

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1245/2013 DER KOMMISSION**vom 28. November 2013****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Fourme de Montbrison (g.U.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, ⁽¹⁾ insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Frankreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ geprüft, die mit der Verordnung (EU) Nr. 917/2010 der Kommission eingetragen worden ist ⁽²⁾.
- (2) Zweck des Antrags ist die Änderung der Spezifikation durch Präzisierung des Ursprungsnachweises, des Herstellungsverfahrens, der Etikettierung, der einzelstaatlichen Vorschriften und der Kontaktdaten der für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung zuständigen Stellen.

- (3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50 bis 52 der genannten Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das einzige Dokument (konsolidierte Fassung) mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 28. November 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 269 vom 13.10.2010, S. 21.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ wird genehmigt:

1. Rubrik II „Beschreibung des Erzeugnisses“

- Die Beschreibung des Erzeugnisses soll um die folgenden organoleptischen Angaben ergänzt werden: „Der Fourme de Montbrison hat eine homogene, leicht feste und auf der Zunge schmelzende Textur. Er hat ein feines und duftendes Aroma und einen fruchtigen Milchgeschmack mit einer wenig ausgeprägten Blauschimmeläderung, wodurch er relativ mild ist. Eine leichte Salzigkeit und eine leichte Bitterkeit sind zulässig.“ Diese Beschreibung ist für die organoleptische Prüfung des Erzeugnisses im Rahmen der Kontrolle hilfreich.
- Folgendes wird präzisiert: „Das Schneiden des Fourme de Montbrison ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird. Bei Portionen von einem Gewicht über 50 Gramm muss Rinde vorhanden sein.“

Angesichts der ständigen Veränderungen der Gewohnheiten beim Verzehr von Käse bietet diese Bestimmung einen Orientierungsrahmen, um falsche Schnittarten des Käses zu vermeiden.

2. Rubrik IV „Ursprungsnachweis“**2.1. Unterrubrik IV.1 „Meldepflichten“**

- Es wird klargestellt, dass die Identifikationserklärung auf Grundlage eines durch den Direktor des Institut national de l'origine et de la qualité genehmigten Musters abgegeben wird.

Vorabklärungen der nicht beabsichtigten Erzeugung oder der Wiederaufnahme der Erzeugung sind vorgesehen, um eine genaue Überwachung der Hersteller durchführen zu können, die von der Ursprungsbezeichnung zeitweilig keinen Gebrauch machen wollen.

Der Inhalt und die Modalitäten für die Übermittlung der Erklärungen, die für die Kenntnis und die Überwachung der Erzeugnisse erforderlich sind, werden ausführlich beschrieben.

Diese Änderungen gehen auf die Reform des Systems für die Kontrolle von Ursprungsbezeichnungen zurück, die mit der Ordonnance 2006-1547 vom 7. Dezember 2006 über die Valorisierung von land- oder forstwirtschaftlichen Erzeugnissen oder Nahrungsmitteln und Meeresprodukten („loi d'ordonnance 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer“) durchgeführt wurde.

2.2. Unterrubrik IV.2 „Register“

- Die Liste der Eintragungen, die die Erzeuger vornehmen müssen, wird ergänzt, um die Kontrolle der in der Produktspezifikation festgelegten Produktionsbedingungen zu ermöglichen.

2.3. Unterrubrik IV.3 „Kontrolle der Erzeugnisse“

- Der Zeitpunkt der Durchführung der organoleptischen Prüfung des Erzeugnisses und das Probenahmeverfahren werden erläutert. Die Modalitäten werden anschließend in den Plan für die Kontrolle oder die Prüfung der Ursprungsbezeichnung aufgenommen, der von einer Kontrollstelle erarbeitet wurde.

