Cahier des charges de l'appellation d'origine « Morbier »

associé à l'avis n°AGRT1413712V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°1128/2013 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2011-441 en date du 20 avril 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Morbier»

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 27-2014

Service compétent de l'État membre

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Groupement demandeur

Syndicat interprofessionnel de défense du « Morbier ».
Avenue de la Résistance, BP 20035, 39801 Poligny Cedex 1.
Tél : 03 84 37 37 57.
Fax : 03 84 37 78 12.
Courriel : syndicat@fromage-morbier.com

Type de produit

Classe 1-3-fromages.

1. NOM DU PRODUIT

« Morbier ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Morbier » est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, de la forme d'un cylindre plat de 30 à 40 centimètres de diamètre, d'une hauteur de 5 à 8 centimètres, d'un poids de 5 à 8 kg, qui présente des faces planes et un talon légèrement convexe.
Ce fromage présente une raie noire centrale horizontale, soudée et continue sur toute la tranche.
Son croûtage est naturel, frotté, d'un aspect régulier, morgé, laissant apparaître la trame du moule. Il est de couleur beige à orangé avec des nuances brun orangé, rouge orangé et rose orangé.
Sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées de la taille d'une groseille ou de petites bulles aplaties. Elle est souple au toucher, onctueuse et fondante et peu collante en bouche et sa texture est lisse et fine.
Le goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant, la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.
Ce fromage contient au minimum 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) doit être comprise entre 58 % et 67 %.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain : communes d'Apremont, Bellegarde-sur-Valserine pour la partie correspondant à l'ancienne commune de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges et Saint-Germain-de-Joux.

Département du Doubs : toutes les communes du département.

Département du Jura : toutes les communes, à l'exception d'Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Département de Saône-et-Loire : communes de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont et Torpes.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Morbier » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard deux mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2. Obligations déclaratives

4.2.1. Déclaration de non-intention de production

L'intention d'interrompre la production d'appellation d'origine « Morbier » pendant plus de deux mois doit être signalée par le fabricant au groupement.

4.2.2. Obligations déclaratives liées aux conditions de production

En cas d'alimentation d'un troupeau séparé du troupeau laitier avec des aliments fermentés, l'exploitant prévient les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité par écrit préalablement à la réalisation des produits fermentés, en vue d'obtenir la dérogation visée au point 5.1.4.1.

4.2.3. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque atelier de transformation est tenu de retourner chaque mois, correctement remplie, la fiche de renseignements relative à la production et à la commercialisation de fromage d'appellation d'origine « Morbier » demandée par le groupement. Cette fiche doit être retournée chaque mois même s'il n'y a pas eu de fabrication ou de commercialisation.

4.3. Tenue de registres

4.3.1. Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

Producteur de lait :

— les volumes journaliers de lait destinés à la transformation en « Morbier », traits par chaque producteur.

Transformateur :

— les quantités de lait destinées à la transformation en « Morbier », collectées à chaque tournée et leur provenance ;

— les quantités de lait transformées en « Morbier », par jour de fabrication ;

— le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Morbier », par jour de fabrication.

Affineur :

— le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Morbier » ;

— le nombre de « Morbier » affinés ;

— le nombre de « Morbier » conditionnés.

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Morbier ».

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

— le chargement global de l'exploitation ;

— la nature et les quantités de fumures minérales azotées utilisées ;

— la nature, le volume et la provenance des fourrages achetés ;

— la nature et les quantités d'aliments complémentaires utilisés ;

— la (les) date(s) de mise au pâturage et la (les) date(s) de rentrée à l'étable.

Les transformateurs et/ou affineurs tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

— le respect des paramètres de fabrication définis au chapitre 5 ;

— la nature du charbon utilisé.

4.4. Éléments de marquage des produits

Une plaque de caséine de couleur jaune assure l'identification du fromage. Elle est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque fromage. Cette plaque de caséine, dont la délivrance est accordée exclusivement par le groupement, est de 5,5 cm de diamètre, et présente une raie noire transversale et horizontale dans un hexagone. Elle comporte le nom du département d'origine et les lettres de l'atelier de transformation. Le jour et le mois de fabrication doivent être inscrits à proximité de cette plaque. L'opérateur raye la plaque du fromage qui n'a plus droit à l'appellation d'origine « Morbier ».

