

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1245/2013**z dnia 28 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Fourme de Montbrison (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Fourme de Montbrison” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (UE) nr 917/2010⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, wymogów krajowych i danych kontaktowych struktur odpowiedzialnych za kontrolę nazwy pochodzenia.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Fourme de Montbrison” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 269 z 13.10.2010, s. 21.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Fourme de Montbrison” zatwierdza się następujące zmiany:

1. Nagłówek II „Opis produktu”

- Opis produktu uzupełniono następującym opisem organoleptycznym: „»Fourme de Montbrison« posiada jednolitą, dość zwartą, rozpluwającą się w ustach konsystencję. Ma subtelny i aromatyczny zapach, mleczno-owocowy smak z lekko zaznaczoną nutą niebieskiej pleśni nadającą mu pewnej delikatności. Dopuszcza się smak nieco słony i lekką gorycz.”. Opis ten jest przydatny przy badaniu organoleptycznym produktu w ramach kontroli.
- Uściślono, że „Zezwala się na krojenie »Fourme de Montbrison«, jeżeli nie narusza ono konsystencji sera. Porcje, których masa przekracza 50 gramów, muszą być obowiązkowo pokryte skórką.”.

Uwzględniając ciągłą ewolucję sposobów konsumpcji sera, postanowienie to ustala ramy mające na celu zapobieganie nieodpowiednim sposobom krojenia.

2. Nagłówek IV „Dowód pochodzenia”**2.1. Podpozycja IV.1 „Obowiązki w zakresie deklaracji”**

- Uściślono, że oświadczenie identyfikacyjne „składa się zgodnie z wzorem zatwierdzonym przez dyrektora Institut national de l'origine et de la qualité”.

Przewidziano uprzednie oświadczenia składane w przypadku braku zamiaru produkcji i wznowienia produkcji, pozwalające dokładnie monitorować podmioty, które chcą wycofać się chwilowo z wytwarzania produktu objętego nazwą pochodzenia.

Określono szczegółowo treść i warunki przekazywania oświadczeń niezbędnych w celu uzyskania wiedzy o produktach i ich monitorowania.

Zmiany te wiążą się z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na mocy rozporządzenia nr 2006-1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. dotyczącego podnoszenia wartości produktów rolnych, leśnych lub spożywczych i owoców morza.

2.2. Podpozycja IV.2 „Rejestry”

- Uzupełniono wykaz rejestracji, których podmioty muszą dokonać w celu umożliwienia kontroli warunków produkcji określonych w specyfikacji.

2.3. Podpozycja IV.3 „Kontrola produktów”

- Uściślono etap, na którym przeprowadza się badanie organoleptyczne produktu, i metodę pobierania próbek. Warunki te zawarto następnie w planie kontroli lub inspekcji nazwy pochodzenia przygotowywanym przez jednostkę certyfikującą.

3. Nagłówek V „Metoda produkcji”**3.1. Podpozycja V.1 „Produkcja mleka”**

- Zdefiniowano pojęcie stado mleczne. Są to „wszystkie krowy mleczne i jałówki służące do odnowienia stada znajdujące się w gospodarstwie”, przy czym „krowy mleczne są zwierzętami użytkowymi i zwierzętami po zakończeniu laktacji”, a „jałówki są zwierzętami w okresie między odsadzeniem a pierwszym porodem”. Definicja ta ma na celu jasne ustalenie, do jakich zwierząt odnoszą się pojęcia „stado mleczne”, „krowy mleczne” i „jałówki” w dalszej części specyfikacji, co pozwala uniknąć nieporozumień.
- Z pkt V.1.a usunięto warunki czasowego odstępstwa od pochodzenia podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych w przypadku okresów suszy, nieprzewidzianych warunków klimatycznych lub innych wyjątkowych okoliczności.
- W pkt V.1.a uściślono, że akapit drugi dotyczy podstawowej dawki pokarmowej i że stosowanie roślin kapusotowych jako paszy jest wykluczone. Celem tych uściśleń jest uniknięcie wszelkich wątpliwości w tekście.
- W pkt V.1.a zdanie „Podstawą żywienia muszą być trawy pastwiskowe, suszone, wstępnie osuszane na polu lub kiszzone” zastępuje się zdaniem „Ilość trawy pastwiskowej, suszonej, wstępnie osuszanej, owijanej lub kiszzonej, wyrażonej w masie suchej, wynosi średnio co najmniej 80 % pasz podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych na wszystkie krowy mleczne rocznie”. Tym samym uściślono wyraźnie udział zielonki w podstawowej dawce pokarmowej, jak również zwierzęta, do których ma ona zastosowanie i odpowiednie ramy czasowe, co ułatwi przeprowadzanie kontroli. Postanowienie to podkreśla znaczenie pasz na bazie zielonki w produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison”.

