

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 27/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«FOURME DE MONTBRISON»

N° CE: FR-PDO-0005-0542-30.03.2006

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio o departamento competente del estado miembro:

Nombre: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Dirección: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación:

Nombre: Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC
Dirección: 11 boulevard de la Préfecture
42600 Montbrison
FRANCE

Tel. +33 477589130
Fax +33 477589130
Correo electrónico: fourme-montbrison@wanadoo.fr
Composición: productores/transformadores (X) Otros (X) Recogedores de leche

3. Tipo de producto:

Clase 1.3 — Quesos

4. Especificación:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Fourme de Montbrison»

4.2. Descripción:

La «Fourme de Montbrison» es un queso fabricado con leche de vaca a la que se añade cuajo, en forma de cilindro de 17 a 21 cm de altura y de 11,5 a 14,5 cm de diámetro, con un peso comprendido entre 2,1 y 2,7 kg, de pasta azul no prensada ni cocida, fermentada y salada mediante incorporación de sal a la cuajada en el momento de su introducción en los moldes.

Su corteza es seca, de color anaranjado, con un moho superficial que puede presentar tonalidades blancas, amarillas y rojas. La pasta, de color crema, presenta escasas fisuras y un enmohecimiento amarmolado de color azul claro. Las reducidas aberturas y el carácter poco intenso del azul confieren cierta suavidad al queso.

Su contenido mínimo de grasa es de 52 gr por cada 100 gr de queso después de la desecación total; el contenido de materia seca no debe ser inferior a 52 gramos por cada 100 gramos de queso curado.

4.3. Zona geográfica:

La zona geográfica se extiende por los montes de Forez, delimitados al este y al oeste por las dos fosas tectónicas constituidas por la llanura de Forez y la fosa de Ambert. Abarca 33 municipios de los departamentos de Loira y Puy de Dôme.

Departamento de Loira: municipios de Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Ecotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérigneux, Noirétable, Paligneux, 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-de-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla y Verrières-en-Forez.

Departamento de Puy-de-Dôme: municipios de Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne y Valcivière.

La producción de la leche y la fabricación, maduración y conservación del queso (hasta 32 días a partir de la fecha de la adición del cuajo) se efectúan dentro de la zona geográfica.

4.4. Prueba del origen:

Todo operador que desee intervenir total o parcialmente en la producción y recogida de la leche o en la fabricación y maduración del queso «Fourme de Montbrison» debe presentar una declaración de identificación ante la agrupación.

Todo operador debe mantener a disposición de las autoridades competentes los registros oportunos, además de cualquier documento necesario para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y el queso, y, concretamente, una contabilidad diaria que recoja las entradas y salidas de leche y quesos u otro documento contable equivalente.

Los explotadores de las cámaras de maduración deben mantener registros especiales -o documentos contables equivalentes- de entradas y salidas, en los que figuren, en particular, las indicaciones siguientes: fecha de perforado, número de quesos e indicación de los lotes y fecha de salida de las cámaras o cavas de maduración una vez transcurrido el periodo de maduración.

En el marco del control de las características del producto con denominación de origen se realiza un examen analítico y organoléptico cuyo objeto es garantizar la calidad y la especificidad de los productos examinados.

4.5. Método de obtención:

La producción de la leche y la fabricación, maduración y conservación del queso (hasta 32 días a partir de la fecha de la adición del cuajo) se efectúan dentro de la zona geográfica.

A lo largo de todo el año, la ración de base de las vacas lecheras consiste en forraje procedente de la zona geográfica cubierta por la denominación. La alimentación debe basarse en hierba pastada, marchita, premarchita o ensilada. El pasto es obligatorio durante los periodos en los que hay hierba y siempre que lo permiten las condiciones climáticas.

Tras la adición de cuajo, la leche cuajada se corta y desagrega en gránulos de 0,5 a 1 cm de lado. La mezcla de cuajada y suero se somete a fases alternas de batido y reposo.

A continuación, la cuajada se somete a un desuerado previo (reposo acompañado de una ligera presión), tras lo que se desmenuza, sala (en el interior de la pasta) e introduce en los moldes.