4.5. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, à l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages prêts à être commercialisés sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. La production du lait

5.1.1. Races

Le lait utilisé pour l'obtention du « Morbier » doit provenir uniquement d'un troupeau laitier (vaches en production, vaches taries et animaux de renouvellement après sevrage) de vaches montbéliardes type racial 46, ou de vaches simmental françaises type racial 35, ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées. Cette exigence sur la race s'applique à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation.

5.1.2. Superficie herbagère

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière. Sont considérées comme surfaces herbagères pour la production de « Morbier » les surfaces en herbe présentant en permanence au moins trois espèces végétales différentes et comprenant au moins une graminée et une légumineuse.

5.1.3. Conduite des prairies et amendements

Ces surfaces de l'exploitation sont conduites de façon à préserver la flore des prairies. Les apports en azote minéral sont limités à 50 unités par hectare de surface herbagère et par an. Pour la fumure organique, seuls sont autorisés : le fumier, le lisier, le purin et les boues d'épuration stabilisées. Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de quatre semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

5.1.4. Alimentation du troupeau laitier

5.1.4.1. Aliments fermentés

L'alimentation du troupeau laitier est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées.

Toutefois, les exploitations qui élèvent de façon séparée un autre troupeau que le troupeau laitier peuvent demander une dérogation pour alimenter ce troupeau avec des produits fermentés. Les exploitations bénéficiant de cette dérogation devront respecter les conditions suivantes :

— l'exploitant prévient les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité par écrit préalablement à la réalisation du produit fermenté ;
— le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 m de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier ;
— le silo doit être étanche, le silo type « taupinière » est interdit ;
— les matières organiques fertilisantes provenant d'animaux nourris à l'ensilage devront être préalablement compostées avant épandage.

5.1.4.2. Produits transgéniques

L'approvisionnement du troupeau laitier en aliments pour animaux soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par la réglementation relatives aux organismes génétiquement modifiés est interdit. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en « Morbier ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation au troupeau laitier et toute culture susceptible de les contaminer.

5.1.4.3. Autres aliments interdits

Sont également interdits dans l'alimentation du troupeau laitier :
— les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, raves, navets, feuilles de betteraves ;
— les pailles traitées à l'ammoniaque ;
— les distributions de lactosérum sauf si ce dernier est produit sur l'exploitation.

5.1.5. Alimentation des vaches laitières

5.1.5.1. Ration de base

La ration de base de l'alimentation des vaches laitières est constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique.

5.1.5.2. Pâturage

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Pour la saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 20 ares de prairie par vache laitière.

5.1.5.3. Concentrés

L'apport de concentrés dans la ration des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau de vaches laitières à 1 800 kg par vache et par an.

5.1.6. Alimentation des troupeaux ruminants de l'exploitation

5.1.6.1. Conservateur de foin

Seul le chlorure de sodium est autorisé pour améliorer la conservation des fourrages.

5.1.6.2. Humidification interdite des aliments

L'humidification des aliments avant distribution est interdite. Le mélange à sec des aliments concentrés et du fourrage grossier haché est autorisé. L'incorporation de betteraves fourragères ou de fourrage vert à ce mélange est interdite.

5.1.6.3. Affouragement en vert

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert est distribué dans des auges nettoyées et consommé dans un délai maximum de quatre heures après la fauche.

5.1.6.4. Betteraves

Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont préparées chaque jour.

5.2. La traite

La traite se fait deux fois par jour, le matin et le soir. La suppression d'une traite est interdite.
Les procédures de traite et de nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait et les produits utilisés ne contiennent pas de désinfectants sauf en cas d'anomalie constatée.

5.3. Le lait mis en œuvre

Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives, par exploitation laitière.
Ne peuvent entrer dans les locaux de fabrication du « Morbier » que des laits conformes au présent

cahier des charges, ou bien des laits destinés aux autres appellations d'origine de la région, sous réserve que la traçabilité soit suffisante pour permettre la vérification de la conformité au présent cahier des charges des laits effectivement mis en œuvre pour la fabrication de « Morbier ».
Le lait stocké à la ferme doit être à une température inférieure à 18 °C. La mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir précédent. Ce délai peut être étendu exceptionnellement en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.
Le « Morbier » est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre à l'état cru.

