C/2025/2613

6.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2613)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Fourme de Montbrison”

EU-nr.: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Naam van het product**

“Fourme de Montbrison”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ landbouwproducten

☐ wijnen

☐ gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Fourme de Montbrison” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

De gegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat worden geactualiseerd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Aanvragende groepering*

De contactgegevens van de aanvragende groepering worden bijgewerkt.

De samenstelling van de aanvragende groepering wordt vervangen door:

“elke natuurlijke of rechtspersoon die daadwerkelijk betrokken is bij de productie-, verwerkings- of bereidingsactiviteiten die zijn vermeld in het productdossier van de BOB “Fourme de Montbrison””.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Productcategorie*

De rubriek over de productcategorie wordt uit het productdossier geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Beschrijving van het product*

Het minimumvetgehalte van “Fourme de Montbrison”, berekend op de droge stof, wordt gewijzigd: de waarde van 52 gram per 100 gram kaas na volledige droging wordt verlaagd tot 50 gram per 100 gram kaas na volledige droging.

Al enkele jaren zien alle verwerkers deze waarde in de loop van het jaar herhaaldelijk dalen, met name in perioden van weidegang (tijdens het voorjaar en soms in de herfst na droog zomerweer).

Uit studies en experimenten zijn verschillende oorzaken gebleken.

De eerste oorzaak hangt samen met een verandering in de kudden. In de jaren 1990 bestonden zij voornamelijk uit het ras prim’holstein en nu bestaan zij overwegend uit het ras montbéliarde. De melkvet-eiwitverhouding van die kudden is ongeveer 1,20 (tegenover 1,28 voor de prim’holstein-kudden), maar het is bekend dat een melkvet-eiwitverhouding van meer dan 1,20 nodig is om een kaas met een vetgehalte van meer dan 52 %, berekend op droge stof, te verkrijgen. De nationale regelingen inzake genetische selectie voor het ras montbéliarde zijn bovendien niet bevorderlijk voor de verbetering van deze verhouding.

De tweede verklaring is een verandering in het voedersysteem. Steeds meer bedrijven kiezen voor rotatiebeweiding: vooral in het voorjaar, wanneer de hooivoorraden op zijn, eten de koeien jong en mals gras, wat nadelig is voor de melkvet-eiwitverhouding. De opwarming van de aarde versterkt die tendens. Zo is er een vroegtijdige begrazing en zijn er minder perioden met gunstige omstandigheden voor het oogsten van hooi (waardoor de kudden bij voorkeur vochtig bewaard gras krijgen). De consumptie van maïskuilvoer verbetert enigszins het vetgehalte van de kaas, berekend op de droge stof, maar wordt beperkt door het productdossier en kan niet worden gecombineerd met de consumptie van kuilvoer van maïskolven, dat vaak in geconcentreerde vorm wordt gebruikt. Het is dus moeilijk om het vetgehalte van de kaas, berekend op de droge stof, via de voeding te beïnvloeden.

Bovendien blijkt uit de resultaten van de comités voor organoleptisch onderzoek dat de verlaging van het vetgehalte van de kaas, berekend op de droge stof, van 52 % naar 50 % geen invloed heeft op de organoleptische kwaliteit.

Daarom wordt voorgesteld het vetgehalte van de kaas, berekend op de droge stof, te verlagen van 52 % naar 50 %, wat overeenkomt met het oorspronkelijk voor “Fourme de Montbrison” in de jaren 1970 vastgestelde percentage.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Afbakening van het geografische gebied*

In de eerste zin worden de woorden “het centrale gebied van de benaming” vervangen door “het centrale deel van het geografische gebied van de benaming”, wat nauwkeuriger is.

