C/2025/2613

6.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2613)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Fourme de Montbrison»

N°UE: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Denominazione del prodotto**

«Fourme de Montbrison»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt (ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Fourme de Montbrison» non rientra in nessuno dei tre casi che configurano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non include una modifica del nome della denominazione di origine protetta;

b) non rischia di alterare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Servizio competente dello Stato membro*

I recapiti del servizio competente dello Stato membro sono aggiornati.

La modifica non incide sul documento unico.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Gruppo richiedente*

I recapiti del gruppo richiedente sono aggiornati.

La composizione del gruppo richiedente è sostituita dalla dicitura seguente:

«Composizione: tutte le persone fisiche o giuridiche che partecipano effettivamente alle attività di produzione, trasformazione o lavorazione previste dal disciplinare della DOP "Fourme de Montbrison".»

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Tipo di prodotto*

La rubrica relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe, è soppressa nel disciplinare.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Descrizione del prodotto*

Il tenore minimo di grasso sulla sostanza secca della «Fourme de Montbrison» è modificato: il valore di 52 grammi per 100 grammi di formaggio a essiccazione completa è ridotto a 50 grammi per 100 grammi di formaggio a essiccazione completa.

Da vari anni si osservano presso tutti i trasformatori diminuzioni puntuali di tale valore diverse volte l'anno, in particolare durante i periodi di messa al pascolo (in primavera e talvolta in autunno dopo una siccità estiva).

Studi ed esperimenti hanno consentito di identificare diverse cause.

La prima è legata all'evoluzione delle mandrie. Mentre negli anni '90 del XX secolo erano essenzialmente composte da capi della razza Prim'Holstein, ora sono in maggioranza di razza Montbéliarde. Tali mandrie presentano un rapporto tasso butirroso su tasso proteico (TB/TP) pari a 1,20 (rispetto a 1,28 delle mandrie Prim'Holstein); è noto che occorre un tasso TB/TP superiore a 1,20 per ottenere un tasso di grasso sulla sostanza secca del formaggio superiore al 52 %. Gli orientamenti degli schemi nazionali di selezione genetica della razza Montbéliarde non sono peraltro favorevoli a un miglioramento di tale rapporto.

Una seconda spiegazione è legata all'evoluzione dei sistemi foraggeri. Sempre più aziende praticano il pascolo a rotazione: le vacche si nutrono di erba giovane e tenera, in particolare a primavera, quando le scorte di fieno sono azzerate, il che penalizza il rapporto TB/TP. Il riscaldamento climatico amplifica il fenomeno, in particolare con una messa al pascolo più precoce con condizioni meno favorevoli alla raccolta del fieno, il che orienta le scorte di preferenza verso l'erba conservata attraverso procedimenti umidi. Il consumo di insilati di mais migliora lievemente il tasso di grasso sulla sostanza secca del formaggio. Tuttavia è limitato dal disciplinare e non cumulabile con il consumo di insilati di spighe di mais, frequentemente impiegato sotto forma di concentrato. In questo modo è difficile agire sul tasso di grasso sulla sostanza secca del formaggio attraverso l'alimentazione.

I risultati dei comitati organolettici mostrano peraltro che la riduzione del tasso di grasso sulla sostanza secca del formaggio dal 52 % al 50 % non incide sulla qualità organolettica.

Per tutti questi motivi si propone di abbassare il tasso di grasso sulla sostanza secca del formaggio dal 52 % al 50 %, corrispondente al tasso stabilito inizialmente per la «Fourme de Montbrison» negli anni '70 del XX secolo.

La modifica incide sul documento unico.

5. *Delimitazione della zona geografica*

Nella prima frase l'espressione «zona centrale della denominazione» è sostituita dall'espressione più precisa «parte centrale della zona geografica della denominazione».

La frase «La zona comprende 33 comuni dei dipartimenti della Loira e del Puy-de-Dôme» è sostituita da «Il perimetro della zona geografica approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* in occasione della seduta del comitato nazionale competente del 13 ottobre 2000 comprende il territorio dei comuni seguenti, in base al *Code Officiel Géographique* 2024». L'elenco dei comuni compresi entro tale perimetro è aggiornato secondo tale base, senza modifica dei confini.

La frase «I documenti cartografici che raffigurano la zona geografica possono essere consultati sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*» è aggiunta, in sostituzione della frase seguente, che è soppressa: «La carta allegata mostra i confini amministrativi di tale delimitazione (allegato 1).». La mappa che figura in allegato è quindi soppressa.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Elementi specifici dell'etichettatura*

Si aggiunge che le menzioni obbligatorie in materia di etichettatura che figurano nel disciplinare si intendono «oltre le menzioni obbligatorie contemplate dalla regolamentazione in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari».

Si indica che la menzione del nome della denominazione e il simbolo DOP dell'Unione europea si trovano «nello stesso campo visivo».

La modifica incide sul documento unico.

7. *Riferimenti relativi alla struttura di controllo*

I recapiti del servizio competente dello Stato membro e le informazioni relative alla struttura di controllo sono aggiornati.