5.4. La transformation

A l'exception d'un écrémage partiel, tout retrait ou ajout au lait, et au cours de la fabrication, sont interdits à l'exception :
— du sel (chlorure de sodium) ;
— de la présure ;
— des cultures sélectionnées de ferments, soit sous forme de repiquage, soit en ensemencement direct ;
— de l'eau ;
— du charbon de bois végétal (carbo medicinalis vegetalis).
La fabrication peut se faire dans une cuve en cuivre.
Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température au plus égale à 40 °C. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure. L'atelier de fabrication du « Morbier » et ses dépendances ne détiennent aucun système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.
Un délactosage est pratiqué par apport d'au moins 6 % d'eau par rapport au volume de lait en cuve en début de fabrication.
La température dans la cuve ne doit pas dépasser 45 °C pendant la fabrication.
La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction manuelle de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage.
Les moules traditionnels en bois et la toile de lin peuvent être utilisés.
Le morbier doit être salé à sec ou en saumure. En cas de saumurage, l'assainissement de la saumure par voie chimique est interdit.
La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

5.5. L'affinage

L'affinage du fromage est réalisé sur des planches en bois.
A titre dérogatoire, les supports en inox utilisés pour la fabrication de « Morbier » avant le 1er janvier 2006 peuvent être utilisés jusqu'à leur renouvellement et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2014.
L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours, sans interruption du cycle, à compter du jour de fabrication, à une température comprise entre 7 °C et 15 °C. Le croûtage est obtenu exclusivement par frottage à l'eau éventuellement salée et additionnée de ferments.
L'usage de tout colorant de croûte est interdit.
Au cours du stockage avant commercialisation, les fromages affinés doivent être conservés à une température positive.
La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

La zone géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe. L'altitude est souvent élevée. Les prairies et les forêts se partagent le paysage. La flore calcicole naturelle des prairies est très variée.

L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type continental, avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été. L'ensemble de la zone se définit également par un climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées. C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm et généralement supérieure à 1000 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur des massifs. La distribution saisonnière est caractérisée par l'absence de saison sèche. Ce climat est particulièrement propice à la pousse de l'herbe.

6.1.2. Facteurs humains

Au centre et au nord du Massif Jurassien, l'importance des pâturages a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur l'élevage et surtout sur la production laitière.

Le plus ancien document faisant état du « Morbier » est daté de 1799. Le fromage est déjà connu à Paris à l'époque, ce qui laisse entendre que son origine est plus ancienne.

A l'origine il était produit à un moment où le niveau de lait était faible et notamment insuffisant pour la production d'une meule de « Comté ». Ces deux productions « Morbier » et « Comté » sont intimement liées.

Plusieurs hypothèses ont cours sur l'origine de la fabrication du « Morbier. Selon l'une d'elles, le « Morbier » était fabriqué en raison de la nécessité, dans les fermes, d'utiliser deux traites successives pour la réalisation d'un fromage de 8 à 10 kilogrammes. Le premier pain de caillé était enduit de suie prélevée sous le chaudron afin de le protéger contre les contaminations extérieures et d'éviter une altération superficielle avant d'être assemblé avec le caillé de la fabrication suivante. La couche résiduelle marquait la jonction entre les deux fabrications.

L'application à la main du charbon suppose un juste équilibre entre l'enduction sur un caillé trop sec et l'enduction sur un caillé trop humide. Le maintien d'une étape manuelle est la garantie du maintien d'un savoir-faire fromager associé au « Morbier », et le respect de la tradition.

Les éleveurs jurassiens ont sélectionné au fur et à mesure des générations une race de vache, la « Montbéliarde », particulièrement adaptée aux conditions naturelles locales et dont le lait convient bien aux technologies fromagères régionales. Accessoirement ils ont également sélectionné la « Simmental » moins présente.

6.2. Spécificités du produit

Le « Morbier » est un fromage au lait de vache, d'un poids de 5 à 8 kg.

