoden aufgenommen.

1.6. Sonstiges

Die Spezifikation enthält die Kontaktdaten der Stellen, die die Produktionsbedingungen kontrollieren, namentlich die der neuen Zertifizierungsstelle, die die Vereinigung als Kontrollstelle gewählt hat. Das *Institut National de l'Origine et de la Qualité* wird in dieser Rubrik nicht mehr genannt.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT — KONSOLIDIERTE FASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾

„MORBIER“

EG-Nr.: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

g. g. A. () g. U. (X)

1. Name

„Morbier“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3: Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Morbier“ ist ein Käse aus roher Kuhmilch, gepresst, nicht gebrannt, von flacher, zylindrischer Form mit einem Durchmesser von 30-40 cm, einer Höhe von 5-8 cm, einem Gewicht von 5-8 kg, ebener Ober- und Unterfläche und leicht konvexem Rand.

Der Käse weist in der Mitte einen waagerechten schwarzen Streifen auf, der sich geschlossen und ununterbrochen durch die gesamte Schnittfläche zieht.

Die Rinde ist naturbelassen, sie wird abgerieben und weist eine gleichmäßige Struktur, Rindenschmiere und einen sichtbaren Abdruck des Musters der Käseform auf. Ihre Farbe ist beige bis ins Orange spielend mit orangebraunen, orangefarbenen oder orange-rosafarbenen Schattierungen. Der Käseteig ist elfenbeinfarben bis hellgelb und weist häufig verstreute Öffnungen von der Größe einer Johannisbeere oder kleine abgeplattete Luftblasen auf. Er gibt auf Druck nach und ist weich, cremig, im Mund etwas klebrig und hat eine glatte, feine Textur. Der ausgeprägte Geschmack hat Anklänge an Milch, Karamell, Vanille und Obst. Mit zunehmendem Alter wird die Aromapalette durch Röst-, Würz- und Pflanzennoten bereichert. Die Geschmackseindrücke sind ausgewogen. Der Fettgehalt der Trockenmasse beträgt 45 %. Der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse muss zwischen 58 % und 67 % betragen. Die Mindestreifezeit des Käses beträgt 45 Tage ohne Unterbrechung ab dem Tag der Herstellung.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die für die Herstellung von „Morbier“ verwendete Milch stammt ausschließlich von Kühen der Rasse Montbéliarde (Rassentyp 46) oder der französischen Simmental-Rasse (Rassentyp 35) oder von Kreuzungen der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Grundration der Milchkühe besteht während der Wachstumsperiode aus geweidetem Gras und im Winter aus Heu des ersten oder zweiten Schnitts, das ebenfalls aus dem geografischen Gebiet stammt.

Um durch speziell aus dem Erzeugungsgebiet stammendes Futter den engen Zusammenhang zwischen Ursprungsgebiet und Erzeugnis zu garantieren, werden die Ergänzungsfuttermittel auf 1 800 kg je Milchkuh und Jahr begrenzt. Die effektiv genutzte Weidefläche in den Betrieben muss mindestens einen Hektar je Milchkuh betragen.

Um den traditionellen Weidegang zu erhalten, sind Betriebssysteme verboten, bei denen das gesamte Futter über den Futtertrog gereicht wird. Der Weidegang der Milchkühe beginnt nach der Schneeschmelze, sobald die Tragfähigkeit der Böden dies erlaubt. In der Weidesaison stehen den milchgebenden Kühen mindestens 20 Ar Weideland pro Milchkuh zur Verfügung. Diese Vorgaben bewirken, dass mindestens 70 % des Futters aus dem geografischen Gebiet stammt.

Wegen der technischen Risiken, die für die Herstellung und Reifung des Käses damit verbunden sind, darf die Milchkuhherde zu keiner Zeit des Jahres mit fermentiertem Futter in Form von Silage- oder anderen Produkten gefüttert werden.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (AbL. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Für das Futter der Milchkuhherde dürfen ausschließlich Rohstoffe und Ergänzungsfuttermittel aus nicht gentechnisch veränderten Erzeugnissen verwendet werden, um die traditionellen Eigenschaften des Futters zu wahren.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

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

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett von Käse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Morbier“ angeboten werden darf, steht der Name der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße, die mindestens den größten Buchstaben auf dem Etikett entspricht.

