

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 295/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«MUNSTER» / «MUNSTER-GÉROMÉ»

N. UE: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: *Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé* (Associazione interprofessionale del formaggio «Munster» o «Munster-Géromé»)

Indirizzo: 1, place de la Gare – BP 40007 - 68 001 Colmar Cedex, FRANCIA

Tel. +33 0389202089 / Fax +33 0389202120

E-mail: sifmunster@calixo.fr

Composizione: Il gruppo riunisce i produttori di latte e i produttori artigianali, i trasformatori e gli stagionatori di «Munster» o «Munster-Géromé» e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o Paese Terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altri recapiti della struttura di controllo e del gruppo, requisiti nazionali

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

5.1. Nome del prodotto

Vengono eliminate le diciture «Petit Munster» e «Petit Munster-Géromé»: dato che la denominazione comprende formaggi di diversi formati aventi caratteristiche comuni, la distinzione «petit» (forma piccola) non è più considerata rilevante.

5.2. Descrizione del prodotto

La frase:

«Il Munster è un formaggio a pasta molle [...]»

è sostituita dalla frase:

«Il “Munster” o “Munster-Géromé” è un formaggio a pasta molle e a crosta lavata prodotto con latte vaccino».

L'aspetto del prodotto viene descritto in modo più preciso indicando che il «Munster» o «Munster-Géromé» ha una «crosta lavata», legata allo sviluppo del *Brevibacterium linens*, caratteristico dei formaggi detti «a crosta lavata».

Questa frase è aggiunta anche nel documento unico, al posto della frase «Formaggio di latte vaccino a pasta molle, a crosta lavata [...]» presente nella sintesi.

Si aggiungono le seguenti frasi:

«Ha un tenore minimo di materia grassa pari a 20 grammi per 100 grammi di formaggio, mentre il contenuto di sostanza secca è di almeno 44 grammi per 100 grammi di formaggio».

Il tenore di materia grassa è espresso in grammi per 100 grammi di formaggio. Anche il contenuto di sostanza secca è espresso in grammi di sostanza secca per 100 grammi di formaggio.

Questa frase è inserita anche nel documento unico, al posto della frase contenuta nella sintesi: «almeno il 45 % di materia grassa».

Il paragrafo:

«di forma cilindrica da 13 a 19 centimetri di diametro, da 2,4 a 8 centimetri di altezza e un peso minimo di 450 grammi. Esiste anche una denominazione di origine “Petit-Munster” o “Petit-Munster-Géromé” per i formaggi di formato ridotto da 7 a 12 centimetri di diametro, da 2 a 6 centimetri di altezza e un peso minimo di 120 grammi»

è sostituito dal paragrafo:

«Il formaggio si presenta sotto forma di cilindro piatto o spesso, in tre diverse categorie di formati:

Categoria di formato	Diametro interno dello stampo	Altezza massima del formaggio	Peso del formaggio
1: da 120 a 340 g	da 7,5 a 8 cm	4 cm	da 120 a 170 g
	10-11 cm	4 cm	da 200 a 280 g
	11-12 cm	4 cm	da 280 a 340 g
2: da 450 a 1 000 g	da 14 a 16 cm	4 cm	da 450 a 600 g
	da 16,5 a 19 cm	4 cm	da 700 a 1 000 g
3: da 1 000 a 1 750 g	da 16,5 a 19 cm	7 cm	da 1 000 a 1 750 g»

Il prodotto è descritto come «cilindro piatto o spesso», coerentemente con i due spessori esistenti, in sostituzione della vaga espressione «forma cilindrica».

Per rendere i controlli più oggettivi, il diametro dei formaggi è ora espresso indicando le dimensioni interne degli stampi. Il controllo del diametro dei formaggi poteva infatti essere impreciso a causa della loro deformazione. Per lo stesso motivo, l'altezza dei formaggi è ora limitata da un valore massimo. Con una stagionatura prolungata, i formaggi possono afflosciarsi rendendo la misurazione irrilevante.