Le « Morbier » est un fromage qui se reconnait par une raie noire centrale horizontale, continue sur toute la tranche et soudée. La raie noire est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage. Marqué en son centre par cette célèbre raie noire, sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées.

Son goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La part dominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières influe sur les caractéristiques du lait ainsi que sur les particularités organoleptiques du « Morbier ». Chaque variation dans la composition floristique des prairies se traduit par des variations dans les nuances aromatiques du fromage. Cette incidence se vérifie facilement au cours des saisons. C'est pourquoi plusieurs conditions de production du cahier des charges visent à préserver la diversité floristique naturelle.

Cette ressource en herbe est préservée par l'interdiction de cultures génétiquement modifiées qui pourraient modifier la composition floristique ou limiter sa diversité. La richesse des flores des prairies est également préservée par la limitation des apports en éléments fertilisants. La forme du fromage (cylindre d'un format moyen) était à l'origine adaptée à une production fermière de montagne. Deux fabrications, correspondant à deux traites permettent d'obtenir un format relativement important, limitant les pertes pendant le stockage. Ce format sera repris par la suite par les fruitières (coopératives fromagères), permettant ainsi une production fromagère quand le niveau de production du lait est faible. Ce lien avec la fabrication des pâtes pressées cuites, et notamment le « Comté », se retrouve dans les techniques d'emmorgement de la croûte. Ce type de soin participe, au delà de l'aspect, au goût particulier du fromage.

L'utilisation de bois pour l'affinage est en lien direct d'une part, avec des exigences technologiques et, d'autre part**,** avec l'existence à proximité de grandes forêts de résineux liées au milieu naturel**.** Pour l'obtention d'une texture fine et lisse et l'expression dans le goût du « Morbier » de nuances fines, il est indispensable d'utiliser du lait cru avec une flore lactique particulière. Le délactosage, tout en participant à la texture du « Morbier », permet l'expression de ces nuances aromatiques secondaires.
La raie noire centrale était dans un premier temps obtenue par utilisation de la suie du chaudron. Cette technique affirme le lien avec les fabrications de pâtes pressées cuites de Franche-Comté.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

7.1. Organisme certificateur

Qualité France, immeuble Le Guillaumet, 60, avenue du Général-de-Gaulle, 92046 Paris-La Défense Cedex, téléphone : (33) (0)1-41-97-00-74, télécopie : (33) (0)1-41-97-08-32.
Organisme accrédité conformément à la norme 45011.

7.2. Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, téléphone : 01-44-87-17-17, télécopie : 01-44-97-30-37.
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Morbier » comporte le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, et le symbole AOP de l'Union européenne. L'étiquetage peut également comporter la mention : « Appellation d'origine protégée ».
Sur les meules, l'identification de l'atelier d'affinage figure sur l'étiquetage en clair (nom ou raison sociale, et adresse).
Indépendamment des mentions règlementaires applicables à tous les fromages**,** l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

9. EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler

POINT À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Situation géographique de l'exploitation	Bâtiment des vaches laitières dans l'aire géographique	Documentaire
Race des vaches laitières	Montbéliarde (46), Simmental (35) ou croisement des deux	Visuel et/ou documentaire
Surface en herbe	1 ha minimum/vache laitière	Documentaire
Origine du fourrage pour les vaches laitières	Aire géographique	Documentaire
Nature des fourrages pour l'alimentation des vaches laitières	Fourrages autorisés	Visuel et/ou documentaire
Situation géographique de l'atelier de fabrication	Aire géographique	Documentaire
Délai de collecte après la traite	Après la traite ou une fois par jour	Documentaire
Collecte des laits non conformes	Séparée	Documentaire
Fabrication au lait cru	Equipement de la fromagerie conforme	Visuel
Raie noire	Utilisation manuelle de charbon végétal	Visuel
Identification	Plaque de caséine obligatoire	Visuel
Situation géographique de l'atelier d'affinage	Aire géographique	Documentaire
Affinage	45 jours minimum	Visuel et/ou documentaire
Caractéristiques visuelles organoleptiques et physicochimiques	Le produit, par ses caractéristiques visuelles, organoleptiques et physicochimiques, correspond bien à l'appellation d'origine Morbier	Organoleptique et/ou analytique