3. Rubrik V „Herstellungsverfahren“**3.1. Unterrubrik V.1 „Milcherzeugung“**

- Der Begriff der Milchviehherde wird definiert. Hierbei handelt es sich um „den gesamten Bestand an Milchkühen und Färsen für die Bestandserneuerung im Betrieb“, wobei mit „Milchkühen sowohl Kühe in der Laktationsphase als auch trockengestellte Kühe“ und mit „Färsen Tiere zwischen der Entwöhnung und dem ersten Abkalben“ gemeint sind. Mit dieser Definition soll eindeutig bestimmt werden, um welche Tiere es geht, wenn im weiteren Verlauf der Produktspezifikation die Begriffe „Milchviehherde“, „Milchkühe“ und „Färsen“ verwendet werden, um Verwechslungen zu vermeiden.
- Unter Ziffer V.1.a werden die Regeln für zeitweilige Ausnahmen bei der Herkunft der Basisration der Milchkühe im Falle von Zeiten besonderer Trockenheit, Wettereinbrüchen oder anderen außergewöhnlichen Umständen gestrichen.
- Unter Ziffer V.1.a wird darauf hingewiesen, dass der zweite Absatz die Basisration betrifft und Kreuzblütler als Futtermittel ausgeschlossen sind. Mit diesen Präzisierungen sollen Mehrdeutigkeiten im Text verhindert werden.
- Unter Ziffer V.1.a ersetzt der Satz „Der durchschnittliche Anteil an geweidetem, gewelktem, vorgewelktem oder siliertem Gras, bezogen auf die Trockenmasse, ist größer oder gleich 80 % der Futterbasisration der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr“ den Satz „Hauptbestandteil des Futters ist geweidetes, gewelktes, vorgewelktes oder siliertes Gras.“ Der Anteil von Gras an der Basisration wird somit klargestellt, ebenso wie die Tiere, für die er gilt, sowie der betreffende Zeitraum; dadurch werden Kontrollen erleichtert. Mit dieser Bestimmung wird die Bedeutung der Fütterung mit Gras bei der Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ hervorgehoben.

- Unter Ziffer V.1.a ersetzt der Satz „Der durchschnittliche Anteil an Silomais, bezogen auf die Trockenmasse, darf 20 % der Basisration der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr nicht überschreiten“ den Satz „Der Anteil an Silomais, bezogen auf die Trockenmasse, darf 20 % der durchschnittlichen Tagesration pro Herde und Jahr nicht übersteigen.“ Die Begrenzung der Maismenge gilt also für die Basisration und nicht für die Gesamtration und berücksichtigt nur Milchkühe.

Diese Bestimmung wird ergänzt durch die Sätze „Innerhalb der Milchviehherde ist die Verwendung von silierten Maisganzpflanzen für Färsen im letzten Trächtigkeitsmonat und Milchkühe vorbehalten“ und „Die Vermengung von Maisganzpflanzen (Grünmais oder Silomais) mit feucht gelagerten Maiskörnern oder -kolben in der Tagesration von Milchkühen ist untersagt.“ Die genauere Festlegung der Tiere, die Silomais erhalten können, erleichtert die Kontrolle des Anteils an Silomais, den die Milchkühe tatsächlich erhalten. Durch das Verbot der Vermengung von feucht gelagerten Maisganzpflanzen mit Maiskörnern oder Maiskolben soll auch die Zugabe von Mais zum Futter von Milchkühen, insbesondere in fermentierter Form, eingeschränkt werden.

Mit all diesen Bestimmungen soll bewirkt werden, dass Gras bei der Fütterung von Milchkühen der Vorzug gegeben wird. Ferner sollen die Kontrollen durch genauere Verweise auf die betreffenden Tiere und Zeiträume erleichtert werden.

- Unter Ziffer V.1.a bezieht sich die Bestimmung zur Zugabe von Heu außerhalb der Weidezeit nur auf Milchkühe. Aus Gründen der Kohärenz wird die Kontrolle dieser Bestimmung für den gesamten Milchkuhbestand und nicht für die Milchviehherde vorgenommen.
- Unter Ziffer V.1.b heißt es zur Klarstellung, dass sich das Verbot der ausschließlichen ständigen Stallhaltung und der Intensivhaltung auf die Milchkühe bezieht.
- Unter Ziffer V.1.b wird eine Weidezeit von mindestens 150 Tagen jährlich für Milchkühe festgelegt. Mit dieser Bestimmung wird der Stellenwert des Weidens bei der Ernährung der Milchkühe gestärkt und die Kontrolle der Weidepflicht erleichtert.
- Unter Ziffer V.1.b wird mit einem Satz die Praxis der Grünfütterung von Milchkühen mit Gras aus dem geografischen Gebiet und als Ergänzung zur Beweidung gestattet. Auf diese Weise kann Gras von Parzellen, die zu weit von der Melkanlage entfernt liegen, um die Milchkühe dorthin zu bringen, in Form von Grünfutter verwertet werden.
- Unter Ziffer V.1.b wird eine Begrenzung des Viehbesatzes im Betrieb eingeführt, um zur Bestätigung der extensiven Haltung in den Milcherzeugungsbetrieben der Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ beizutragen.
- Unter Ziffer V.1.c wird eine Begrenzung der Zugabe von Ergänzungsfuttermitteln und Zusatzstoffen auf höchstens 1 800 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Jahr eingeführt. Mit dieser Bestimmung wird eine Ernährung mit Futter für die Basisration aus dem geografischen Gebiet gefördert.
- Unter Ziffer V.1.c sind die zulässigen Rohstoffe in Ergänzungsfuttermitteln für Milchkühe und die zulässigen Zusatzstoffe nunmehr Gegenstand von zwei verschiedenen Positivlisten, um eine größere Klarheit zu erreichen.

