

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1128/2013 DE LA COMMISSION****du 7 novembre 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Morbier (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1241/2002 de la Commission <sup>(2)</sup>, tel que modifié par le règlement (CE) n° 1027/2009 <sup>(3)</sup>.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la description du produit, la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales et les structures chargées du contrôle de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,*

Dacian CIOLOȘ  
*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 181 du 11.7.2002, p. 4.

<sup>(3)</sup> JO L 283 du 30.10.2009, p. 34.

## ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier», la modification suivante est approuvée:

**1.1. Description du produit***Caractéristiques organoleptiques*

L'ensemble des descripteurs du fromage a été analysé afin de mieux décrire la réalité du produit:

Pour la raie noire, le mot «bien» avant «soudée» a été supprimé car subjectif.

Pour le croûtage, les mots «lisse et homogène» ont été remplacés par «frotté, d'un aspect régulier, morgé, laissant apparaître la trame du moule» plus précis. Pour sa couleur «gris clair à beige orangé» a été remplacé par «beige à orangé avec des nuances brun orangé, rouge orangé et rose orangé» plus précis.

Pour la pâte, il est ajouté qu'elle est «homogène» et précisé qu'elle est souple «au toucher». L'ouverture est décrite de façon plus proche de la réalité: au lieu de «éventuellement une ouverture discrète» on écrit «fréquemment quelques ouvertures dispersées de la taille d'une groseille ou de petites bulles aplaties». Il est ajouté que la pâte est «peu collante en bouche» et que sa texture «est lisse».

Pour le goût, au lieu de «à léger goût de crème; Son parfum est franc, fruité et persistant», il est écrit: «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.»

*Caractéristiques analytiques*

Il est ajouté un taux minimum pour l'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) à 58 % afin d'éviter les fromages trop secs atypiques.

**1.2. Preuve de l'origine**

La rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et complément de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des fromages.

**1.3. Méthode d'obtention***Production du lait*

— Races:

Afin de faciliter les contrôles le type racial a été précisé et la mesure d'obligation de races locales a été étendue au «troupeau laitier» et «à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation». Les «produits du croisement des deux races aux filiations certifiées» sont également admis. Les deux races pures ainsi que leur croisement sont historiquement d'origine locale. Le croisement n'a pas d'incidence observable sur la spécificité du produit.

— Superficie herbagère:

La phrase «Le troupeau est conduit selon les usages locaux» a été supprimée car trop générale et n'autorisant pas le contrôle.

La phrase «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.» a été ajoutée afin de privilégier les prairies naturelles avec la diversité floristique des pâturages.

— Conduites des prairies et amendements:

Une limitation de la fumure minérale azotée à 50 unités par hectare de surface herbagère et par an a été ajoutée afin de préserver la diversité floristique des prairies. Dans le même objectif les fumures organiques autorisées sont listées: le fumier, le lisier, le purin et les boues d'épuration stabilisées. Pour éviter des problèmes dans la qualité du lait toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de quatre semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

— Pâturages:

Afin de maintenir le lien entre le produit et son terroir le pâturage est rendu obligatoire: «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.»

— Ration de base des vaches laitières:

«Seul le chlorure de sodium est autorisé pour améliorer la conservation des fourrages.» afin d'éviter de modifier leurs caractéristiques.

L'humidification des aliments est interdite pour éviter le développement de germes indésirables.

«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.» pour éviter la fermentation des aliments verts. De même, «Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont préparées chaque jour.»

Afin de préserver le lien entre le produit et son terroir «L'apport de concentré dans la ration des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau à 1 800 kg par vache et par an.»

L'interdiction des aliments fermentés est généralisée des «vaches laitières» au «troupeau laitier (vaches en production, vaches tarées et animaux de renouvellement après sevrage)».

La possibilité de nourrir un autre troupeau, nettement séparé, avec ce type d'aliments est cependant envisagée, sous certaines conditions.

Afin de préserver le lien entre le produit et son terroir les aliments transgéniques sont interdits.

Afin d'éviter une dégradation de la qualité du lait «Sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier: les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait.

*La traite*

La flore naturelle du lait doit être préservée. L'augmentation du nombre de traites par jour nuit à la flore naturelle du lait. La mono-traite quotidienne engendre des déséquilibres des microflores «La traite se fait deux fois par jour, le matin et le soir. La suppression d'une traite est interdite. Dans le souci du respect de la flore naturelle du lait les produits utilisés ne contiennent pas de désinfectants sauf en cas d'anomalie constatée.»

*La transformation*

— Lait mis en œuvre:

Le lait doit être collecté quotidiennement et doit être mis en œuvre rapidement selon les délais de la tradition locale.

Ce lait doit être séparé des autres laits pour autoriser le contrôle.