De zin “Het gebied telt dus 33 gemeenten in de departementen Loire en Puy-de-Dôme.” wordt vervangen door “Het geografische gebied dat door het Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) tijdens de vergadering van het bevoegde nationale comité van 13 oktober 2000 is goedgekeurd, omvat het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code 2024)”. De lijst van gemeenten die in dat gebied zijn opgenomen, wordt op basis hiervan bijgewerkt, zonder dat de grenzen van het gebied worden gewijzigd.

De zin “Cartografische documenten betreffende het geografische gebied zijn te vinden op de website van het INAO.” vervangt de zin “De kaart in bijlage 1 geeft de administratieve grenzen van deze afbakening aan.” De bijgevoegde kaart wordt dus geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Specifieke elementen van de etikettering*

Er wordt toegevoegd dat de verplichte elementen van de etikettering die in het productdossier zijn opgenomen, een aanvulling vormen op de verplichte etikettering die is vastgesteld in de regelgeving inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen.

Gepreciseerd wordt dat de naam van de oorsprongsbenaming en het BOB-symbool van de Europese Unie “in hetzelfde gezichtsveld” moeten staan.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Verwijzingen naar de controlestructuren*

De gegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat en de informatie over de controlestructuren worden bijgewerkt.

Met name de zin “Het INAO is een overheidsinstantie met rechtspersoonlijkheid, onder toezicht van het ministerie van Landbouw, die een bevoegde instantie is in de zin van Verordening (EG) nr. 882/2004 van 29 april 2004.” wordt vervangen door “Overeenkomstig de artikelen 39 en 40 van Verordening (EU) 2024/1143 wordt de controle op de naleving van het productdossier vóór het in de handel brengen uitgevoerd door een productcertificeringsinstantie waarvan de naam en contactgegevens te vinden zijn op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.”.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Nationale eisen*

De tabel met de belangrijkste controlepunten wordt bijgewerkt om rekening te houden met de wijziging van de rubriek “Beschrijving van het product” en om de beoordelingsmethoden zo nodig aan te passen aan het controleplan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

1. **Naam/namen**

“Fourme de Montbrison”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☒ BGA ☐

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Fourme de Montbrison" is een kaas die wordt bereid van gestremde koemelk en wordt aangeboden in cilindrische vorm met een hoogte van 17 à 21 cm, een doorsnede van 11,5 à 14,5 cm en een gewicht van 2,1 à 2,7 kg; de kaas is dooraderd, niet geperst, niet gekookt, gegist, en gezouten door toevoeging van zout aan de wrongel op het ogenblik dat hij in de vorm wordt geplaatst.

Na volledige droging moet het vetgehalte ten minste 50 gram per 100 gram kaas bedragen.

Het drogestofgehalte mag niet lager zijn dan 52 g op 100 g gerijpte kaas.

De beschermde oorsprongsbenaming "Fourme de Montbrison" is pas vanaf de 32e dag na de datum van de stremming op de kaas toepasselijk.

De korst is een droge, oranjekleurige schimmelkorst waarop ook witte, gele en rode schimmelvlekken te zien kunnen zijn. Het crèmekleurige zuivel van de kaas vertoont weinig barsten en heeft marmerachtige, bleekblauwe adertjes.

"Fourme de Montbrison" heeft een homogene, enigszins stevige textuur en smelt in de mond. De kaas heeft een fijne, geurige en fruitige zuivelsmaak, en het feit dat deze geen uitgesproken blauwe kaas is, verleent de kaas een zekere zachtheid. Een zoute toets en licht bittere smaak zijn aanvaardbaar.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Er is bepaald dat op jaarbasis ten minste 70 % van de droge stof van het totale voederrantsoen van de melkkoeien in het geografische gebied wordt geproduceerd.

Door de topografie en het middelgebergteklimaat van het geografische gebied is het technisch niet mogelijk om daar alle aanvullende diervoeders te produceren die de melkkoeien krijgen.

Aangezien het basisrantsoen voor de melkkoeien grotendeels uit het geografische gebied komt en aangezien het aanvullende diervoeder strikt beperkt is, is het effect van deze externe factoren op de kenmerken, die voornamelijk het gevolg zijn van de geografische omgeving, beperkt.

