C/2025/2613

6.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2613)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Fourme de Montbrison»

N.º UE: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Nome do produto**

«Fourme de Montbrison»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de Origem Protegida (DOP)

☐ Indicação Geográfica Protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt (Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Fourme de Montbrison» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da denominação de origem protegida;

b) Risco de destruição da relação com o meio geográfico;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Atualizam-se o nome e os dados de contacto do serviço competente do Estado-Membro.

A alteração não afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Agrupamento requerente*

Atualizam-se os dados de contacto do agrupamento requerente.

A composição do agrupamento requerente passa a ter a seguinte redação:

«Composição: qualquer pessoa singular ou coletiva que participe efetivamente na produção, transformação ou preparação previstas no caderno de especificações da DOP "Fourme de Montbrison".»

A alteração não afeta o documento único.

3. *Tipo de produto*

Suprime-se do caderno de especificações a secção relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua categoria.

A alteração afeta o documento único.

4. *Descrição do produto*

O teor mínimo de matéria gorda da matéria seca do «Fourme de Montbrison» é reduzido de 52 gramas por 100 gramas de queijo após dessecação total para 50 gramas por 100 gramas de queijo após a dessecação total.

Desde há vários anos, todos os queijeiros têm vindo a constatar que este valor diminui várias vezes ao longo do ano, sobretudo nos períodos em que as vacas são colocadas a pastar (na primavera e, por vezes, no outono, após uma seca estival).

Estudos e experiências permitiram identificar várias causas.

A primeira causa está relacionada com alterações nos efetivos. Na década de 1990, a raça Prim'Holstein representava a maior parte dos efetivos, mas atualmente é a raça Montbéliarde que domina. Os efetivos da raça Montbéliarde apresentam uma relação matéria gorda/proteína de cerca de 1,20 (em comparação com 1,28 dos efetivos da raça Prim'Holstein). Para que o queijo tenha um teor de matéria gorda superior a 52 % da matéria seca, é necessário que a relação matéria gorda/proteína seja superior a 1,20. As orientações dos programas nacionais de seleção genética da raça Montbéliarde não favorecem o aumento desta relação.

A segunda causa está relacionada com alterações nos sistemas forrageiros. São cada vez mais as explorações que praticam o pastoreio cíclico. As vacas comem erva jovem e tenra, principalmente na primavera, quando as reservas de feno estão depauperadas, o que reduz a relação matéria gorda/proteína. O aquecimento global amplifica este fenómeno, com as vacas a serem colocadas a pastar mais cedo e com a diminuição da frequência das condições favoráveis à colheita do feno (orientando preferencialmente as reservas para a erva conservada por via húmida). O consumo de ensilagem de milho melhora ligeiramente o teor de matéria gorda da matéria seca do queijo, mas é limitado pelo caderno de especificações e não pode ser combinado com o consumo de ensilagem de carolo de milho frequentemente utilizado como concentrado, o que torna difícil influenciar o teor de matéria gorda da matéria seca do queijo através da alimentação das vacas.

Além disso, os resultados dos comités de exame organolético mostram que a redução do teor de matéria gorda da matéria seca do queijo de 52 % para 50 % não teve qualquer impacto na sua qualidade organolética.

Por estas razões, propõe-se reduzir o teor de matéria gorda da matéria seca do queijo de 52 % para 50 %, o que corresponde à taxa inicialmente fixada para o «Fourme de Montbrison» na década de 1970.

A alteração afeta o documento único.

5. *Delimitação da área geográfica*

Na primeira frase, a expressão «área central da denominação» é substituída pela expressão mais precisa «parte central da área geográfica da denominação».

A frase «A área abrange, portanto, 33 municípios dos departamentos de Loire e Puy-de-Dôme» é substituída por «O perímetro da área geográfica aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) na reunião da comissão nacional competente, de 13 de outubro de 2000, abrange o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* (COG) de 2024». A lista dos municípios incluídos neste perímetro é atualizada em conformidade, sem alterar os contornos do perímetro.

Adita-se a frase «Os mapas desta área geográfica podem ser consultados no sítio Web do *Institut national de l'origine et de la qualité*», substituindo a frase seguinte, que foi suprimida: «O mapa em anexo mostra os limites administrativos desta demarcação (anexo 1).» O mapa em anexo é, por conseguinte, suprimido.

A alteração afeta o documento único.

6. *Elementos específicos da rotulagem*

Adita-se que as menções obrigatórias de rotulagem constantes do caderno de especificações são «complementares das menções obrigatórias previstas nas regras de rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios».

É referido que a indicação do nome da denominação e do símbolo DOP da União Europeia deve figurar «no mesmo campo visual».

A alteração afeta o documento único.

7. *Referências aos organismos de controlo*

Atualizam-se as informações relativas ao organismo de controlo, bem como o nome e os dados de contacto do serviço competente do Estado-Membro.