«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.» La flore microbienne des laits conformes aux cahiers des charges des autres AOP de la région est compatible avec celle du Morbier. En effet, les producteurs de lait de ces autres AOP sont identifiés et les laits provenant de ces exploitations respectent les mêmes règles essentielles qu'en AOP Morbier: alimentation des vaches laitières à base d'herbe et foin de la zone, pâturage, durée de conservation limitée du lait, etc. Cela permet de conserver une ambiance microbienne adaptée dans l'atelier de fabrication. Les autres laits non conformes ni au cahier des charges du Morbier, ni au cahier des charges des autres AOP, n'apportent pas les mêmes garanties. Par ailleurs les fabrications des différents fromages sont évidemment réalisées de façon indépendante, soit dans l'espace (chaîne de fabrication différente) soit dans le temps (fabrications successives).

— Transformation:

La phrase «À l'exception d'un écrémage partiel, d'un emprésurage, d'un ajout de ferments lactiques, de sel et d'eau pour le lavage du caillé, tout retrait ou ajout à ce lait, et au cours de la fabrication, sont interdits.», est remplacée par:

«À 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*).»

Il est précisé que «La fabrication doit se faire dans une cuve en inox ou en cuivre.» pour des raisons technologiques et traditionnelles.

La taille des grains de caillé est supprimée car incontrôlable et non spécifique de ce produit.

Les conditions de dé lactosage sont précisées ainsi que les conditions de température dans la cuve.

La phrase «Les pains sont formés par un léger pressage.» est supprimée car il ne s'agit pas d'une obligation technologique.

Il est précisé que l'enduction de charbon végétal est obligatoirement «manuelle» pour permettre l'expression du savoir-faire du fromager dans cette phase importante de la production de «Morbier». L'utilisation de moules traditionnels en bois et l'usage de la toile de lin sont autorisés car il s'agit de matériaux traditionnellement utilisés dans cette filière.

Il est ajouté au cahier des charges que le Morbier doit être salé à sec ou en saumure et qu'en cas de saumurage, l'assainissement de la saumure par voie chimique est interdit. Cette phase technologique importante avait été oubliée dans le précédent cahier des charges.

#### *L'affinage*

Le bois est le meilleur support d'affinage car il permet d'excellents échanges notamment avec l'eau et le sel, en les régulant. Le bois renforce également le lien au terroir en privilégiant la microflore de surface. La phrase suivante est donc ajoutée: «L'affinage du fromage est réalisé sur des planches en bois.» La provenance de ces planches n'est pas imposée

Cependant pour ne pas pénaliser une fromagerie qui affine actuellement sur inox, il est proposé la mesure transitoire suivante: «À titre dérogatoire, les supports en inox utilisés pour la fabrication de Morbier avant le 1<sup>er</sup> janvier 2006 peuvent être utilisés jusqu'à leur renouvellement et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2014.»

Il est ajouté que la durée minimale est de 45 jours «sans interruption du cycle».

Il est précisé: «Au cours du stockage avant commercialisation, les fromages affinés doivent être conservés à une température positive».

#### **1.4. Étiquetage**

L'obligation d'utiliser le logo national «INAO» a disparu. L'obligation d'utiliser le logo de l'Union européenne «AOP» a été ajoutée. L'obligation d'indiquer les coordonnées du fabricant a été remplacée par celle d'indiquer les coordonnées de l'affineur.

Il est précisé qu'indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'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.

#### **1.5. Exigences nationales**

Dans les «Exigences nationales» il a été jugé utile d'indiquer les «principaux points à contrôler» avec leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

#### **1.6. Autres**

Sont indiquées les coordonnées des structures intervenant dans le contrôle des conditions de production et notamment les coordonnées du nouvel Organisme Certificateur choisi par le groupement comme organisme de contrôle. L'Institut national de l'origine et de la qualité n'intervient plus dans cette rubrique.

---

## ANNEXE II

## DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

«MORBIER»

N° CE: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Morbier»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

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, morgané, 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 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) doit être comprise entre 58 % et 67 %. L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours à compter du jour de fabrication, sans interruption du cycle.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le lait utilisé pour l'obtention du «Morbier» doit provenir uniquement d'un troupeau laitier de vaches Montbéliarde type racial 46, ou de vaches Simmental française type racial 35, ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

La ration de base des vaches laitières est constituée d'herbe pâturée pendant toute la période de végétation, et pendant la période hivernale de foin ou de regain récoltés également dans l'aire géographique.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière.

Pour conserver la pratique traditionnelle du pâturage, les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. 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. Ces limitations impliquent qu'au moins 70 % de l'alimentation provient de l'aire géographique.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, afin de préserver le caractère traditionnel de l'alimentation.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Morbier» doit comporter le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'étiquetage doit comporter obligatoirement le symbole «AOP» de l'Union européenne.

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 réglementaires 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.

**4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes:

Département de l'Ain: communes de Apremont, Bellegarde-sur-Valsérine 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 de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, 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.

**5. Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

**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 1 000 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.

**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.

À 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.

## 5.2. Spécificité 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 reconnaît 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.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 dé lactosage, 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.

## Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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