C/2025/2613

6.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2613)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Fourme de Montbrison“

EU-Nr.: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Fourme de Montbrison“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Fourme de Montbrison“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

b) das Risiko einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

Die Zusammensetzung der antragstellenden Vereinigung wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Zusammensetzung: jede natürliche oder juristische Person, die tatsächlich an den in der Produktspezifikation der g.U. ‚Fourme de Montbrison' vorgesehenen Erzeugungs-, Verarbeitungs- oder Zubereitungstätigkeiten beteiligt ist."

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Art des Erzeugnisses*

Der Eintrag zur Art des Erzeugnisses, das zuvor durch seine Klasse definiert wurde, wird in der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse des Käses „Fourme de Montbrison" wird wie folgt geändert: Der Gehalt von 52 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung wird auf 50 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung reduziert.

Seit mehreren Jahren wird dieser Gehalt bei sämtlichen Verarbeitern mehrmals im Jahr punktuell unterschritten, insbesondere während des Weideauftriebs (im Frühjahr und wenn im Sommer Dürre herrscht, manchmal auch im Herbst).

In Studien und Versuchen wurden verschiedene Ursachen dafür festgestellt.

Die erste hängt mit der Entwicklung der Herden zusammen. In den 1990er-Jahren gehörten die Tiere überwiegend der Rasse Prim'Holstein an, heute handelt es sich größtenteils um Montbéliard-Kühe. Ihre Milch weist ein Verhältnis zwischen Fett- und Eiweißgehalt von etwa 1,20 auf (gegenüber 1,28 bei Prim'Holstein-Kühen); dabei ist bekannt, dass ein Verhältnis zwischen Fett- und Eiweißgehalt von mehr als 1,20 angestrebt werden muss, um einen Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses von mehr als 52 % zu erreichen. Die Ausrichtung der nationalen Zuchtprogramme für die Rasse Montbéliard wird auch keiner Verbesserung dieses Verhältnisses dienen.

Eine zweite Erklärung hängt mit der Entwicklung der Futtersysteme zusammen. Immer mehr Betriebe betreiben Umtriebsbeweidung: Insbesondere im Frühjahr fressen die Kühe junges und zartes Gras, während die Heubestände bei Null liegen, was das Verhältnis zwischen Fett- und Eiweißgehalt beeinträchtigt. Dieses Phänomen wird durch die Erderwärmung und insbesondere dadurch verstärkt, dass der Weideauftrieb früher stattfindet und weniger oft günstige Bedingungen für die Heuerernte herrschen (sodass die Bestände vorzugsweise feucht konserviert werden). Durch Fütterung von Maissilage verbessert sich der Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses leicht, diese ist jedoch durch die Produktspezifikation begrenzt und kann nicht mit Maiskolbensilage, die häufig als Konzentrat verwendet wird, kumuliert werden. Daher ist es schwierig, den Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses über die Ernährung zu beeinflussen.

Darüber hinaus zeigen die Ergebnisse der organoleptischen Prüfungsausschüsse, dass die Senkung des Fettgehalts in der Trockenmasse des Käses von 52 % auf 50 % keine Auswirkungen auf dessen organoleptische Qualität hat.

Aus diesen Gründen wird vorgeschlagen, den Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses von 52 % auf 50 % zu senken, was dem Gehalt entspricht, der für „Fourme de Montbrison" ursprünglich in den 1970er-Jahren festgelegt wurde.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Im ersten Satz wird der Wortlaut „zentrales Gebiet der Ursprungsbezeichnung" durch den präziseren Wortlaut „zentraler Teil des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung" ersetzt.

Der Satz „Das Gebiet umfasst somit 33 Gemeinden der Departements Loire und Puy-de-Dôme" wird ersetzt durch „Das vom Institut national de l'origine et de la qualité (französisches Institut für Ursprung und Qualität, INAO) auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses am 13. Oktober 2000 genehmigte geografische Gebiet umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2024". Die Liste der Gemeinden in diesem Gebiet wird auf dieser Grundlage aktualisiert, ohne dass dabei die Ausdehnung des Gebiets geändert wird.

Der Satz „Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité eingesehen werden." wird anstelle des folgenden Satzes eingefügt: „Die Karte im Anhang zeigt die administrativen Grenzen dieser Abgrenzung (Anhang 1)." Die Karte im Anhang wird somit entfernt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Es wird hinzugefügt, dass die in der Produktspezifikation genannten obligatorischen Vorschriften für die Kennzeichnung „Zusätzlich zu den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben" gelten.

Außerdem wird spezifiziert, dass sich die Angabe des Namens der Ursprungsbezeichnung und das g.U.-Logo der Europäischen Union „im selben Sichtfeld" befinden.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Verweise auf die Kontrollstellen*

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates und die Angaben zu den Kontrollstellen werden aktualisiert.