- W pkt V.1.a zdanie „Ilość kiszonki kukurydzianej, wyrażonej w masie suchej, nie może przekraczać średnio 20 % dziennej dawki pokarmowej na stado rocznie” zastępuje się zdaniem „Ilość kiszonki kukurydzianej, wyrażonej w masie suchej, nie może przekraczać średnio 20 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych na wszystkie krowy mleczne rocznie”. Ograniczenie ilości kukurydzy ma zatem zastosowanie w przypadku dawki podstawowej, a nie w przypadku całkowitej dawki pokarmowej i dotyczy jedynie krów mlecznych.

Postanowienie to uzupełniono zdaniami: „W stadzie mlecznym spożywanie kiszonki kukurydzianej z całej rośliny zarezerwowane jest dla jałówek rozpoczynających ostatni miesiąc ciąży i dla krów mlecznych” i „Zabrania się łączenia, w codziennej dawce pokarmowej krów mlecznych, całej rośliny kukurydzy (w postaci zielonki lub kiszonki) z ziarnami lub kolbami kukurydzy konserwowanymi na mokro”. Uściślenie, które zwierzęta mogą otrzymywać kiszonkę kukurydzianą, ułatwia kontrolę ilości kiszonki kukurydzianej faktycznie podawanej krowom mlecznym. Zakaz łączenia całej rośliny kukurydzy z ziarnami lub kolbami kukurydzy konserwowanymi na mokro ma również na celu ograniczenie udziału kukurydzy w żywieniu krów mlecznych, w szczególności w postaci sfermentowanej.

Wszystkie wspomniane postanowienia mają na celu uprzywilejowanie zielonki w żywieniu krów mlecznych, a jednocześnie ułatwienie kontroli dzięki dokładniejszym odniesieniom do zwierząt i odpowiednich okresów.

- W pkt V.1.a postanowienie dotyczące udziału siana poza okresem wypasu dotyczy wyłącznie krów mlecznych: w celu zapewnienia spójności kontrolę tego postanowienia przeprowadza się w odniesieniu do wszystkich krów mlecznych, a nie do stada mlecznego.
- W pkt V.1.b, w celu uzyskania większej dokładności, wskazano, że zakaz chowu bydła wyłącznie w oborze oraz bez wypasu na pastwisku dotyczy krów mlecznych.
- W pkt V.1.b uściślono minimalny okres wypasu krów mlecznych wynoszący 150 dni rocznie. Warunek ten wzmacnia rolę wypasu w żywieniu krów mlecznych i ułatwia kontrolę obowiązku wypasu.
- W pkt V.1.b w zdaniu odnoszącym się konkretnie do podawania paszy zielonej zezwala się na stosowanie tej praktyki w przypadku krów mlecznych z wykorzystaniem zielonki pochodzącej z wyznaczonego obszaru geograficznego jako uzupełnienia wypasu. Pozwolono tym samym na wykorzystywanie jako paszy trawy pochodzącej z działek zbyt oddalonych od budynku udojni, aby wyprowadzać na nie krowy mleczne.
- W pkt V.1.b wprowadzono ograniczenie obciążenia gospodarstwa w celu potwierdzenia ekstensywnego chowu w gospodarstwach mlecznych objętych nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison”.
- W pkt V.1.c wprowadzono ograniczenie ilości suplementów i dodatków maksymalnie do 1 800 kg masy suchej na krowę mleczną rocznie. Postanowienie to daje zatem pierwszeństwo żywieniu paszami stanowiącymi podstawową dawkę pokarmową, które pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego.
- W pkt V.1.c, w celu zapewnienia większej przejrzystości, surowce dozwolone w dodatkach podawanych krowom mlecznym i dozwolone dodatki umieszczono w dwóch odrębnych pozytywnych wykazach.