Concretamente, é suprimida a frase «O *Institut national de l'origine et de la qualité* é um organismo administrativo público dotado de personalidade jurídica, dependente do Ministério da Agricultura e foi designado como autoridade competente na aceção do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril de 2004.» e adita-se a frase «Em conformidade com o disposto nos artigos 39.º e 40.º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143, a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações, antes da colocação do produto no mercado, é assegurada por um organismo de certificação de produtos cujo nome e dados de contacto estão disponíveis no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia».

A alteração não afeta o documento único.

8. *Requisitos nacionais*

Atualiza-se o quadro dos principais pontos a verificar, a fim de ter em conta a alteração da secção «Descrição do produto» e adaptar os métodos de avaliação, se necessário, em conformidade com o plano de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

1. **Nome(s)**

«Fourme de Montbrison»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

— 04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Fourme de Montbrison» é um queijo fabricado com leite de vaca coalhado, que se apresenta sob a forma de um cilindro com 17 cm a 21 cm de altura e entre 11,5 cm e 14,5 cm de diâmetro, com 2,1 kg a 2,7 kg, de pasta jaspeada, não prensada nem cozida, fermentada e salgada por incorporação do sal no leite coalhado, no momento da colocação nos cinchos.

O teor de matéria gorda deve ser, no mínimo, 50 gramas por 100 gramas de queijo após dessecação completa.

O teor de matéria seca não deve ser inferior a 52 g por 100 g de queijo curado.

O queijo só pode beneficiar da denominação de origem «Fourme de Montbrison» após 32 dias a contar da data de coagulação.

A casca seca, recoberta de *Penicillium*, é de cor alaranjada, podendo apresentar bolores brancos, amarelos e vermelhos. A pasta, de cor creme, é praticamente desprovida de olhos, de jaspeado marmoreado de cor azul clara.

O «Fourme de Montbrison» tem textura homogénea, ligeiramente firme, que funde na boca. Apresenta sabor fino e perfumado e gosto lácteo frutado com caráter pouco acentuado de queijo azul que lhe confere alguma suavidade. Admitem-se indícios de sal e um ligeiro amargor.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Resulta das disposições previstas que, no mínimo, 70 % da matéria seca da ração alimentar anual total das vacas leiteiras é produzida na área geográfica.

A topografia e o clima de montanha da área geográfica tornam tecnicamente impossível produzir toda a alimentação complementar fornecida às vacas leiteiras.

Uma vez que a maior parte da ração de base das vacas leiteiras provém da área geográfica e os alimentos complementares são estritamente limitados, estes fatores externos têm uma influência limitada nas características essencialmente devidas ao meio geográfico.

Durante todo o ano, a ração de base das vacas leiteiras é assegurada por forragens provenientes da área geográfica da denominação.

Os suplementos e aditivos alimentares estão limitados a 1 800 kg de matéria seca por vaca leiteira e por ano, em média, para o conjunto das vacas leiteiras.

Os alimentos autorizados na ração de base incluem todas as forragens, exceto crucíferas sob forma de forragem.

A parte de erva de pastagens, feno, pré-fenação, fardos ou ensilagem, expressa em matéria seca, é superior ou igual a 80 % das forragens da ração de base das vacas leiteiras, em média, para o conjunto das vacas leiteiras e por ano.

A parte do milho ensilado, expressa em matéria seca, não deve exceder 20 % da ração de base das vacas leiteiras, em média, para o conjunto das vacas leiteiras e por ano.

Fora da época de pastoreio, o feno representa, no mínimo, 3 kg de matéria seca por vaca leiteira e por dia, em média, para o conjunto das vacas leiteiras.

Em período de disponibilidade de erva, é obrigatório o pastoreio das vacas leiteiras assim que as condições climáticas o permitam. A sua duração deve ser de 150 dias por ano, no mínimo.

Nos suplementos e aditivos dados às vacas leiteiras apenas são autorizadas as matérias-primas e os aditivos constantes de uma lista positiva.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção do leite, o fabrico, a cura e a conservação do queijo até 32 dias a partir da data da coagulação ocorrem na área geográfica identificada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O corte do «Fourme de Montbrison» é autorizado desde que a sua textura não seja alterada. A presença de casca é obrigatória para as porções com peso superior a 50 gramas.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Para além das menções obrigatórias, previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação de géneros alimentícios, a rotulagem dos queijos que beneficiam da denominação de origem «Fourme Montbrison» inclui, no mesmo campo visual:

— o nome da denominação de origem inscrito em carateres de dimensões iguais ou superiores a dois terços das dos carateres maiores que figuram no rótulo,

— o símbolo «DOP» da União Europeia.