Das Etikett muss das EU-Logo „AOP“ für eine geschützte Ursprungsbezeichnung tragen.

Auf den Laiben ist eindeutig anzugeben, aus welchem Reifungsbetrieb der Käse stammt (Name oder Firmenname sowie Anschrift).

Mit Ausnahme der für alle Käsesorten vorgeschriebenen Angaben darf die Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, bei der Werbung, auf Rechnungen oder Handelspapieren durch keine weiteren Hinweise oder Angaben — ausgenommen bestimmte Handels- oder Fabriknamen — ergänzt werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst folgende Gemeinden:

Departement Ain: Gemeinden Apremont, Bellegarde-sur-Valserine nur der Teil, der der früheren Gemeinde Coupy entspricht, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges und Saint-Germain-de-Joux.

Departement Doubs: alle Gemeinden.

Departement Jura: alle Gemeinden außer Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Departement Saône et Loire: Gemeinden Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Facey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont und Torpes.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet umfasst den Jurabogen, ein aus Kalkplateaus bestehender Höhenzug, und seine Verlängerung in einen kleinen Teil der angrenzenden Ebene. Ein großer Teil des Gebiets ist hoch gelegen. Die Landschaft ist in Wiesen und Wälder gegliedert. Die Wiesen weisen eine sehr vielfältige natürliche kalkliebende Flora auf.

Das gesamte Gebiet ist von Kontinentalklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter und ganzjährigen, vor allem im Sommer sehr hohen Niederschlägen geprägt. Kennzeichnend für das gesamte Gebiet sind außerdem nördliche Klimateinflüsse mit einer (trotz hoher Temperaturen im Sommer) niedrigen Jahresdurchschnittstemperatur und zahlreichen Frosttagen. In dem regenreichen montanen oder submontanen Gebiet werden jährliche Niederschlagsmengen von stets mehr als 900 mm und regelmäßig mehr als 1 000 mm gemessen. Schon in geringer Höhe regnet es viel, und zu den Gebirgsmassiven hin nehmen die Niederschläge zu. Die Niederschläge sind so übers Jahr verteilt, dass es keine Trockenperiode gibt. Dieses Klima ist besonders günstig für das Wachstum von Grünlandpflanzen.

Menschliche Einflüsse

Im Zentrum und im Norden des Juramassivs hat die Bedeutung der Weidewirtschaft die regionale Wirtschaft geprägt, die hauptsächlich auf Viehhaltung und vor allem auf der Milcherzeugung beruht.

Die älteste Urkunde, in der „Morbier“ erwähnt wird, stammt aus dem Jahre 1799. Damals war der Käse bereits in Paris bekannt, was den Schluss zulässt, dass sein Ursprung weiter zurückliegt.

Ursprünglich wurde er zu einem Zeitpunkt hergestellt, zu dem die Milcherzeugung niedrig war und nicht ausreichte, um ein „Comté“-Rad herzustellen. Die Produktion von „Morbier“ und die von „Comté“ sind eng miteinander verbunden.

Es gibt mehrere Theorien zum Ursprung der Herstellung von „Morbier“. Einer dieser Theorien zufolge wurde „Morbier“ hergestellt, weil in den Betrieben die Milch zweier aufeinander folgender Melkgänge benötigt wurde, um einen 8-10 kg schweren Käse herzustellen. Der erste Bruchlaib wurden mit unter dem Kessel entnommenem Ruß bestrichen, um ihn vor Verkeimung zu schützen und eine Veränderung der Oberfläche zu verhindern, bevor er mit dem Bruch aus dem nachfolgenden Produktionsgang zusammengeführt wurde. Die verbliebene Rußschicht markierte die Naht zwischen den Erzeugnissen der beiden Produktionsgänge.