In particolare è soppressa la frase «L'*Institut national de l'origine et de la qualité* è un ente pubblico di natura amministrativa, che gode di personalità civile, sotto tutela del ministero dell'Agricoltura, dichiarato autorità competente ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004» ed è aggiunta la frase «Conformemente alle disposizioni degli articoli 39 e 40 del regolamento (UE) 2024/1143, la verifica del rispetto del disciplinare, prima della commercializzazione, è garantita da un organismo di certificazione di prodotti il cui nome e i cui recapiti sono accessibili sul sito internet dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.».

La modifica non incide sul documento unico.

8. *Condizioni nazionali*

La tabella dei principali punti da controllare è aggiornata da una parte per tener conto della modifica apportata alla rubrica «Descrizione del prodotto» e d'altra parte per adattare i metodi di valutazione alle necessità, in linea con il piano di controllo.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

1. **Nome**

«Fourme de Montbrison»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

— 04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato*

La «Fourme de Montbrison» è un formaggio prodotto con latte di vacca cagliato, di forma cilindrica, di altezza tra 17 cm e 21 cm, di diametro tra 11,5 cm e 14,5 cm e di peso tra 2,1 kg e 2,7 kg, a pasta erborinata, non pressata, non cotta, fermentata e salata per aggiunta di sale alla cagliata al momento della messa in forma.

Il tenore di grasso è pari ad almeno 50 grammi per 100 grammi di formaggio a essiccazione completa.

Il tenore di sostanza secca non dev'essere inferiore a 52 grammi per 100 grammi di formaggio stagionato.

Il formaggio può beneficiare della denominazione d'origine «Fourme de Montbrison» solo a partire dal trentaduesimo giorno dalla data di aggiunta del caglio.

La crosta, secca e fiorita, è di colore arancio e può presentare muffe bianche, gialle e rosse. La pasta, di color crema, presenta poche occhiature con un'erborinatura a venature azzurro chiaro.

La «Fourme de Montbrison» presenta una consistenza omogenea, appena soda e che si scioglie in bocca. Ha un sapore fine e profumato, un gusto di latticino fruttato con un carattere di formaggio erborinato poco marcato che gli conferisce una certa dolcezza. Sono ammesse una punta di salato e una leggera amarezza.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Dalle disposizioni previste si evince che almeno il 70 % della sostanza secca della razione alimentare totale delle vacche da latte è ottenuto nella zona geografica, su base annua.

L'orografia e il clima di media montagna della zona geografica non consentono tecnicamente di produrre la totalità dei mangimi complementari somministrati alle vacche da latte.

Poiché la razione di base delle vacche da latte proviene perlopiù dalla zona geografica e i mangimi complementari sono fortemente limitati, le incidenze di questi elementi esterni sulle caratteristiche essenzialmente dovute all'ambiente geografico sono ridotte.

Durante tutto l'anno la razione di base delle vacche da latte è costituita da foraggi provenienti dalla zona geografica della denominazione.

L'apporto di integratori e additivi è limitato al massimo a 1 800 kg di sostanza secca per vacca da latte all'anno in media sull'insieme delle vacche da latte.

Gli alimenti ammessi nella razione di base sono tutti i foraggi, escluse le crucifere sotto forma di foraggi.

La quota di erba pascolata, affienata, preaffienata o insilata, espressa in sostanza secca, deve essere pari o superiore all'80 % dei foraggi della razione di base delle vacche da latte, in media sull'insieme delle vacche da latte e su base annua.

La quota del granturco insilato, espressa in sostanza secca, non deve superare il 20 % della razione di base delle vacche da latte, in media sull'insieme delle vacche da latte e su base annua.

Al di fuori dei periodi di pascolo, il fieno rappresenta almeno 3 kg di sostanza secca al giorno per vacca da latte in media sull'insieme delle vacche da latte.

Quando l'erba è disponibile e non appena le condizioni climatiche lo consentono, il pascolo è obbligatorio per le vacche da latte. La sua durata deve essere di almeno 150 giorni all'anno.

Negli integratori e negli additivi somministrati alle vacche da latte sono ammessi solo le materie prime e gli additivi precisati in un elenco positivo.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la lavorazione, la maturazione e la conservazione dei formaggi fino a 32 giorni dalla data di aggiunta del caglio, devono avvenire all'interno della zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il taglio della «Fourme de Montbrison» è possibile se ciò non ne snatura la consistenza. La presenza della crosta è obbligatoria nelle porzioni di peso superiore a 50 grammi.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle menzioni obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e di presentazione di prodotti alimentari, l'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione d'origine controllata «Fourme de Montbrison» contiene nello stesso campo visivo:

— il nome della denominazione di origine a caratteri di dimensioni almeno uguali ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi riportati in etichetta;

— il simbolo DOP dell'Unione europea.