Het basisrantsoen van de melkkoeien bestaat gedurende het gehele jaar uit voeder dat afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied waarvoor de BOB geldt.

Supplementen en additieven zijn beperkt tot gemiddeld 1 800 kg droge stof per melkkoe per jaar.

Alle voedergewassen mogen in het basisrantsoen worden opgenomen, uitgezonderd gewassen van de kruisbloemenfamilie (cruciferae).

Het aandeel vers, gedroogd, voorgedroogd, verpakt of ingekuild gras, uitgedrukt in droge stof, is gemiddeld voor alle melkkoeien tezamen over het hele jaar ten minste gelijk aan 80 % van de voedergewassen in het basisrantsoen van de melkkoeien.

Het aandeel ingekuilde mais, uitgedrukt in droge stof, mag gemiddeld voor alle melkkoeien tezamen over het hele jaar niet meer bedragen dan 20 % van het basisrantsoen van de melkkoeien.

Buiten de beweidingsperiode moet per dag gemiddeld minstens 3 kg droge stof in de vorm van hooi per melkkoe wordt verstrekt, gemiddeld genomen over alle melkkoeien.

Wanneer vers gras beschikbaar is en zodra de weersomstandigheden het toelaten, is het verplicht de melkkoeien op de weide te houden. Deze beweiding duurt ten minste 150 dagen per jaar.

Alleen grondstoffen en additieven die op een positieve lijst staan, mogen in de supplementen en additieven voor de melkkoeien worden opgenomen.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van de melk, de bereiding en de rijping van de kaas en de opslag ervan tot 32 dagen na de datum van de stremming, vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Fourme de Montbrison" mag gesneden worden als dat de eigenschappen van de textuur niet beïnvloedt. Een korst is verplicht voor porties met een gewicht van meer dan 50 g.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etikettering van kaas met de oorsprongsbenaming "Fourme de Montbrison" moet, naast de informatie die moet worden aangebracht krachtens de regelgeving inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen, in hetzelfde gezichtsveld het volgende worden vermeld:

— de oorsprongsbenaming in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype;

— het BOB-logo van de Europese Unie.

Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen mogen aan de oorsprongsbenaming geen andere termen worden toegevoegd, met uitzondering van het fabrieks- of het handelsmerk.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van "Fourme de Montbrison" bestrijkt het volgende grondgebied:

Departement Loire: de gemeenten 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 (alleen het grondgebied van de deelgemeente Saint-Julien-la-Vêtre).

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

6. **Verband met het geografische gebied**

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming "Fourme de Montbrison" strekt zich voornamelijk uit over de "hautes chaumes", die zich op het hoogste gedeelte van de Monts du Forez bevinden, waar de departementen Loire en Puy-de-Dôme samenkomen, en over het oostelijke deel van de Monts du Forez. Het gaat om een gebied met middelhoge bergen (hoogste punt op 1 634 m) met een globale noord-zuidligging, dat zich bevindt op een ondergrond van graniet, met natuurlijke grenzen. Het landschap wordt gekenmerkt door montane en subalpiene heidevelden en afgevlakte kale hoogvlakten met daaromheen hellingen begroeid met bomen, vooral naaldbomen. Er bevinden zich talrijke veengebieden en weilanden. Het is een gebied met een vrij belangrijke regenval (gemiddeld meer dan 1 000 mm per jaar). Het oceaanklimaat en het landklimaat oefenen allebei hun invloed uit. De gemiddelde jaartemperaturen zijn daarom meestal koud, lager dan 10 °C en vaak lager dan 5 °C. De winters zijn lang en koud, en het sneeuwt er dan regelmatig.

Vanwege de grote hoogte en de grote hoeveelheden neerslag zijn de voedergewassen hoofdzakelijk afkomstig van blijvende graslanden.