Pozytywny wykaz dozwolonych surowców podawanych krowom mlecznym w dodatkach uzupełniono kukurydzą na ziarno wilgotne, produktami pochodnymi nasion oleistych bez dodatku mocznika, produktami pochodnymi owoców oleistych bez dodatku mocznika, z wyjątkiem olejów i tłuszczów roślinnych oraz łupin kakaowca i łusek kakaowych, produktami pochodnymi nasion roślin strączkowych oraz produktami ubocznymi fermentacji mikroorganizmów, których komórki inaktywowano lub zabito, innymi niż produkty uzyskiwane z biomasy określonych mikroorganizmów hodowanych na określonych podłożach i innymi niż vinasse. Pojęcia „wszystkie zboża i ich produkty uboczne”, „odwodnione wysłodki buraczane”, „melasa”, „nasiona roślin wysokobiałkowych” i „sól, minerały” zastępuje się odpowiednio pojęciami „wszystkie ziarna zbóż i ich produkty pochodne”, „suszone wysłodki buraczane”, „melasy”, „nasiona roślin strączkowych” i „minerały i ich produkty pochodne”. Usunięto pojęcia „makuchy bez dodatku mocznika”, ponieważ produkty te należą do produktów pochodnych nasion lub owoców oleistych bez dodatku mocznika. Uściślono również, że kolby kukurydzy można konserwować na sucho lub na mokro. Surowce te nie mają wpływu na jakość produktu.

Przy obróbce zbóż i ich produktów pochodnych zabrania się stosowania sody kaustycznej, ponieważ nie jest to tradycyjna praktyka.

Zdanie „Zakazane jest stosowanie jakichkolwiek dodatków, których celem jest bezpośrednia zmiana składu mleka” zastępuje się pozytywnym wykazem dodatków; w wykazie wyszczególniono w wyczerpujący sposób kategorie i grupy funkcjonalne dozwolonych dodatków, uwzględniając terminologię zawartą w przepisach. Zmiana ta ma na celu uniknięcie podczas kontroli wszelkich wątpliwości lub interpretacji.

- W pkt V.1.e w celu utrzymania tradycyjnego charakteru żywienia dodano postanowienie zabraniające stosowania GMO w żywieniu zwierząt i uprawach w gospodarstwie.