Die Positivliste der zulässigen Rohstoffe in Ergänzungsfuttermitteln für Milchkühe wird ergänzt durch Feuchtmais, aus Ölsaaten hergestellte Erzeugnisse ohne Zusatz von Harnstoff, aus ölhaltigen Früchten hergestellte Erzeugnisse ohne Zusatz von Harnstoff, mit Ausnahme von pflanzlichen Ölen und Fetten und Kakaoschalen und -schoten, aus Hülsenfrüchten hergestellte Erzeugnisse sowie Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen, deren Zellen inaktiviert oder abgetötet wurden, ausgenommen Erzeugnisse, die aus der Biomasse von auf Kultursubstraten gezogenen Mikroorganismen gewonnen werden, und ausgenommen Vinasse. Die Begriffe „alle Getreidesorten und ihre Nebenprodukte“, „getrocknete Rübenschnitzel“, „Melasse“, „Proteinsaaten“ und „Salz, Mineralien“ werden jeweils ersetzt durch die Begriffe „alle Getreidekörner und Erzeugnisse aus diesen“, „getrocknete Rübenschnitzel“, „Melassen“, „Hülsenfrüchte“ und „Mineralien und Erzeugnisse aus diesen“. Der Begriff „Futterkuchen ohne Zusatz von Harnstoff“ wird gestrichen, da diese Erzeugnisse zu den aus Ölsaaten oder ölhaltigen Früchten hergestellten Erzeugnissen, ohne Zusatz von Harnstoff, gehören. Ferner wird darauf hingewiesen, dass Maiskolben trocken oder nass gelagert werden können. Diese Rohstoffe haben keine Auswirkung auf die Qualität des Erzeugnisses.

Der Einsatz von Ätznatron zur Behandlung von Getreide und Getreideerzeugnissen ist nicht zugelassen, da es sich dabei nicht um ein traditionelles Verfahren handelt.

Die Positivliste der Zusatzstoffe ersetzt den Satz „Zusatzstoffe, die sich direkt auf die Zusammensetzung der Milch auswirken sollen, sind nicht zugelassen“ und enthält eine ausführliche Erläuterung der Kategorien und funktionellen Gruppen zulässiger Zusatzstoffe unter Berücksichtigung der vorgegebenen Terminologie. Mit dieser Änderung sollen Mehrdeutigkeiten oder Interpretationsmöglichkeiten bei den Kontrollen vermieden werden.

- Unter Ziffer V.1.e wird eine Bestimmung hinzugefügt, die GVO in Tierfutter und auf den Anbauflächen des Betriebs untersagt, um den traditionellen Charakter der Tierernährung zu bewahren.