Independentemente das indicações regulamentares aplicáveis a todos os queijos, é proibido colocar qualquer qualificativo diretamente ao lado do nome da denominação de origem, exceto marcas específicas ou nomes comerciais.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «Fourme de Montbrison» abrange o seguinte território:

Departamento de Loire: municípios 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 e Vêtre-sur-Anzon (apenas o território do município delegado de Saint--Julien-la-Vêtre).

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

6. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica da denominação de origem «Fourme de Montbrison» estende-se principalmente pelas «hautes chaumes» que formam os cumes do maciço de Forez, nos limites dos departamentos de Loire e de Puy de Dôme, bem como pela parte leste das montanhas de Forez. Trata-se de uma zona de montanha (altitude de 1 634 m no ponto culminante), com uma orientação geral norte-sul, implantada num substrato granítico e cercada por limites naturais. A paisagem é constituída por charnecas de montanha e subalpinas que estruturam planaltos nus com cumes arredondados e suaves, rodeados por encostas cobertas por floresta, maioritariamente de resinosas. Aí se encontram numerosas turfeiras e pradarias. A precipitação é relativamente elevada (média anual superior a 1 000 mm). O clima recebe influência oceânica e continental, pelo que as temperaturas médias anuais tendem a ser frias, normalmente inferiores a 10 °C e, com frequência, inferiores a 5 °C. Os invernos são longos e frios, com neve frequente.

Devido à altitude e precipitação elevadas, a produção forrageira assenta essencialmente em pastagens permanentes.

O fabrico do «Fourme de Montbrison» na região de Haut-Forez, onde se manteve um sistema agropastoril até ao final da Segunda Guerra Mundial, remonta ao início da Idade Média. Este queijo era produzido nas «jasseries», construções tradicionais das pastagens de montanha, dispersas pelas duas vertentes das montanhas de Forez. Nessa época, o queijo era produzido pelas mulheres na montanha durante o verão a partir do leite de manadas de dimensões modestas, enquanto os homens permaneciam nas aldeias e prosseguiam os trabalhos de verão nos campos. O meio natural fornecia troncos de resinosas que, depois de escavados, constituíam caleiras (conhecidas por «chéneaux») perfeitamente adaptadas ao dessoramento dos queijos durante a sua elaboração. Estes eram, por vezes, conservados até à descida das pastagens de montanha no verão e, em seguida, vendidos nos mercados de ambos os lados do maciço, entre os quais se incluía o importante mercado de Montbrison.

Hoje em dia, as explorações leiteiras dependem em grande parte das pastagens permanentes. As condições de produção do «Fourme de Montbrison», designadamente o pastoreio obrigatório durante o período em que é praticável, a ração baseada na utilização de erva das pastagens e a utilização limitada de ensilagem de milho, demonstram a importância deste recurso natural.

Herdado de técnicas ancestrais, o processo tecnológico de elaboração do «Fourme de Montbrison» põe em relevo o saber-fazer local, que recorre a:

— trabalho da massa adaptado, ligado à dimensão reduzida dos grãos de coalho, com cerca de 0,5 cm a 1 cm de espessura,

— salga da massa e salga exterior reduzida,

— técnica muito particular de dessoramento suplementar em caleiras de madeira de resinosas.

O «Fourme de Montbrison» é um queijo de pasta jaspeada, de sabor fino e perfumado, com forma de cilindro com 17 cm a 21 cm de altura e entre 11,5 cm a 14,5 cm de diâmetro, coberto por um revestimento alaranjado. O queijo tem pasta com olhos reduzidos e um caráter pouco acentuado de «queijo azul» que lhe confere alguma suavidade.

As características específicas do «Fourme de Montbrison» têm designadamente origem em práticas especiais de produção do leite e de elaboração do queijo.

A produção do leite assenta na riqueza das pastagens do maciço de Forez, contribuindo para o sabor fino e perfumado do «Fourme de Montbrison».

O seu formato relativamente pequeno está ligado à sua origem: pequenas manadas com baixa produção de leite e fabrico por mão-de-obra feminina.

O sabor essencialmente suave do «Fourme de Montbrison» está ligado ao corte fino dos grãos de coalhada. As dimensões reduzidas destes grãos dão origem a pequenos olhos na pasta, o que restringe o desenvolvimento dos bolores de *Penicillium roqueforti*, mais fraco que noutras pastas jaspeadas.

A cor alaranjada da casca, tão típica, é influenciada pelas técnicas de salga, que favorecem a implantação de flora superficial. O desenvolvimento da flora superficial é também estimulado pelo dessoramento em caleiras de madeira de resinosas. Com efeito, as caleiras de madeira acolhem a flora superficial e participam diretamente no seu desenvolvimento, evitando a secagem excessivamente rápida da casca.

As técnicas de salga tornam também o «Fourme de Montbrison» menos salgado que outros queijos azuis.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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