C/2025/2613

6.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2613)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Fourme de Montbrison”

Nr. UE: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Denumirea produsului**

„Fourme de Montbrison”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „Fourme de Montbrison” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate;

(b) este improbabil să anuleze legătura cu mediul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Serviciul competent al statului membru*

Se actualizează numele și datele de contact ale serviciului competent al statului membru.

Modificarea nu vizează documentul unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupul solicitant*

Se actualizează datele de contact ale grupului solicitant.

Componența grupului solicitant se înlocuiește cu următorul text:

„Componență: orice persoană fizică sau juridică implicată efectiv în procesele de producție, prelucrare sau pregătire prevăzute în caietul de sarcini al DOP «Fourme de Montbrison».”

Modificarea nu vizează documentul unic.

3. *Tipul de produs*

Secțiunea referitoare la tipul de produs, definit anterior în funcție de clasă, se elimină din caietul de sarcini.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Descrierea produsului*

Conținutul minim de grăsime al substanței uscate pentru brânza „Fourme de Montbrison” se reduce de la 52 de grame/100 de grame de brânză după desicarea totală la 50 de grame/100 de grame de brânză după desicarea totală.

Toți producătorii de brânză observă, de mai mulți ani, că această valoare scade de mai multe ori în cursul anului, în special în perioadele în care vacile sunt scoase la pășunat (primăvara și uneori toamna, după o secetă estivală).

Studiile și experimentele au permis identificarea mai multor cauze.

Prima cauză este legată de modificări ale efectivelor. În anii 1990, cele mai multe efective erau constituite din rasa Prim'Holstein, dar în prezent predomină rasa Montbéliarde. Raportul dintre grăsimi și proteine al efectivelor din rasa Montbéliarde este de aproximativ 1,20 (comparativ cu 1,28 în cazul efectivelor din rasa Prim'Holstein). Un raport dintre grăsimi și proteine de peste 1,20 este necesar pentru ca brânza să aibă un conținut de grăsime mai mare de 52 % din substanța uscată. Orientările sistemelor naționale de selecție genetică pentru rasa Montbéliarde nu încurajează o creștere a acestui raport.

A doua cauză este legată de modificări ale sistemelor furajere. Din ce în ce mai multe ferme practică pășunatul ciclic. Vacile se hrănesc cu o iarbă proaspătă și fragedă, în special în timpul primăverii, când stocurile de fân sunt epuizate, ceea ce reduce raportul dintre grăsimi și proteine. Încălzirea globală amplifică acest fenomen prin faptul că vacile sunt scoase la pășunat mai devreme, iar condițiile favorabile pentru recoltarea fânului sunt mai puțin frecvente (poziționarea preferențială a stocurilor către iarba conservată în stare umedă). Consumul de siloz de porumb îmbunătățește ușor conținutul de grăsime din substanța uscată a brânzei, dar este limitat de caietul de sarcini și nu poate fi combinat cu consumul de siloz de știuleți, utilizat frecvent drept concentrat. Prin urmare, influențarea conținutului de grăsime din substanța uscată a brânzei prin alimentația vacilor este dificilă.

În plus, rezultatele comitetelor de examinare organoleptică arată că reducerea conținutului de grăsime din substanța uscată a brânzei de la 52 % la 50 % nu a avut niciun impact asupra calității organoleptice a brânzei.

Din aceste motive, se propune reducerea conținutului de grăsime din substanța uscată a brânzei de la 52 % la 50 %, care corespunde ratei stabilite inițial pentru „Fourme de Montbrison” în anii 1970.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Delimitarea arealului geografic*

În prima teză, formularea „zona centrală a denumirii” se înlocuiește cu formularea mai precisă „partea centrală a ariei geografice a denumirii”.

Teza „Prin urmare, aria cuprinde 33 de comune din departamentele Loire și Puy-de-Dôme” se înlocuiește cu „Perimetrul ariei geografice aprobat de Institutul Național pentru Origine și Calitate (INAO) în timpul reuniunii comitetului național competent din 13 octombrie 2000 cuprinde teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial (COG) din 2024”. Lista comunelor incluse în acest perimetru se actualizează în consecință, fără modificarea conturului perimetrului.

Se adaugă teza „Pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate, pot fi consultate hărți ale acestei arii geografice”, înlocuind următoarea teză, care se elimină: „Harta anexată ilustrează limitele administrative ale acestei delimitări (anexa 1).” Prin urmare, se elimină harta anexată.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Detalii specifice privind etichetarea*

Se adaugă faptul că mențiunile obligatorii pentru etichetare din caietul de sarcini al produsului sunt „în plus față de mențiunile obligatorii prevăzute în normele privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare”.

Se remarcă faptul că indicarea denumirii și a simbolului DOP al Uniunii Europene trebuie să se realizeze „în același câmp vizual”.

Modificarea vizează documentul unic.

7. *Trimiteri la organismele de control*

Se actualizează informațiile despre organismul de control, precum și numele și datele de contact ale serviciului responsabil din statul membru.

