

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2010/C 27/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«FOURME DE MONTBRISON»**

**N° CE: FR-PDO-0005-0542-30.03.2006**

**AOP ( X ) IGP ( )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'état membre:**

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité  
Adresse: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tél. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
Courriel: info@inao.gouv.fr

**2. Groupement:**

Nom: Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC  
Adresse: 11 boulevard de la Préfecture  
42600 Montbrison  
FRANCE  
Tél. +33 477589130  
Fax +33 477589130  
Courriel: fourme-montbrison@wanadoo.fr  
Composition: Producteurs/transformateurs ( X ) Autres ( X ) Collecteurs de lait

**3. Type de produit:**

Classe 1.3 — Fromages

**4. Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nom:**

«Fourme de Montbrison»

**4.2. Description:**

La Fourme de Montbrison est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 à 21 cm de hauteur et de 11,5 à 14,5 cm de diamètre, et d'un poids de 2,1 à 2,7 kg à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée par incorporation de sel au caillé à la mise en moule.

La croûte est sèche, fleurie, de couleur orangée pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges. La pâte, de couleur crème, présente peu d'ouvertures avec un persillage marbré de couleur bleu clair. Ces ouvertures réduites et son caractère de bleu peu marqué confèrent une certaine douceur au fromage.

La teneur en matière grasse est de 52 g au minimum pour 100 g de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 g pour 100 g de fromage affiné.

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire géographique s'étend sur les monts du Forez qui sont délimités à l'est et à l'ouest par les deux fossés d'effondrement que constituent la plaine du Forez et le fossé d'Ambert. Elle comprend 33 communes des départements de la Loire et du Puy de Dôme:

Département de la Loire: communes de Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Ecotay-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-de-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla, Verrières-en-Forez.

Département du Puy-de-Dôme: communes de Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne et Valcivières.

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 32 jours à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans l'aire géographique.

#### 4.4. Preuve de l'origine:

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, la fabrication et l'affinage de la Fourme de Montbrison est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès du groupement.

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout autre document comptable équivalent.

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, portant notamment les indications suivantes: date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloirs après période d'affinage.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

La production de lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 32 jours après emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique.

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée par du fourrage provenant de l'aire géographique de l'appellation. L'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée doit être la base de l'alimentation. En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire.

Après l'emprésurage, le lait coagulé est divisé par découpage en grains d'environ 0,5 à 1 cm de côté. Le mélange caillé sérum subit une série de brassages et de repos.

Le caillé subit ensuite un égouttage préalable par un repos accompagné d'un léger pressage, puis il est émietté, salé dans la masse et mis en moule.

Après égouttage, au démoulage, les fromages sont enrobés d'un léger salage extérieur puis disposés sur des chéneaux en bois de résineux pendant une durée supérieure à 6 jours. La température de la salle est comprise entre 18 et 22 °C.

Une opération de piquage s'effectue à partir du 10<sup>e</sup> jour après l'emprésurage, suivie d'un affinage en cave ou hâloir à une température maintenue entre 6 °C et 12 °C pendant quinze jours minimum. Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 2 °C et 6 °C jusqu'à atteindre 32 jours après emprésurage.

En production fermière, la fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier, non normalisé en protéine et matière grasse.

#### 4.6. Lien:

La fabrication de la fourme remonte aux temps du haut moyen-âge dans la région du Haut-Forez où un système agro-pastoral devait se maintenir jusqu'à la dernière guerre mondiale: la production de fourme, exclusivement fermière à cette époque, était réalisée dans les «jasseries», équivalent des chalets d'alpages alpins ou des burons auvergnats. Ces jasseries colonisaient les deux versants du même massif montagneux des monts de Forez. Le nom du produit provient du nom d'un important marché situé d'un côté du massif: Montbrison dans la Loire (alors que de l'autre côté, se trouvait l'important marché d'Ambert dans le Puy de Dôme qui a donné son nom à la Fourme d'Ambert).

L'aire géographique de l'appellation correspond à la partie sommitale des monts du Forez ainsi qu'à quelques communes de la partie est des monts du Forez où les usages sont attestés depuis longtemps. Cette zone est implantée sur un soubassement granitique où l'action glaciaire a été modeste, principalement active sur les marges ou les vallées. La pluviométrie est relativement importante (supérieure à 1 000 mm par an en moyenne).

Le climat est soumis à une influence océanique et continentale. Les températures annuelles moyennes sont donc plutôt froides, inférieures à 10 °C et souvent inférieures à 5 °C.

Les différentes formations végétales répertoriées dépendent des conditions stationnelles d'une part et de l'exploitation pastorale actuelle et passée d'autre part.

Les conditions de production de la Fourme de Montbrison et notamment le pâturage obligatoire pendant la période où il est possible, la ration basée sur l'utilisation de l'herbe et la limitation de l'ensilage de maïs mettent en valeur la végétation des monts du Forez.

La Fourme de Montbrison est caractérisée par un préégouttage, broyage et salage dans la masse du caillé suivi d'une mise en chéneaux.

La taille des grains de caillé, le salage dans la masse et l'égouttage sur chéneaux de bois, hérités de la technique ancestrale, permettent au produit d'acquérir ses caractéristiques particulières que sont notamment les ouvertures réduites, le développement du bleu limité, la couleur orangée de la croûte ainsi que son goût doux.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: I.N.A.O.  
Adresse: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tél. +33 153898000  
Fax +33 142255797  
Courriel: info@inao.gouv.fr

Nom: D.G.C.C.R.F.  
Adresse: 59 Bd V. Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tél. +33 144871717  
Fax +33 144973037

4.8. *Étiquetage:*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Fourme de Montbrison» comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

La mention «Appellation d'Origine Contrôlée» est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine contrôlée est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

---