3.2. Unterrubrik V.3 „Verarbeitung“

- In der Positivliste der Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe bzw. Zusatzstoffe, die in der Milch oder während der Herstellung zugelassen sind, werden die Begriffe „unbedenkliche Bakterienkulturen, Hefen, Schimmelpilze“ zur Klarstellung durch die Begriffe „Bakterienkulturen, Hefen, Schimmelpilze, deren Sicherheit nachgewiesen ist“ ersetzt.
- Der Absatz „Die anschließenden Schritte sind das Zerschneiden des ‚Koagulats oder Käsebruchs‘, das Rühren, das Ruhen des Käsebruchs, ein leichtes Pressen, das Zerkleinern, das Salzen des Käsebruchs im Kessel, das Füllen in Formen, das Abtropfen, die Lagerung auf Rinnen. Die Schritte werden nachfolgend beschrieben“ wird gestrichen, da jeder in diesem Absatz aufgeführte Schritt im Verlauf der Produktspezifikation einzeln beschrieben ist.
- Das leichte Pressen des Käsebruchs beim Ruhen vor dem Zerkleinern ist künftig fakultativ. Dieses Verfahren ist im technischen Herstellungsprozess nicht unbedingt nötig, sofern die Endtrockenmasse des Käses der in der Spezifikation vorgeschriebenen entspricht.
- Der Satz „Der Käsebruch wird anschließend zerkleinert, im Kessel gesalzen und in Formen gefüllt“ wird wie folgt umformuliert: „Der Käsebruch wird anschließend zerkleinert und im Kessel gesalzen, spätestens zum Zeitpunkt des Abfüllens in Formen“. Die Formulierung ist dadurch in Hinblick auf den Zeitpunkt, zu dem das Salzen erfolgt, klarer.
- Es wird zum besseren Verständnis präzisiert, dass das Abtropfen mit mehrmaligem Wenden ohne Pressen nach dem Einfüllen in die Form erfolgt.
- Die Mindestdauer des Abtropfens in der Form ohne Pressen mit mehrmaligem Wenden wird von 24 auf 18 Stunden gesenkt. Durch die Weiterentwicklung der Verfahren hat sich dieser Zeitraum verringert, ohne dass dadurch die Qualität des Käses beeinträchtigt wurde.
- Der Satz „Ab dem 10. Tag nach dem Einlaben wird der Käse pikiert“ wird mit dem Hinweis, dass es sich um das Pikieren des Käses handelt, nach Ziffer V.4 verschoben.

3.3. Unterrubrik V.4 „Reifung und Lagerung“

Der Satz „Nach dem Pikieren folgt eine Reifezeit von mindestens 15 Tagen in einem Reifekeller oder einer Reifungskammer bei einer Temperatur zwischen 6 und 12 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 90 und 98 %“ wird ersetzt durch den Satz „Nach der Lagerung auf Rinnen und gegebenenfalls nach einer Ausarbeitungsphase erfolgt eine Reifung in einem Reifekeller oder einer Reifungskammer bei einer Temperatur zwischen 6 und 12 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 90 und 98 %“, ergänzt durch den Satz „Nach dem Pikieren reifen die Käse mindestens 15 Tage in einem Reifekeller oder einer Reifungskammer unter den oben genannten Bedingungen für Temperatur und Luftfeuchtigkeit.“

Durch diese genauere Formulierung sollen die Prozessabläufe besser beschrieben werden. Das Pikieren erfolgt nicht direkt vor der Einlagerung im Reifekeller, sondern wenn sich der Käse im Reifekeller befindet. Eine Ausarbeitungsphase kann gegebenenfalls zwischen der Lagerung auf Rinnen und der Einlagerung im Reifekeller erfolgen. Die Reifezeit im Reifekeller beträgt mindestens 15 Tage ab dem Zeitpunkt des Pikierens.

4. Rubrik VIII „Etikettierung“

Die Vorschrift zur Anbringung des Hinweises „geschützte Ursprungsbezeichnung“ auf dem Etikett entfällt und wird im Sinne einer besseren Lesbarkeit und zur Schaffung von Synergien bei der Werbung für Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung durch die Vorschrift zur Anbringung des EU-Logos für die geschützte Ursprungsbezeichnung ersetzt.

5. Rubrik IX „Einzelstaatliche Vorschriften“

Nach Maßgabe der Reform des Systems zur Kontrolle der Ursprungsbezeichnungen wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT (KONSOLIDIERTE FASSUNG)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾

„FOURME DE MONTBRISON“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-01014-06.07.2012

g.g.A. () g.U. (X)

1. Bezeichnung

„Fourme de Montbrison“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3. Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt

Die Käsesorte „Fourme de Montbrison“ wird aus mit Lab versetzter Kuhmilch hergestellt. Der zylindrische Käse ist 17 bis 21 cm hoch und hat einen Durchmesser von 11,5 bis 14,5 cm. Er wiegt zwischen 2,1 und 2,7 kg. Der Teig ist mit Blauschimmel marmoriert, ungepresst, nicht erhitzt, fermentiert und gesalzen; das Salz wird im Kessel vor dem Einfüllen in die Formen zugegeben.

