C/2025/2613

6.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2613)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Fourme de Montbrison»

N.º UE: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Fourme de Montbrison»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Fourme de Montbrison» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) incluir un cambio del nombre de la denominación de origen protegida;

b) correr el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico;

c) conllevar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Se actualizan los datos de contacto del servicio competente del Estado miembro.

La modificación no afecta al documento único.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Agrupación solicitante*

Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante.

Se sustituye la composición de la agrupación solicitante por la siguiente:

«Composición: cualquier persona física o jurídica que participe efectivamente en las actividades de producción, transformación o elaboración previstas en el pliego de condiciones de la DOP "Fourme de Montbrison"».

La modificación no afecta al documento único.

3. *Tipo de producto*

Se elimina del pliego de condiciones el apartado «tipo de producto», antiguamente definido por su clase.

La modificación afecta al documento único.

4. *Descripción del producto*

Se modifica el contenido mínimo de materia grasa como porcentaje de la materia seca del «Fourme de Montbrison»: se reduce de 52 g a 50 g de grasa por cada 100 g de queso tras su desecación total.

Desde hace años, los responsables de la transformación han observado reducciones puntuales de este valor en varios momentos del año, sobre todo durante los períodos de apacentamiento (en primavera y a veces en otoño tras una sequía estival).

Algunos estudios y ensayos han podido determinar las diferentes causas.

La primera está relacionada con la evolución de los rebaños. Mayoritariamente de raza *prim'holstein* en los años noventa del siglo XX, actualmente predomina la raza *montbéliarde*. Estos rebaños presentan una proporción entre el contenido graso y el contenido proteico (CG/CP) de 1,20 (frente a 1,28 en el caso de los rebaños de *prim'holstein*) y se sabe que se necesita una proporción CG/CP superior a 1,20 para conseguir un contenido de grasa como porcentaje de la materia seca del queso superior al 52 %. Además, los planes nacionales de selección genética de la raza *montbéliarde* no están orientados a favorecer que esta proporción mejore.

La segunda explicación está vinculada al desarrollo de los sistemas de forraje. Cada vez más explotaciones utilizan el sistema de pastoreo de rotación: las vacas consumen hierba verde y blanda, especialmente en primavera, cuando las reservas de heno escasean, lo que afecta a la proporción CG/CP. El cambio climático intensifica este fenómeno, sobre todo debido a que provoca un apacentamiento temprano y una disminución de las áreas adecuadas para cosechar heno (lo que lleva a priorizar las reservas de hierba conservada por vía húmeda). El consumo de ensilado de maíz mejora ligeramente el contenido de grasa como porcentaje de la materia seca del queso, pero está limitado por el pliego de condiciones y no se puede combinar con el ensilado de maíz en espigas, que suele utilizarse como concentrado. Así pues, es difícil influir en el contenido de grasa como porcentaje de la materia seca del queso a través de la alimentación.

Además, los resultados de las comisiones responsables del examen organoléptico muestran que la reducción del 52 % al 50 % del contenido de grasa como porcentaje de la materia seca del queso no afecta a las cualidades organolépticas.

Por todos estos motivos, se propone reducir el contenido de grasa como porcentaje de la materia seca del queso del 52 % al 50 %, lo que corresponde al contenido que se fijó en un principio para el «Fourme de Montbrison» en los años setenta del siglo XX.

La modificación afecta al documento único.

5. *Delimitación de la zona geográfica*

En la primera frase, la mención «zona central de la denominación» se sustituye por «parte central de la zona geográfica de la denominación», más precisa.

Se sustituye la oración «La zona incluye, por tanto, 33 municipios de los departamentos de Loire y de Puy-de-Dôme» por «El perímetro de la zona geográfica aprobada por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en la sesión del comité nacional competente, de 13 de octubre de 2000, abarca el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024». Se actualiza la lista de municipios que se incluyen en el perímetro según esta base, sin modificar sus límites.

Se añade la frase «Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad», reemplazando la frase siguiente, que se elimina: «El mapa adjunto muestra los límites administrativos de esta demarcación (anexo 1)». Por consiguiente, se retira el mapa que figura en el anexo.

La modificación afecta al documento único.

6. *Elementos específicos del etiquetado*

Se añade que las indicaciones obligatorias de etiquetado que figuran en el pliego de condiciones complementan a «las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios».

Se especifica que la mención del nombre de la denominación y el símbolo DOP de la Unión Europea están «en el mismo campo visual».

La modificación afecta al documento único.

7. *Referencias relativas a las estructuras de control*

Se actualizan los datos de contacto del servicio competente del Estado miembro y la información sobre las estructuras de control.