De traditie van de bereiding van "Fourme de Montbrison" gaat terug tot de vroege middeleeuwen in de regio Haut-Forez, die werd gekenmerkt door een landbouw- en een herderseconomie die tot aan de laatste wereldoorlog standhield. Deze kaas werd geproduceerd in "jasseries", hoger gelegen schuilplaatsen die bij het weiden in het hooggebergte worden gebruikt en die gelegen waren op de beide hellingen van de Monts du Forez. Destijds werd de kaas in het bergweideseizoen door vrouwen bereid uit melk van kudden van bescheiden omvang, terwijl de mannen in het dorp bleven en de zomerwerkzaamheden op de akkers voortzetten. De natuurlijke omgeving verschafte stammen van naaldbomen die uitgehold bijzonder geschikt waren om de kazen tijdens de bereiding te laten uitlekken. Zulke uitgeholde boomstammen worden "chéneaux" [dakgoten] genoemd. Die kazen werden dikwijls bewaard tot de koeien van de bergweiden werden gehaald, waarna de kazen werden verkocht op markten aan weerskanten van het massief, waaronder de belangrijke markt van Montbrison.

Tegenwoordig maken de melkveehouderijen veelvuldig gebruik van blijvende graslanden. De productieomstandigheden van "Fourme de Montbrison" — met name het feit dat de koeien in de periode waarin dat mogelijk is, op de weide moeten worden gehouden —, de op grassen gebaseerde voeding en de beperking van maiskuilvoer hebben ertoe geleid dat deze natuurlijke hulpbron optimaal wordt geëxploiteerd.

De technieken voor de bereiding van “Fourme de Montbrison”, die van de voorouders zijn geërfd, zijn gebaseerd op lokale kennis en omvatten:

— omroeren van kleine wrongelbrokjes met een zijde van ongeveer 0,5 cm à 1 cm,

— een volledige zouting van de wrongelmassa en een beperkte zouting aan de buitenkant,

— de uiterst bijzondere techniek van het extra uitlekken in een “chéneau” van naaldhout.

“Fourme de Montbrison” is een dooraderde kaas met een fijne en geurige smaak. Hij wordt aangeboden in cilindrische vorm met een hoogte van 17 à 21 cm en een doorsnede van 11,5 à 14,5 cm en heeft een oranje kleur. Hij heeft kleine barsten, en omdat het geen uitgesproken blauwe kaas is, heeft hij een zekere zachtheid.

“Fourme de Montbrison” heeft zijn specifieke kenmerken vooral te danken aan zijn geheel eigen methoden van melk- en kaasproductie.

De melkproductie drijft op de rijkdom aan grassen op de weiden van de Monts du Forez en draagt bij aan de fijne en geurige smaak van “Fourme de Montbrison”.

Het relatief kleine formaat hangt samen met de oorsprong van de kaas: kleine kudden met kleinschalige melkproductie en kaasbereiding door vrouwen.

De vrij zachte smaak van “Fourme de Montbrison” is te danken aan de fijngesneden wrongelbrokjes. Door die geringe omvang van de wrongelbrokjes ontstaan er kleine barsten in de kaas, zodat zich minder schimmels van *Penicillium roqueforti* ontwikkelen dan bij andere dooraderde kazen.

De zo specifieke oranje kleur van de korst wordt beïnvloed door de zoutingstechnieken, die het ontstaan van een oppervlakteflora bevorderen. De oppervlakteflora ontwikkelt zich eveneens door het uitlekken in de “chéneaux” van naaldhout. De houten “chéneaux” vormen namelijk een reservoir voor de oppervlakteflora en dragen rechtstreeks bij aan de ontwikkeling van deze flora, waarbij wordt voorkomen dat de korst te snel droogt.

Dankzij de zoutingstechnieken is “Fourme de Montbrison” tevens minder zout dan andere blauwschimmelkazen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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