Der Fettgehalt beträgt mindestens 52 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung. Der Gehalt an Trockenmasse darf nicht unter 52 g pro 100 g gereiftem Käse liegen.

Erst ab dem 32. Tag ab Einlabung kann der „Fourme de Montbrison“ die Ursprungsbezeichnung erhalten.

Die trockene, orangefarbene Rinde mit Schimmelflaum kann weiße, gelbe und rote Schimmelflecken aufweisen. Der cremefarbene Teig ist kaum gelocht und mit hellblauem Edelschimmel marmoriert.

Der „Fourme de Montbrison“ hat eine homogene, leicht feste und auf der Zunge schmelzende Textur. Er hat ein feines und duftendes Aroma und einen fruchtigen Milchgeschmack mit einer wenig ausgeprägten Blauschimmelfärbung, wodurch er relativ mild ist. Eine leichte Salzigkeit und eine leichte Bitterkeit sind zulässig.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Milchkühe bekommen das ganze Jahr hindurch Futter aus dem geografischen Ursprungsgebiet.

Als Futter zugelassen sind alle Weidemittel außer Kreuzblütlern in Form von Futter.

Der durchschnittliche Anteil an geweidetem, gewelktem, vorgewelktem oder siliertem Gras, bezogen auf die Trockenmasse, ist größer oder gleich 80 % der Futterrationen der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr.

Der durchschnittliche Anteil an Silomais, bezogen auf die Trockenmasse, darf 20 % der Basisration der Milchkühe für den gesamten Milchkuhbestand und pro Jahr nicht überschreiten.

Außerhalb der Weidezeit beträgt die durchschnittliche Heumenge für die Milchkuhherde mindestens 3 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Tag.

Solange frisches Gras zur Verfügung steht und das Wetter es zulässt, müssen die Kühe draußen weiden. Die Weidezeit beträgt mindestens 150 Tage jährlich.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Die Zugabe von Ergänzungsfutter und Zusatzstoffen ist für den gesamten Milchkuhbestand auf durchschnittlich 1 800 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Jahr beschränkt.

Im Ergänzungsfutter und in den Zusatzstoffen für die Milchkuhe sind ausschließlich Rohstoffe und Zusatzstoffe zugelassen, die in einer Positivliste aufgeführt werden.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung, die Reifung und die Lagerung der Käse bis zu 32 Tage ab Einlabung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Das Schneiden des „Fourme de Montbrison“ ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird. Bei Portionen von einem Gewicht über 50 Gramm muss Rinde vorhanden sein.

3.7. *Besondere Bestimmungen für die Etikettierung*

Das Etikett von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ zeigt den Namen der Ursprungsbezeichnung in Buchstaben, die in einer Größe von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett sein müssen, und das EU-Logo „g.U.“.

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften darf an den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung keine weitere Zusatzbezeichnung direkt angefügt werden; ausgenommen sind individuelle Fabrik- oder Handelsmarken.

4. **Kurze Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet des „Fourme de Montbrison“ umfasst die folgenden Gemeinden:

Departement Loire: Gemeinden Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérisneux, 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 Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez.

Departement Puy-de-Dôme: Gemeinden Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne et Valcivrières.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Fourme de Montbrison“ erstreckt sich hauptsächlich über die Hautes-Chaumes, die die Höhenlagen der Monts du Forez an den Grenzen der Departements Loire und Puy-de-Dôme bilden, sowie über den östlichen Teil der Monts du Forez. Es handelt sich um eine im Wesentlichen in Nord-Süd-Richtung verlaufende Mittelgebirgsregion (höchste Erhebung 1 634 m), die auf einem Granitsockel liegt und von natürlichen Grenzen eingfasst ist. Sie bietet eine gebirgige und subalpine Heidelandschaft, die eine kahle Plateaulandschaft mit runden und sanften Kuppen durchzieht, und ist von bewaldeten Hängen, insbesondere Nadelwäldern, begrenzt. Es gibt zahlreiche Moore und Weideflächen. Die Niederschlagsmenge ist relativ hoch (durchschnittlich über 1 000 mm pro Jahr). Es herrscht ozeanisches Kontinentalklima. Die Jahresdurchschnittstemperaturen sind mit unter 10 °C und häufig sogar unter 5 °C eher niedrig. Die Winter sind lang und kalt mit häufigem Schneefall.