Concretamente, se suprime la frase «El Instituto Nacional de Origen y Calidad es una institución pública de carácter administrativo que goza de personalidad jurídica y está bajo la tutela del Ministerio de Agricultura, declarado autoridad competente en virtud del Reglamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril de 2004» y se añaden las siguientes: «De conformidad con lo dispuesto en los artículos 39 y 40 del Reglamento (UE) 2024/1143, un organismo de certificación de productos se encarga de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización. El nombre y los datos de contacto de este organismo están disponibles en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad y en la base de datos de la Comisión Europea».

La modificación no afecta al documento único.

8. *Requisitos nacionales*

Se actualiza el cuadro de los principales puntos que deben controlarse, por una parte, para tener en cuenta el cambio que se ha hecho en el apartado «Descripción del producto» y, por otra parte, para adaptar los métodos de evaluación al plan de control de manera coherente.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

1. **Nombre(s)**

«Fourme de Montbrison»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

— 04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Fourme de Montbrison» es un queso elaborado con leche de vaca a la que se añade cuajo, en forma de cilindro de 17 a 21 cm de altura y de 11,5 a 14,5 cm de diámetro, con un peso comprendido entre 2,1 y 2,7 kg, de pasta azul no prensada ni cocida, fermentada y salada mediante incorporación de sal a la cuajada en el momento de su introducción en los moldes.

Su contenido mínimo de grasa es de 50 g por cada 100 g de queso después de la desecación total.

El contenido de materia seca no debe ser inferior a 52 g por cada 100 g de queso curado

El queso puede acogerse a la denominación de origen «Fourme de Montbrison» a partir del trigésimo segundo día desde la fecha de la adición del cuajo.

Su corteza es seca, de color anaranjado, con un moho superficial que puede presentar tonalidades blancas, amarillas y rojas. La pasta, de color crema, presenta escasas fisuras y un enmohecimiento amarmolado de color azul claro.

El «Fourme de Montbrison» tiene una textura homogénea, ligeramente firme y se deshace en la boca. Tiene un sabor fino y perfumado, de lácteo frutado con un carácter de queso azul poco intenso que le confiere cierta suavidad. Se admiten una punta de sal y un cierto regusto amargo.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

De las disposiciones aplicables se deduce que al menos el 70 % de la materia seca de la ración alimentaria total anual de las vacas lecheras se produce en la zona geográfica.

El relieve y el clima de media montaña de la zona geográfica no permiten técnicamente que se produzca allí todo el pienso complementario para las vacas lecheras.

Dado que la ración de base de las vacas lecheras procede mayormente de la zona geográfica y que el pienso complementario está estrictamente limitado, el impacto de estos factores externos sobre las características debidas esencialmente al medio geográfico es limitado.

Durante todo el año, la ración de base de las vacas lecheras consiste en forraje procedente de la zona geográfica de la denominación.

La aportación de complementos y aditivos se limitará a 1 800 kg de materia seca como máximo por vaca lechera, y por año, en término medio, para todas las vacas lecheras.

Los piensos autorizados en la ración de base son todos los forrajes, con la excepción de las crucíferas en forma de pienso.

La parte de hierba pastada, henificada, prehenificada, envuelta o ensilada, expresada en materia seca, será igual o superior al 80 % de los forrajes de la ración de base de las vacas lecheras, en término medio sobre el conjunto de las vacas lecheras y por año.

La proporción del maíz ensilado, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar el 20 % de la ración de base de las vacas lecheras, en término medio, para el conjunto de las vacas lecheras y por año.

Fuera del período de pastoreo, el heno representa al menos 3 kg de materia seca por vaca lechera y por día, en término medio, para todas las vacas lecheras.

En período de disponibilidad de hierba, en cuanto lo permitan las condiciones climáticas, el pastoreo de las vacas lecheras será obligatorio. Su duración será como mínimo de 150 días al año.

Solo se autorizarán en los complementos y aditivos para las vacas lecheras las materias primas y aditivos que figuren en una lista positiva.

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

La producción de la leche y la fabricación, maduración y conservación del queso (hasta treinta y dos días a partir de la fecha de la adición del cuajo) se efectúan dentro de la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El corte del «Fourme de Montbrison» se autoriza si no desvirtúa su textura. La presencia de corteza es obligatoria para las porciones cuyo peso sea superior a 50 g.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas de los quesos que ostenten la denominación de origen «Fourme de Montbrison» deben incluir, en el mismo campo visual, los datos siguientes:

— El nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta.

— El símbolo DOP de la Unión Europea.

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, está prohibido cualquier calificativo directamente adjunto al nombre de la denominación de origen, salvo en el caso de las marcas de fábrica o de las marcas comerciales específicas.

5. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica del «Fourme de Montbrison» incluye los territorios siguientes:

Departamento de Loire: municipios de 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 (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Saint-Julien-la-Vêtre).

Departamento de Puy-de-Dôme: municipios de Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne y Valcivières.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

La zona geográfica de la denominación de origen «Fourme de Montbrison» se encuentra principalmente en las «hautes chaumes» («altas rastrojeras») que forman las cumbres de los montes de Forez, en los confines de los departamentos de Loire y Puy-de-Dôme, así como en la parte oriental de los montes de Forez. Se trata de una zona de media montaña (altitud de 1 634 m en el punto más alto) globalmente orientada norte-sur, situada en una depresión granítica flanqueada por barreras naturales. Abundan en ella los brezales montañosos y subalpinos, que conforman un paisaje de mesetas peladas, con colinas redondeadas y suaves, rodeadas por pendientes cubiertas de bosque, principalmente de coníferas. Se encuentran muchas turberas y prados. La pluviometría es relativamente abundante (superior a 1 000 mm anuales de media). El clima está sometido a una influencia oceánica y continental. Las temperaturas medias anuales son, por lo tanto, relativamente frías, inferiores a 10 °C y, a menudo, a 5 °C. Los inviernos son largos y fríos, con heladas frecuentes.

Debido a la altitud y a la elevada pluviometría, la producción forrajera se basa esencialmente en los prados permanentes.

La fabricación del «Fourme de Montbrison» se remonta a la Alta Edad Media en la región del Haut-Forez, donde se mantuvo un sistema agrícola y de pastoreo hasta la Segunda Guerra Mundial. La producción de este queso se efectuaba en las llamadas «jasseries», construcciones situadas en praderas de montaña que se encontraban en las dos vertientes de los montes de Forez. En aquella época, el queso lo fabricaban en verano las mujeres, a partir de leche procedente de rebaños de tamaño modesto, mientras que los hombres permanecían en el pueblo y seguían con los trabajos de verano en el campo. El medio natural proporcionaba entonces troncos de coníferas que, una vez ahuecados, formaban canalones (conocidos como «chéneaux»), perfectamente adaptados al escurrido de los quesos («fourmes») en proceso de elaboración. Estos se conservaban a menudo hasta que se abandonaba el pastoreo y a continuación se vendían en los mercados de ambos lados del macizo, entre ellos el importante mercado de Montbrison.

Hoy en día, las explotaciones lácteas recurren ampliamente a los pastos permanentes. Las condiciones de producción del «Fourme de Montbrison» y, en particular, el pastoreo obligatorio durante el período en el que es posible, la ración basada en la utilización de la hierba y la limitación del ensilado de maíz ponen de relieve este recurso natural.

Heredado de la técnica ancestral, el esquema tecnológico del «Fourme de Montbrison» utiliza conocimientos técnicos locales que se basan en:

— una mezcla adaptada ligada a un tamaño de grano de cuajada reducido, de aproximadamente 0,5 cm a 1 cm de diámetro,

— la salazón de la masa y una salazón exterior reducida,

— la particular técnica de escurrido adicional en canalones de madera resinosa.

El «Fourme de Montbrison» es un queso de pasta azul con sabor fino y perfumado, que se presenta en forma de cilindro de 17 a 21 cm de altura y de 11,5 a 14,5 cm de diámetro, con una corteza anaranjada, una pasta con reducidas aberturas y un carácter de «queso azul» poco acentuado que le confiere cierta suavidad.

Las características específicas del «Fourme de Montbrison» tienen su origen en técnicas de producción de leche y de elaboración particulares.

La producción de leche se basa en la riqueza de los pastos de los montes de Forez y contribuye al sabor fino y perfumado del «Fourme de Montbrison».

Su tamaño relativamente pequeño se debe a su origen: rebaños poco numerosos con una baja producción de leche y elaboración por una mano de obra femenina.

El sabor más bien suave del «Fourme de Montbrison» se debe al corte fino de los granos de cuajada. Este reducido tamaño de los granos de cuajada genera aberturas de pequeñas dimensiones en la pasta, permitiendo así un desarrollo limitado del moho *Penicillium roqueforti*, menor que en otros quesos azules.

El peculiar color anaranjado de la corteza se debe a las técnicas de salazón, que favorecen la implantación de una flora superficial. Al desarrollo de la flora superficial contribuye también el escurrido en canalones de madera resinosa. En efecto, los canalones de madera actúan como criadero de flora superficial y participan directamente en el desarrollo de esta, evitando que la corteza se seque con demasiada rapidez.

Las técnicas de salazón contribuyen también a que el «Fourme de Montbrison» sea un queso menos salado que otros de la familia de los quesos azules.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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