Tras el desmolde y posterior desuerado de los quesos, su superficie exterior se recubre con una ligera capa de sal, tras lo que las formas se colocan en soportes de madera resinosa durante un periodo superior a 6 días. La temperatura de la sala debe estar comprendida entre 18 °C y 22 °C.

A partir del décimo día siguiente a la adición de cuajo, se efectúa la operación de perforado, a la que sigue una maduración en cámara o cava a una temperatura que se mantiene entre 6 °C y 12 °C durante un periodo mínimo de quince días. A continuación, los quesos se conservan en una sala a una temperatura comprendida entre 2 °C y 6 °C hasta que transcurren 32 días desde la adición de cuajo.

Cuando se trata de producción artesana, el queso se fabrica con leche cruda y entera, no normalizada en proteínas y grasa.

4.6. Vínculo:

La fabricación de la «Fourme de Montbrison» se remonta a la Alta Edad Media en la región de Haut-Foréz, cuyo sistema agro-pastoral se mantuvo hasta la última guerra mundial: la producción de «Fourme de Montbrison», exclusivamente artesana en aquella época, se efectuaba en las llamadas «jasseries», cabañas de pastor locales equivalentes a los chalés alpinos o a los «burons» de Auvernia. Esas «jasseries» cubrían las dos vertientes de un mismo macizo montañoso: los montes de Foréz. El nombre del producto corresponde al de un importante mercado situado a un lado del macizo: Montbrison, en el Loira (mientras que, al otro lado, en el Puy de Dôme, se encontraba el importante mercado de Ambert que prestó su nombre al queso llamado «Fourme d'Ambert »).

La zona geográfica de la denominación corresponde a las cumbres de los montes de Foréz, así como a algunos municipios de la parte este de esos mismos montes, donde esa costumbre está atestiguada desde hace mucho tiempo. La zona está implantada en una depresión granítica donde la acción glaciar fue modesta y se dejó notar esencialmente en los márgenes o en los valles. La pluviometría es relativamente importante (superior en promedio a 1 000 mm anuales).

El clima está sometido a una influencia oceánica y continental. Las temperaturas medias anuales son por lo tanto relativamente frías, inferiores a 10 °C y a menudo a 5 °C.

Las distintas formaciones vegetales catalogadas dependen de las condiciones estacionales, por una parte, y de la explotación pastoral presente y pasada, por otra parte.

Las condiciones de producción de la «Fourme de Montbrison» y, en particular, la obligación de llevar al ganado a pastar durante el periodo propicio, la dieta basada en la hierba y la limitación del ensilado de maíz son prácticas que potencian las cualidades de la vegetación de los montes de Foréz.

La «Fourme de Montbrison» se caracteriza por el predesuerado, desmenuzado y salado de la masa de la cuajada, operaciones a las que sigue la colocación de los quesos en soportes de madera.

El tamaño de los gránulos de la cuajada, el salado de la masa y el desuerado en soportes de madera, procesos heredados de la técnica ancestral, permiten al producto adquirir sus características particulares, a saber, las reducidas aberturas, el desarrollo de un azul tenue, el color anaranjado de la costra y su suave sabor.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	I.N.A.O.
Dirección:	51 rue d'Anjou 75008 Paris FRANCE
Tel.	+33 153898000
Fax	+33 142255797
Correo electrónico:	info@inao.gouv.fr

Nombre: D.G.C.C.R.F. (Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes),
Dirección: 59 Bd V. Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel: +33 144871717
Fax +33 144973037

4.8. *Etiquetado:*

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, la etiqueta del queso que ostente la denominación de origen controlada «Fourme de Montbrison» debe llevar esos términos en caracteres de dimensiones correspondientes como mínimo a dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta.

La indicación «Appellation d'Origine Contrôlée» (denominación de origen controlada) es obligatoria en el etiquetado del queso que se acoja a ese régimen.

Queda prohibido el uso de todo calificativo directamente fijado al nombre de la denominación de origen controlada, salvo en el caso de las marcas de fábrica o de comercio particulares.