Mai precis, se elimină teza „Institutul Național pentru Origine și Calitate este un organism administrativ public cu personalitate juridică, care raportează Ministerului Agriculturii și a fost desemnat autoritate competentă în sensul Regulamentului (CE) nr. 882/2004 din 29 aprilie 2004.” și se adaugă teza „În conformitate cu dispozițiile articolelor 39 și 40 din Regulamentul (UE) 2024/1143, verificarea respectării caietului de sarcini înainte de introducerea produsului pe piață este efectuată de un organism de certificare a produselor, ale cărui nume și date de contact sunt disponibile pe site-ul INAO și în baza de date a Comisiei Europene.”

Modificarea nu vizează documentul unic.

8. *Cerințe naționale*

Tabelul principalelor puncte care trebuie verificate se actualizează pentru a se ține seama de modificarea secțiunii „Descrierea produsului” și pentru a se adapta, în funcție de necesități, metodele de evaluare în conformitate cu planul de control.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

1. **Denumirea (denumirile)**

„Fourme de Montbrison”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Fourme de Montbrison” este o brânză fabricată din lapte de vacă închegat, care are forma unui cilindru cu înălțimea de 17-21 cm și diametrul de 11,5-14,5 cm, greutatea fiind de 2,1-2,7 kg. Brânza are o pastă cu pete de mucegai și este nepresată, nefiartă, fermentată și sărată prin adăugarea sării în coagul la introducerea acestuia în formă.

Conținutul de grăsime trebuie să fie de minimum 50 g la 100 g de brânză complet uscată.

Conținutul de substanță uscată nu trebuie să fie mai mic de 52 de grame la 100 de grame de brânză maturată.

Brânza poate beneficia de denumirea de origine „Fourme de Montbrison” numai după 32 de zile de la închegarea laptelui.

Crusta este uscată, de culoare portocalie, cu pete de mucegai care pot fi albe, galbene sau roșii. Pasta de culoare crem are puține goluri și un aspect marmorat, dat de mucegaiul de culoare albastru deschis.

Brânza „Fourme de Montbrison” prezintă o textură omogenă, ușor fermă și fondantă în gură. Are o savoare fină și parfumată, un gust de lapte fructat, cu un gust de mucegai puțin pronunțat care îi conferă o anumită delicatețe. Sunt acceptate un ușor gust sărat și un ușor gust amar.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Din dispozițiile prevăzute reiese clar că minimum 70 % din substanța uscată a rației alimentare totale anuale a vacilor de lapte este produsă în aria geografică.

Din cauza topografiei și a climei montane, este tehnic imposibil ca aria geografică să producă toate furajele suplimentare oferite vacilor de lapte.

Întrucât cea mai mare parte a rației de bază a vacilor de lapte provine din aria geografică, iar furajele suplimentare sunt strict limitate, acești factori externi au o influență limitată asupra caracteristicilor datorate în principal mediului geografic.

Pe parcursul întregului an, rația alimentară de bază a vacilor de lapte constă în nutreț provenit din aria geografică a produsului cu denumire de origine protejată.

Utilizarea suplimentelor și a aditivilor este limitată la maximum 1 800 kg de substanță uscată pe an pentru fiecare vacă de lapte, în medie, pentru totalitatea vacilor de lapte.

Alimentele autorizate în rația de bază sunt toate nutrețurile, fiind excluse cruciferele sub formă de nutreț.

Partea de iarbă păscută, iarbă uscată, pălită, în folie de plastic sau însilozată, exprimată ca substanță uscată, constituie minimum 80 % din nutrețurile din rația de bază a vacilor de lapte, în medie, pe an, pentru totalitatea vacilor de lapte.

Partea de porumb însilozat, exprimată în substanță uscată, nu trebuie să depășească 20 % din rația de bază a vacilor de lapte, în medie, pe an, pentru totalitatea vacilor de lapte.

În afara perioadei de păscut, se administrează fân reprezentând, în medie, minimum 3 kg de substanță uscată pe zi pentru fiecare vacă de lapte, pentru totalitatea vacilor de lapte.

În perioada în care iarba este disponibilă, este obligatorie scoaterea la pășune a vacilor de lapte de îndată ce condițiile meteorologice permit acest lucru. Durata pășunatului este de minimum 150 de zile pe an.

În suplimentele și aditivii furnizați vacilor de lapte sunt autorizați doar materiile prime și aditivii cuprinși într-o listă pozitivă.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea laptelui, fabricarea, maturarea și conservarea brânzeturilor până la împlinirea a 32 de zile de la închegarea laptelui au loc în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Porționarea brânzei „Fourme de Montbrison” este autorizată dacă nu denaturează textura acesteia. Prezența cojii este obligatorie în cazul bucăților cu o greutate de peste 50 de grame.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

În afara indicațiilor obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea roților de brânză cu denumirea de origine „Fourme de Montbrison” trebuie să includă următoarele elemente în același câmp vizual:

— numele denumirii de origine, scris cu caractere a căror dimensiune este cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;

— simbolul DOP al Uniunii Europene.