Dabei wird der Satz „Das Institut national de l'origine et de la qualité ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht und als zuständige Behörde im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vom 29. April 2004 benannt wurde." gestrichen und der Satz „Gemäß den Bestimmungen der Artikel 39 und 40 der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Einhaltung der Produktspezifikation vor dem Inverkehrbringen durch eine Produktzertifizierungsstelle überprüft, deren Namen und Anschriften auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission zu finden sind." eingefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Einzelstaatliche Anforderungen*

Die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten wird aktualisiert, um einerseits der Änderung in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses" Rechnung zu tragen und andererseits die Bewertungsmethoden erforderlichenfalls im Einklang mit dem Kontrollplan anzupassen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

1. **Name(n)**

„Fourme de Montbrison"

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die Käsesorte „Fourme de Montbrison“ wird aus mit Lab versetzter Kuhmilch hergestellt. Der zylindrische Käse ist 17 bis 21 cm hoch und hat einen Durchmesser von 11,5 bis 14,5 cm. Er wiegt zwischen 2,1 und 2,7 kg. Der Teig ist mit Blauschimmel marmoriert, ungepresst, nicht erhitzt, fermentiert und gesalzen; das Salz wird im Kessel vor dem Einfüllen in die Formen zugegeben.

Der Fettgehalt beträgt mindestens 50 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung.

Der Gehalt an Trockenmasse darf nicht unter 52 g pro 100 g gereiftem Käse liegen.

Erst ab dem 32. Tag ab Einlabung kann der „Fourme de Montbrison“ die Ursprungsbezeichnung erhalten.

Die trockene, orangefarbene Rinde mit Schimmelflaum kann weiße, gelbe und rote Schimmelflecken aufweisen. Der cremefarbene Teig ist kaum gelocht und mit hellblauem Edelschimmel marmoriert.

Der „Fourme de Montbrison“ hat eine homogene, leicht feste und auf der Zunge schmelzende Textur. Er hat ein feines und duftendes Aroma und einen fruchtigen Milchgeschmack mit einer wenig ausgeprägten Blauschimmeläderung, wodurch er relativ mild ist. Eine leichte Salzigkeit und eine leichte Bitterkeit sind zulässig.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Aus den Bestimmungen geht hervor, dass mindestens 70 % der Trockenmasse der jährlichen Gesamtfuttermenge der Milchkühe in dem geografischen Gebiet erzeugt werden müssen.

Aufgrund des Mittelgebirgsreliefs und des Klimas des geografischen Gebiets ist es technisch nicht möglich, sämtliche Ergänzungsfuttermittel für die Milchkühe vor Ort zu erzeugen.

Da die Basisration der Milchkühe zum großen Teil aus dem geografischen Gebiet stammt und die Ergänzungsfuttermittel streng begrenzt sind, sind die hauptsächlich auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführenden Auswirkungen dieser äußeren Faktoren auf die Eigenschaften begrenzt.

Die Milchkühe bekommen das ganze Jahr hindurch Futter aus dem geografischen Ursprungsgebiet.

Die Zugabe von Ergänzungsfutter und Zusatzstoffen ist für den gesamten Milchkuhbestand auf durchschnittlich 1 800 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Jahr beschränkt.

Als Futter zugelassen sind alle Weidemittel außer Kreuzblütlern in Form von Futter.

Der durchschnittliche Anteil an geweidetem, gewelktem, vorgewelktem oder siliertem Gras, bezogen auf die Trockenmasse, ist größer oder gleich 80 % der Futterrationen der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr.

Der durchschnittliche Anteil an Silomais, bezogen auf die Trockenmasse, darf 20 % der Basisration der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr nicht überschreiten.

Außerhalb der Weidezeit beträgt die durchschnittliche Heumenge für den gesamten Milchkuhbestand mindestens 3 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Tag.

Solange frisches Gras zur Verfügung steht und das Wetter es zulässt, müssen die Kühe draußen weiden. Die Weidezeit beträgt mindestens 150 Tage jährlich.

Im Ergänzungsfutter und in den Zusatzstoffen für die Milchkühe sind ausschließlich Rohstoffe und Zusatzstoffe zugelassen, die in einer Positivliste aufgeführt werden.

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung, die Reifung und die Lagerung der Käse bis zu 32 Tage ab Einlabung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Schneiden des „Fourme de Montbrison“ ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird. Bei Portionen von einem Gewicht über 50 Gramm muss Rinde vorhanden sein.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zusätzlich zu den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben umfasst die Kennzeichnung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ im Sichtfeld folgende Angaben:

— den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett;

— das g.U.-Logo der Europäischen Union.

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften darf an den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung keine weitere Zusatzbezeichnung direkt angefügt werden; ausgenommen sind individuelle Fabrik- oder Handelsmarken.

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

Das geografische Gebiet des „Fourme de Montbrison“ umfasst die folgenden Gemeinden:

Departement Loire: Gemeinden Bard, Cervières, Chalmazel-Jeansagnière, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez, Vêtre-sur-Anzon (ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Saint-Julien-la-Vêtre).