Durch das manuelle Aufbringen der Kohle soll sichergestellt werden, dass der Bruch in diesem Moment weder zu trocken noch zu feucht ist. Die Beibehaltung eines von Hand auszuführenden Vorgangs garantiert, dass das mit „Morbier“ verbundene Käsereiwissen nicht verloren geht und die Tradition gewahrt bleibt.

Die Viehhalter im Juragebirge haben im Laufe der Generationen eine Rinderrasse (Montbéliarde) ausgelesen, die besonders gut an die natürlichen lokalen Gegebenheiten angepasst ist und deren Milch sich für die regionalen Käsertechniken eignet. Gleichzeitig haben sie auch die Rasse „Simmental“ hervorgebracht, die aber weniger häufig ist.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Morbier“ ist ein Kuhmilchkäse mit einem Gewicht von 5-8 kg.

„Morbier“ ist ein Käse, der an dem waagerechten schwarzen Streifen in der Mitte, der sich geschlossen und ununterbrochen durch die gesamte Schnittfläche zieht, zu erkennen ist. Der schwarze Streifen stammt ausschließlich von Pflanzenkohle, mit der die Fläche eines der Bruchlaibe vor dem Pressen bestrichen wird. Der mit dem berühmten schwarzen Streifen markierte Käse hat einen homogenen, elfenbeinfarbenen bis hellgelben Teig, der häufig verstreute Öffnungen aufweist.

Der ausgeprägte Geschmack hat Anklänge an Milch, Karamell, Vanille und Obst. Mit zunehmendem Alter wird die Aromapalette durch Röst-, Würz- und Pflanzennoten bereichert.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. A.)

Die Tatsache, dass die Milchkühe überwiegend mit Gras gefüttert werden, wirkt sich auf die Merkmale der Milch und auf die organoleptischen Besonderheiten des „Morbier“ aus. Jede Veränderung der pflanzlichen Zusammensetzung der Wiesen führt zu Änderungen in den Aromanuancen des Käses. Dies lässt sich im Laufe der Jahreszeiten einfach bestätigen. Deswegen zielen mehrere Produktionsbestimmungen der Spezifikation darauf ab, die natürliche Pflanzenvielfalt zu erhalten. Diese Grünlandressource wird dadurch erhalten, dass gentechnisch veränderte Kulturen verboten sind, die die Pflanzenzusammensetzung verändern und die Vielfalt verringern könnten. Der Pflanzenreichtum der Wiesen wird auch dadurch erhalten, dass der Eintrag von Düngemitteln begrenzt wird.

Die Käseform (mittelgroßer Zylinder) war ursprünglich an die Erzeugung in einem Berghof angepasst. Zwei Herstellungsgänge, die zwei Melkgänge entsprechen, lassen ein relativ großes Format zu, so dass die Lagerungsverluste minimiert werden. Dieses Format wurde später von den Käsereigenossenschaften (*fruitières*) übernommen, so dass auch Käse hergestellt werden konnte, wenn weniger Milch erzeugt wurde. Der Zusammenhang mit der Herstellung von Käse aus gebranntem und gepresstem Bruch, namentlich dem „Comté“, findet sich auch in der Technik zur Erzeugung der Rindenschmiere wieder. Diese Art der Behandlung trägt nicht nur zum Aussehen, sondern auch zu dem besonderen Geschmack des Käses bei.

Die Verwendung von Holz bei der Reifung hängt einerseits direkt mit den technischen Anforderungen und andererseits damit zusammen, dass sich naturgegeben in nächster Nähe Nadelbaumwälder befinden.

Damit „Morbier“ seine feine, glatte Textur und seinen fein nuancierten Geschmack erhält, muss unbedingt Rohmilch mit einer besonderen Milchflora verwendet werden. Die Laktoseentfernung trägt zum einen zur Textur von „Morbier“ bei, bewirkt aber auch, dass sekundäre Aromanuancen zum Ausdruck kommen.

Der schwarze Mittelstreifen wurde anfangs durch die Verwendung von Kesselruß erhalten. Diese Technik bestätigt den Zusammenhang mit der Herstellung von Käse aus gebranntem, gepresstem Bruch in der Franche-Comté.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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