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, è vietato apporre qualunque altra qualifica direttamente accanto al nome della denominazione di origine; fanno eccezione specifici marchi di fabbrica o commerciali.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica della «Fourme de Montbrison» si estende al territorio seguente:

dipartimento Loira: comuni di 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 e Vêtre-sur-Anzon (per il solo territorio del comune delegato di Saint-Julien-la-Vêtre);

dipartimento Puy-de-Dôme: comuni di Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne e Valcivières.

6. **Legame con la zona geografica**

La zona geografica della denominazione di origine «Fourme de Montbrison» si estende principalmente sulle «Hautes Chaumes» che costituiscono la sommità dei monti del Forez, ai confini tra i dipartimenti della Loira e del Puy-de-Dôme, e sulla parte orientale dei monti del Forez. Si tratta di un'area di media montagna (picco a 1 634 m di altitudine) con un orientamento complessivo nord-sud, poggiato su basamento granitico e contornata da confini naturali. Essa presenta un paesaggio di lande montane e subalpine, che dà luogo ad altipiani aperti con groppe rotonde e dolci, circondate da versanti coperti da foreste, in particolare di resinose. Vi si incontrano numerose torbiere e prati. La pluviometria è relativamente abbondante (mediamente superiore a 1 000 mm all'anno). Il clima è soggetto a influenze oceaniche e continentali. Le temperature medie annuali sono quindi piuttosto basse, sotto i 10 °C e spesso inferiori a 5 °C. Gli inverni sono lunghi e freddi con frequenti precipitazioni nevose.

Date l'altitudine e la pluviometria elevate, la produzione foraggera si basa essenzialmente sui pascoli permanenti.

La produzione della «Fourme de Montbrison» nella regione dell'Haut-Forez risale ai tempi dell'alto Medioevo. In questa zona, fino alla Seconda guerra mondiale, si è mantenuto un sistema agropastorale. La produzione di questo formaggio avveniva in *jasseries*, edifici di alpeggio, diffusi sui due versanti dei monti del Forez. All'epoca, il formaggio era prodotto durante la stagione dell'alpeggio a partire da latte di mandrie di modeste dimensioni, dalle donne perché gli uomini restavano nei villaggi e continuavano i lavori estivi sui campi. L'ambiente naturale forniva tronchi di resinose che, una volta scavati, servivano da sgocciolatoi (chiamate *chéneaux*) perfettamente adeguati allo sgocciolamento delle forme nel corso della fabbricazione. Le forme venivano spesso conservate fino alla discesa dall'alpeggio e vendute sui mercati che si trovavano su entrambi i versanti del massiccio, tra cui l'importante mercato di Montbrison.

Oggi gli allevamenti lattieri fanno ampio ricorso ai pascoli permanenti. Le condizioni di produzione della «Fourme de Montbrison» e soprattutto il pascolo obbligatorio nei periodi in cui esso è possibile, la razione alimentare basata sull'erba e i limiti posti all'insilato di mais contribuiscono a valorizzare questa risorsa naturale.

Retaggio di una tecnica antichissima, il processo tecnologico per la produzione della «Fourme de Montbrison» applica competenze locali, che prevedono:

— un rimescolamento adattato, legato alle ridotte dimensioni dei grani della cagliata, pari a 0,5/1 cm di lato circa,

— una salatura nella massa, e una salatura esterna più limitata,

— la tecnica molto particolare dello sgocciolamento aggiuntivo in sgocciolatoi di legno di resinose.

Formaggio a pasta erborinata dal sapore fine e profumato, di forma cilindrica, di altezza tra 17 cm a 21 cm, di diametro tra 11,5 cm a 14,5 cm, ricoperto da una crosta arancione, la «Fourme de Montbrison» presenta una pasta con occhiature ridotte e un carattere di formaggio erborinato poco marcato che gli conferisce una certa dolcezza.

Le caratteristiche specifiche della «Fourme de Montbrison» sono dovute soprattutto alla peculiarità della produzione del latte e della fabbricazione.

La produzione del latte si basa sulla ricchezza dei pascoli dei monti del Forez e contribuisce a determinare il sapore fine e profumato della «Fourme de Montbrison».

Le sue dimensioni (relativamente ridotte) sono legate all'origine: mandrie di piccole dimensioni con una produzione di latte limitata e una fabbricazione da parte di manodopera femminile.

Il gusto piuttosto dolce della «Fourme de Montbrison» è dovuto alla rottura della cagliata in grani piccoli. Le dimensioni ridotte dei grani della cagliata genera occhiature piccole nella pasta e permette così uno sviluppo solo limitato delle muffe di *Penicillium roqueforti*, inferiore a quello di altre paste erborinate.

Alla colorazione arancio della crosta, così particolare, contribuiscono le tecniche di salatura, che favoriscono l'insediamento di una flora sulla superficie. Lo sviluppo della flora sulla superficie è favorito anche dallo sgocciolamento in sgocciolatoi di legno di resinose. Questi sono infatti un deposito per flora superficiale e contribuiscono direttamente al suo sviluppo, evitando l'essiccazione troppo rapida della crosta.

Anche le tecniche di salatura fanno della «Fourme de Montbrison» un formaggio meno salato di altri della famiglia dei formaggi a pasta erborinata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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