3.2. Podpozycja V.3 „Przetwarzanie”

- W celu zapewnienia większej dokładności w pozytywnym wykazie składników lub substancji pomocniczych bądź dodatków dozwolonych w mleku i w trakcie produkcji pojęcia „obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśń” zastępuje się pojęciami „kultury bakterii, drożdże i pleśń, których bezpieczeństwo wykazano”.
- Usunięto akapit „Kolejne etapy to krojenie „koagulatu lub skrzepu”, mieszanie, odstawienie skrzepu, lekkie prasowanie, rozdrabnianie, solenie skrzepu w całości, wkładanie do formy, odsączanie i umieszczanie w rynienkach, określone w kolejnych akapitach.”, ponieważ każdy etap wymieniony w tym akapicie opisano odrębnie w dalszej części specyfikacji.
- Lekkie prasowanie skrzepu podczas spoczynku poprzedzającego rozdrabnianie jest odtąd fakultatywne. Praktyka ta nie jest niezbędna w technologicznym schemacie produkcji w zakresie, w jakim końcowa masa sucha sera jest zgodna ze schematem określonym w specyfikacji.
- Zdaniu „Skrzep jest następnie rozdrabniany, solony w całości i wkładany do formy” nadano następujące brzmienie: „Skrzep jest następnie rozdrabniany i solony w całości, najpóźniej w momencie wkładania do formy”. Takie sformułowanie określa wyraźniej moment, w którym następuje solenie.
- W celu zapewnienia większej zrozumiałości uściślono, że odsączanie w pomieszczeniu bez prasowania, poprzez odwracanie, następuje po umieszczeniu skrzepu w formie.
- Minimalny okres odsączania w formie bez prasowania, poprzez odwracanie, skrócono z 24 do 18 godzin. Okres ten skrócono w związku ze zmianą praktyk, która nie wpływa jednak na jakość otrzymywanych serów.
- Zdanie „Nakłucia serów dokonuje się po 10 dniach od zaprawienia mleka podpuszczką” przeniesiono do pkt V.4, uściślając, że chodzi o nakłuwanie serów.

3.3. Podpozycja V.4 „Dojrzewanie i przechowywanie”

Zdanie „Po nakłuciu następuje okres dojrzewania trwający co najmniej piętnaście dni w komorze lub suszarni, w temperaturze od 6 °C do 12 °C i wilgotności względnej od 90 % do 98 %” zastępuje się zdaniem „Po opuszczeniu pomieszczenia z rynienkami, po ewentualnym suszeniu, następuje okres dojrzewania w komorze lub suszarni, w temperaturze od 6 °C do 12 °C i wilgotności względnej od 90 % do 98 %”, uzupełnionym zdaniem „Po nakłuciu sery dojrzewają co najmniej 15 dni w komorze lub suszarni, w opisanych powyżej warunkach temperatury i wilgotności”.

Wspomniane uściślenia redakcyjne mają na celu lepsze opisanie następstwa czynności. Nakłuwanie sera nie odbywa się tuż przed umieszczeniem w komorze, lecz gdy sery są już w komorze. Suszenie może ewentualnie odbywać się między opuszczeniem pomieszczenia z rynienkami i umieszczeniem w komorze. Minimalny piętnastodniowy okres pobytu w komorze liczony jest od dnia nakłuwania.

4. Nagłówek VIII „Etykietowanie”

Usunięto obowiązek umieszczania na etykiecie napisu „appellation d’origine contrôlée” (kontrolowana nazwa pochodzenia) i zastąpiono go obowiązkiem umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej w celu zapewnienia czytelności i synergii informacji dotyczących produktów zarejestrowanych w ramach ChNP.

5. Nagłówek IX „Wymogi krajowe”

Zgodnie z wspomnianą wyżej krajową reformą systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą główne punkty kontroli i metodę ich oceny.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„FOURME DE MONTBRISON”

NR WE: FR-PDO-0105-01014-06.07.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Fourme de Montbrison”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Fourme de Montbrison” jest to ser wytwarzany z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki. Ma on kształt walca o wysokości 17–21 cm i średnicy 11,5–14,5 cm, waży od 2,1 do 2,7 kg, posiada zielonkawą grudki pleśni, jest niepraszony, niegotowany, sfermentowany i solony przez dodanie soli do skrzepu w chwili wkładania sera do formy.

Zawartość tłuszczu w serze wynosi co najmniej 52 gramy na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu, zawartość suchej masy nie może być niższa niż 52 gramy na 100 gramów dojrzałego sera.

Ser może zostać objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison” dopiero od trzydziestego drugiego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.

Ser ma suchą, pokrytą pleśnią skórę w odcieniu pomarańczowym, która może przybrać kolor biały, żółty i czerwony. Masa sera w kolorze kremowym jest z rzadka popękana i poprzecinana jasnoniebieskimi grudkami pleśni.