Aufgrund der Höhe und der großen Niederschlagsmengen bilden im Wesentlichen Dauerwiesen die Grundlage der Grünfüttererzeugung.

Menschliche Faktoren

Die Herstellung von „Fourme de Montbrison“ lässt sich in der Region Haut-Forez bis ins Hochmittelalter zurückverfolgen; bis zum Zweiten Weltkrieg hat sich in dieser Region noch ein agropastorales System erhalten. Die Produktion des Käses fand in den „Jasseries“ statt, Berghütten, die auf beiden Hangseiten der Monts de Forez standen. Der Käse wurde damals in der Sommerweidensaison aus der Milch kleinerer Herden von Frauen hergestellt, während die Männer im Dorf blieben und die Sommerarbeiten auf den Feldern verrichteten. Die natürliche Umwelt lieferte Nadelbaumstämme, die ausgehöhlt wurden und Rinnen darstellten („chéneaux“ genannt), welche sich hervorragend für das Abtropfen der „Fourmes“ während der Herstellung eigneten. Die Käse wurden häufig bis zum Abstieg von der Sommerweide gelagert und anschließend auf den Märkten auf beiden Seiten des Gebirgsmassivs verkauft, wobei der wichtigste Markt der von Montbrison war.

Heute nutzen die Milchviehbetriebe hauptsächlich Dauerweiden. Durch die Produktionsbedingungen für den „Fourme de Montbrison“, vor allem den vorgeschriebenen Weidegang während der gesamten Zeit, in der dies möglich ist, die hauptsächlich aus Gras bestehende Futterration und den begrenzten Einsatz von Maissilage wird diese natürliche Ressource sehr gut genutzt.

Bei den alten übernommenen Techniken zur Herstellung des „Fourme de Montbrison“ wird lokales Fachwissen eingesetzt:

- das Rühren, das an die geringe Größe des Bruchkorns mit einem Durchmesser von etwa 0,5 bis 1 cm angepasst ist,
- das Salzen im Kessel und leichtes Salzen von außen,
- die sehr spezielle Technik des zusätzlichen Abtropfens auf Rinnen aus Nadelholz.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Edelpilzkäse mit feinem und duftendem Aroma in zylindrischer Form, 17 bis 21 cm hoch, mit einem Durchmesser von 11,5 bis 14,5 cm. Der „Fourme de Montbrison“ mit einer orangefarbenen Rinde weist einen Teig mit geringer Lochung und wenig ausgeprägter Blauschimmeläderung auf, wodurch er relativ mild ist.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die spezifischen Eigenschaften des „Fourme de Montbrison“ gehen auf die besonderen Methoden der Milchproduktion und der Herstellung zurück.

Die Milchproduktion nutzt den Reichtum des Weidelands der Monts du Forez und trägt zum feinen und duftenden Aroma des „Fourme de Montbrison“ bei.

Sein relativ kleines Format ist durch seinen Ursprung bedingt: kleine Herden mit einer geringen Milchproduktion und Herstellung durch weibliche Arbeitskräfte.

Der eher milde Geschmack des „Fourme de Montbrison“ hängt mit dem Zerteilen in feine Bruchkörner zusammen. Durch die geringe Größe der Bruchkörner entstehen kleine Löcher im Teig, die Entwicklung des Schimmelpilzes *Penicillium roqueforti* ist daher eingeschränkt und weniger ausgeprägt als bei anderen Blauschimmelkäsen.

Die besondere orangefarbene Rinde wird durch die Technik des Salzens beeinflusst, die die Entstehung einer Oberflächenflora begünstigt. Die Entwicklung der Oberflächenflora wird auch durch das Abtropfen auf Rinnen aus Nadelholz erhalten. Die Holzrinnen bilden einen Speicher der Oberflächenflora und sind direkt an der Entwicklung dieser Flora beteiligt, indem sie ein zu rasches Austrocknen der Rinde verhindern.

Auch durch die Techniken des Salzens wird der „Fourme de Montbrison“ zu einem weniger salzigen Käse als andere Käse aus der Familie der Blauschimmelkäse.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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