Fără a se aduce atingere mențiunilor regulamentare aplicabile tuturor brânzeturilor, este interzisă prezența oricărui calificativ alături de denumirea de origine, cu excepția mărcilor specifice de producție sau comerciale.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică de producție a brânzei „Fourme de Montbrison” cuprinde următorul teritoriu:

departamentul Loire: comunele 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 și Vêtre-sur-Anzon (doar teritoriul comunei delegate Saint-Julien-la-Vêtre);

departamentul Puy-de-Dôme: comunele Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne și Valcivières.

6. **Legătura cu aria geografică**

Aria geografică a denumirii de origine „Fourme de Montbrison” se întinde în principal pe pajiștile alpine care formează vârful munților Forez, în limitele departamentelor Loire și Puy-de-Dôme, precum și pe partea de est a munților Forez. Este vorba despre o zonă montană (cu o altitudine de 1 634 m la cel mai înalt vârf), cu o orientare generală nord-sud, așezată pe un substrat granitic și delimitată de granițe naturale. Această zonă este caracterizată de întinderi cu vegetație sălbatică, montane și subalpine, care structurează un peisaj de platouri golașe și dealuri rotunde și unduioase, înconjurate de versanți împăduriți, mai ales cu rășinoase. Aria geografică delimitată este bogată în turbării și prerii. Precipitațiile sunt destul de semnificative (în medie, peste 1 000 mm pe an). Clima este supusă atât unei influențe oceanice, cât și continentale. Prin urmare, temperaturile medii anuale sunt destul de scăzute, de sub 10 °C și adesea de sub 5 °C. Iernile sunt lungi și reci, cu ninsori dese.

Având în vedere altitudinea și cantitățile de precipitații însemnate, producția de nutrețuri se bazează în principal pe preriile permanente.

În regiunea Haut-Forez, al cărei sistem agricol și pastoral s-a menținut până la Al Doilea Război Mondial, fabricarea brânzei „Fourme de Montbrison” datează încă din Evul Mediu timpuriu. Această brânză era produsă în „jasseries”, clădiri de stână care populau cei doi versanți ai munților Forez. În vremurile acelea, brânza era fabricată la stână, din laptele obținut de la cirezi de mici dimensiuni, de către femei, în vreme ce bărbații rămâneau în sat și continuau lucrările de vară la câmp. Mediul natural furniza trunchiuri de rășinoase, care, odată golite, constituiau canale de scurgere perfect adaptate pentru scurgerea zerului din cilindrele de brânză în curs de fabricare. Acestea erau adesea păstrate până la coborârea din munți după perioada de vărat, apoi erau vândute în piețele aflate de o parte și de alta a masivului muntos, printre care piața importantă a orașului Montbrison.

În prezent, fermele de lapte se bazează în mare parte pe preria permanentă. Condițiile de producție a brânzei „Fourme de Montbrison”, mai ales obligativitatea scoaterii vitelor la păscut în perioada în care acest lucru este posibil, rația alimentară bazată pe iarbă și limitarea consumului de porumb însilozat, acordă un loc important acestei resurse naturale.

Moștenire a tehnicii tradiționale, procesul tehnologic de producție a brânzei „Fourme de Montbrison” valorifică bagajul de competențe de la nivel local:

— efectuând o amestecare adaptată la un coagul tăiat în boabe de dimensiuni reduse, cu o grosime de aproximativ 0,5-1 cm;

— realizând o sărare în masă și o sărare exterioară redusă;

— aplicând tehnica foarte deosebită a scurgerii suplimentare cu ajutorul unui canal de scurgere format dintr-un trunchi de copac rășinos.

„Fourme de Montbrison” este o brânză cu pastă mucegăită, cu savoare fină și parfumată, având forma unui cilindru cu o înălțime de 17-21 cm și un diametru de 11,5-14,5 cm, cu coajă portocalie. Brânza prezintă mici goluri și un gust de mucegai puțin pronunțat, care îi conferă o anumită delicatețe.

Caracteristicile specifice ale brânzei „Fourme de Montbrison” își au originea tocmai în modalitățile deosebite de obținere a laptelui și de fabricare a brânzei.

Producția de lapte se bazează pe bogăția pășunilor din munții Forez, care contribuie la savoarea fină și parfumată a brânzei „Fourme de Montbrison”.

Formatul relativ mic al acestui produs este legat de originea sa: cirezi de mici dimensiuni, cu o producție de lapte redusă, prelucrată de mâna de lucru feminină.

Gustul destul de delicat al brânzei „Fourme de Montbrison” este legat de tăierea fină a boabelor de coagul. Această talie redusă a boabelor de coagul creează mici deschizături în pastă, permițând o dezvoltare limitată a mucegaiului *Penicillium roqueforti*, mai redusă decât în cazul altor paste cu mucegai.

Culoarea portocalie a cojii, atât de deosebită, este influențată de tehnicile de sărare, care favorizează instalarea unei flore superficiale. Dezvoltarea florei superficiale este întreținută și de scurgerea pe trunchiurile de rășinoase, care sunt un rezervor de floră superficială și participă direct la dezvoltarea acestei flore, evitând uscarea prea rapidă a cojii.

De asemenea, tehnicile de sărare fac din „Fourme de Montbrison” o brânză mai puțin sărată decât alte brânzeturi din familia celor cu mucegai.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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