„Fourme de Montbrison” posiada jednolitą, lekko twardą, rozpływającą się w ustach konsystencję. Ma subtelny i aromatyczny zapach, mleczno-owocowy smak z lekko zaznaczoną nutą niebieskiej pleśni nadającą mu pewnej delikatności. Dopuszcza się smak nieco słony i lekką gorycz.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

W ciągu całego roku podstawowe dawki pokarmowe krów mlecznych są przygotowywane z paszy pochodzącej z obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia.

Dozwolona żywność w podstawowej dawce pokarmowej to wszystkie rośliny paszowe z wyjątkiem roślin kapustowatych w postaci pasz.

Ilość trawy pastwiskowej, suszonej, wstępnie osuszanej, owijanej lub kiszzonej, wyrażonej w masie suchej, wynosi średnio co najmniej 80 % pasz w podstawowej dawce pokarmowej krów mlecznych na wszystkie krowy mleczne rocznie.

Ilość kiszonki kukurydzianej, wyrażonej w masie suchej, nie może przekraczać średnio 20 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych na wszystkie krowy mleczne rocznie.

Poza okresem wypasu siano stanowi co najmniej 3 kg suchej masy na krowę mleczną dziennie, średnio w stosunku do ogółu krów mlecznych.

W okresie dostępu do trawy, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas krów mlecznych jest obowiązkowy. Jego okres nie może być krótszy niż 150 dni rocznie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

Ilość suplementów i dodatków wynosi maksymalnie 1 800 kg masy suchej na krowę mleczną rocznie, w ujęciu średnim w stosunku do ogółu krów mlecznych.

Zezwala się na stosowanie jako suplementów i dodatków podawanych krowom mlecznym jedynie surowców i dodatków określonych w pozytywnym wykazie.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i przechowywanie serów do 32 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Zezwala się na krojenie „Fourme de Montbrison”, jeżeli nie narusza ono konsystencji sera. Porcje, których masa przekracza 50 gramów, muszą być obowiązkowo pokryte skórka.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietach serów objętych nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison” znajduje się nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykietach oraz symbol ChNP Unii Europejskiej.

Obok informacji wymaganych przepisami i mających zastosowanie do wszystkich serów zakazane jest stosowanie jakichkolwiek określeń dołączanych bezpośrednio do chronionej nazwy pochodzenia, z wyjątkiem specjalnych znaków towarowych (fabrycznych lub handlowych).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison” obejmuje następujące terytorium:

Departament Loire: gminy Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Julien-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Vallasur-Rochefort, Verrières-en-Forez.

Departament Puy-de-Dôme: gminy Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne i Valcivières.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison” obejmuje głównie obszar zwany Hautes Chaumes tworzący szczytową część pasma górskiego Monts du Forez na pograniczu departamentów Loire i Puy-de-Dôme, jak również wschodnią część pasma górskiego Monts du Forez. Jest to obszar gór średnich (wysokość 1 634 m nad poziomem morza w najwyższym punkcie) ciągnących się zasadniczo z północy na południe, o granitowej podstawie, leżący w naturalnych granicach. Występują na nim wrzosowiska górskie i subalpejskie, kształtujące krajobraz gołych płaskowyżów o okrągłych i łagodnych szczytach, otoczonych zboczami porośniętymi drzewami, w szczególności drzewami iglastymi. Występują na nim liczne torfowiska i użytki zielone. Opady deszczu są dość duże (średnio powyżej 1 000 mm w skali roku). Klimat pozostaje pod wpływem oceanicznym i kontynentalnym. Roczne średnie temperatury są tym samym dość niskie, wynoszą poniżej 10 °C, a często poniżej 5 °C. Zimy są długie i zimne z częstymi opadami śniegu.