Departement Puy-de-Dôme: Gemeinden Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ erstreckt sich hauptsächlich über die Hautes-Chaumes, die die Höhenlagen der Monts du Forez an den Grenzen der Departements Loire und Puy-de-Dôme bilden, sowie über den östlichen Teil der Monts du Forez. Es handelt sich um eine im Wesentlichen in Nord-Süd-Richtung verlaufende Mittelgebirgsregion (höchste Erhebung 1 634 m), die auf einem Granitsockel liegt und von natürlichen Grenzen eingefasst ist. Sie bietet eine gebirgige und subalpine Heidelandschaft, die eine kahle Plateaulandschaft mit runden und sanften Kuppen durchzieht, und ist von bewaldeten Hängen, insbesondere Nadelwäldern, begrenzt. Es gibt zahlreiche Moore und Weideflächen. Die Niederschlagsmenge ist relativ hoch (durchschnittlich über 1 000 mm pro Jahr). Es herrscht ozeanisches Kontinentalklima. Die Jahresdurchschnittstemperaturen sind mit unter 10 °C und häufig sogar unter 5 °C eher niedrig. Die Winter sind lang und kalt mit häufigem Schneefall.

Aufgrund der Höhe und der großen Niederschlagsmengen bilden im Wesentlichen Dauerwiesen die Grundlage der Grünfuttererzeugung.

Die Herstellung von „Fourme de Montbrison“ lässt sich in der Region Haut-Forez bis ins Hochmittelalter zurückverfolgen; bis zum Zweiten Weltkrieg hat sich in dieser Region noch ein agropastorales System erhalten. Die Produktion des Käses fand in den „Jasseries“ statt, Berghütten, die auf beiden Hangseiten der Monts de Forez standen. Der Käse wurde damals in der Sommerweidensaison von Frauen aus der Milch kleinerer Herden hergestellt, während die Männer im Dorf blieben und die Sommerarbeiten auf den Feldern verrichteten. Die natürliche Umwelt lieferte Nadelbaumstämme, die ausgehöhlt wurden und Rinnen darstellten („chéneaux“ genannt), welche sich hervorragend für das Abtropfen der „Fourmes“ während der Herstellung eigneten. Die Käse wurden häufig bis zum Abstieg von der Sommerweide gelagert und anschließend auf den Märkten auf beiden Seiten des Gebirgsmassivs verkauft, wobei der wichtigste Markt der von Montbrison war.

Heute nutzen die Milchviehbetriebe hauptsächlich Dauerweiden. Durch die Produktionsbedingungen für den „Fourme de Montbrison“, vor allem den vorgeschriebenen Weidegang während der gesamten Zeit, in der dies möglich ist, die hauptsächlich aus Gras bestehende Futterration und den begrenzten Einsatz von Maissilage wird diese natürliche Ressource sehr gut genutzt.

Bei den alten übernommenen Techniken zur Herstellung des „Fourme de Montbrison“ wird lokales Fachwissen eingesetzt:

— das Rühren, das an die geringe Größe des Bruchkorns mit einem Durchmesser von etwa 0,5 bis 1 cm angepasst ist,

— das Salzen im Kessel und leichtes Salzen von außen,

— die sehr spezielle Technik des zusätzlichen Abtropfens auf Rinnen aus Nadelholz.

Als Edelpilzkäse mit feinem und duftendem Aroma in zylindrischer Form, 17 bis 21 cm hoch und mit einem Durchmesser von 11,5 bis 14,5 cm weist der „Fourme de Montbrison“ mit seiner orangefarbenen Rinde einen Teig mit geringer Lochung und wenig ausgeprägter Blauschimmeläderung auf, wodurch er relativ mild ist.

Die spezifischen Eigenschaften des „Fourme de Montbrison“ gehen auf die besonderen Methoden der Milchproduktion und der Herstellung zurück.

Die Milchproduktion nutzt den Reichtum des Weidelands der Monts du Forez und trägt zum feinen und duftenden Aroma des „Fourme de Montbrison“ bei.

Sein relativ kleines Format ist durch seinen Ursprung bedingt: kleine Herden mit einer geringen Milchproduktion und Herstellung durch weibliche Arbeitskräfte.

Der eher milde Geschmack des „Fourme de Montbrison“ hängt mit dem Zerteilen in feine Bruchkörner zusammen. Durch die geringe Größe der Bruchkörner entstehen kleine Löcher im Teig, die Entwicklung des Schimmelpilzes Penicillium roqueforti ist daher eingeschränkt und weniger ausgeprägt als bei anderen Blauschimmelkäsen.

Die besondere orangefarbene Rinde wird durch die Technik des Salzens beeinflusst, die die Entstehung einer Oberflächenflora begünstigt. Die Entwicklung der Oberflächenflora wird auch durch das Abtropfen auf Rinnen aus Nadelholz erhalten. Die Holzrinnen bilden einen Speicher der Oberflächenflora und sind direkt an der Entwicklung dieser Flora beteiligt, indem sie ein zu rasches Austrocknen der Rinde verhindern.

Auch durch die Techniken des Salzens wird der „Fourme de Montbrison“ zu einem weniger salzigen Käse als andere Käse aus der Familie der Blauschimmelkäse.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b/telechargement