Z powodu dużej wysokości nad poziomem morza i dużych opadów produkcja paszy opiera się zasadniczo na trwałych użytkach zielonych.

Czynniki ludzkie

Produkcja sera „Fourme de Montbrison” w regionie Haut-Forez, w którym system rolniczo-pasterski miał się utrzymać aż do II wojny światowej, sięga późnego średniowiecza. Wytwarzanie sera miało miejsce w tzw. „jasseries”, budynkach przypominających alpejskie chaty górskie, które stawiano po obu stronach Monts du Forez. W sezonie letnim produkcją sera z mleka pochodzącego od niewielkich stad zajmowały się wówczas kobiety, podczas gdy mężczyźni pozostawali we wsi i kontynuowali prace wykonywane latem na polach. Środowisko naturalne dostarczało pni drzew iglastych, które po wydrążeniu stanowiły rynny (zwane rynienkami) doskonale przystosowane do odsączania serów podczas produkcji. Przechowywano je często aż do zakończenia pory letniej, a następnie sprzedawano na targach po obu stronach masywu, w tym na ważnym targu w Montbrison.

Obecnie hodowla bydła mlecznego odbywa się w znacznym stopniu na trwałych użytkach zielonych. Warunki produkcji „Fourme de Montbrison”, a w szczególności obowiązkowy wypas w czasie, gdy jest to możliwe, dawka pokarmowa oparta na stosowaniu traw i ograniczenie kiszonki kukurydzianej sprzyjają wykorzystywaniu tego zasobu naturalnego.

Będący dziedzictwem stosowanej od dawna techniki, schemat technologiczny „Fourme de Montbrison” wykorzystuje umiejętności lokalne, które obejmują:

- odpowiednie mieszanie związane z małym rozmiarem grudek skrzepu o boku około 0,5–1 cm,
- solenie w całości i ograniczone solenie zewnętrzne,
- bardzo specyficzną technikę dodatkowego odsączania w rynience z drewna drzew iglastych.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Fourme de Montbrison” posiadający zielonkawę grudki pleśni, delikatny i aromatyczny zapach ma kształt walca o wysokości 17–21 cm i średnicy 11,5–14,5 cm, otoczonego skórką w odcieniu pomarańczowym i charakteryzuje się niewielkimi pęknięciami i lekko zaznaczoną niebieską pleśnią nadającą serowi pewnej delikatności.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Szczególne właściwości „Fourme de Montbrison” wywodzą się w szczególności ze specyficznej praktyki w zakresie produkcji mleka i wytwarzania sera.

Produkcja sera opiera się na bogactwie roślinności użytków zielonych na Monts du Forez i przyczynia się do uzyskania przez „Fourme de Montbrison” delikatnego i aromatycznego zapachu.

Niewielki rozmiar sera jest związany z jego pochodzeniem: niewielkimi stadami produkującymi mało mleka i wytwarzaniem sera przez kobiety.

Raczej łagodny smak „Fourme de Montbrison” jest związany z krojeniem ziaren skrzepu na drobne kawałki. Niewielki rozmiar ziaren skrzepu powoduje powstawanie w masie małych pęknięć, co ogranicza rozwój pleśni *Penicillium roqueforti*, który jest słabszy niż w przypadku innych serów posiadających zielonkawę grudki pleśni.

Na wyjątkowy, pomarańczowy odcień skórki mają wpływ techniki solenia, które sprzyjają rozwojowi powierzchniowej flory pleśniowej. Do rozwoju powierzchniowej flory pleśniowej przyczynia się również odsączanie w rynience z drewna drzew iglastych. Drewniane rynienki są bowiem rezerwuarem powierzchniowej flory pleśniowej i uczestniczą bezpośrednio w rozwoju tej flory, zapobiegając zbyt szybkiemu wysychaniu skórki.

Techniki solenia sprawiają również, że „Fourme de Montbrison” jest mniej słony niż inne sery pleśniowe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDeMontbrison.pdf>