Inoltre il peso è ora caratterizzato dall'indicazione di un intervallo di valori e non più solo di un valore minimo.

Questo paragrafo viene inserito anche nel documento unico, in sostituzione della frase «di forma cilindrica da 13 a 19 centimetri di diametro, da 2,4 a 8 centimetri di altezza e un peso minimo di 450 grammi, che esiste anche in formato ridotto (da 7 a 12 cm di diametro e un peso di 120 grammi)».

Si aggiunge il seguente paragrafo:

«La crosta è fine e con una leggera “morge” (rivestimento viscoso costituito essenzialmente da microrganismi), di colore dall'avorio-arancio all'arancio-rosso dovuto principalmente ai fermenti rossi (tra cui il *Brevibacterium linens*).

La pasta, di colore dall'avorio al beige chiaro, può presentare alcune occhiature, ma senza eccessi.

Al termine del periodo minimo di stagionatura, la pasta presenta un nucleo che, a seconda della maturazione e dell'altezza del formaggio, può essere più o meno stagionato.

L'odore è forte, con un lieve sentore ammoniacale. In bocca la pasta è leggermente salata, la consistenza è fine, morbida e fondente. Il gusto è dolce, con note lattiche, vegetali (fieno, frutta matura, frutta a guscio), legnose o con leggere note di lievito.

Il “Munster” o “Munster-Géromé” può contenere semi di cumino dei prati (*Carum carvi* L.) nella pasta e in tal caso conserva le stesse caratteristiche del “Munster” o “Munster-Géromé”, con in più il sapore del cumino dei prati.

Si aggiungono alcuni descrittori del prodotto (aspetto della crosta e della pasta, criteri microbiologici, criteri organolettici) per consentire una migliore identificazione del prodotto. Viene inoltre specificato che la pasta del «Munster» o «Munster-Géromé» può contenere cumino; questa pratica di aromatizzazione della pasta fa parte delle usanze locali.

Questi paragrafi sono inseriti anche nel documento unico in sostituzione dell'espressione relativa alla descrizione della crosta: «di colore arancio», presente nella sintesi.

5.3. Zona geografica

Nella voce relativa alla zona geografica,

si aggiunge l'elenco dei comuni della zona geografica per facilitare i controlli. Quest'elenco comprende tutti i comuni della zona geografica in cui possono avere luogo tutte le fasi del metodo di produzione (produzione del latte, fabbricazione e stagionatura dei formaggi). Vengono inoltre aggiunti i riferimenti alla data del codice geografico ufficiale in vigore e alle planimetrie depositate in comune, in modo da avere un elenco preciso e univoco.

Quest'elenco viene aggiunto anche nel documento unico al punto 4.

5.4. Prova dell'origine

Sono aggiunti gli obblighi di dichiarazione spettanti agli operatori. Queste modifiche sono legate a cambiamenti legislativi e normativi nazionali. In particolare sono previsti:

- l'identificazione degli operatori in vista di un'autorizzazione che ne riconosca la capacità di soddisfare i requisiti del disciplinare;
- le dichiarazioni necessarie a conoscere e a monitorare la produzione (quantitativi prodotti, vendite agli stagionatori dei formaggi non stagionati, acquisti dei formaggi non stagionati da parte degli stagionatori, quantitativi declassati, quantitativi commercializzati);
- gli obblighi per i produttori di latte, i raccoglitori, i produttori di formaggi e gli stagionatori di tenere registri e documenti relativi alla tracciabilità;
- viene infine aggiunto un paragrafo relativo ai controlli effettuati sulle caratteristiche dei prodotti destinati a essere commercializzati come denominazione di origine: «I “Munster” o “Munster-Géromé” sono oggetto di prelievi a campione. I campioni prelevati sono sottoposti ad esame visivo, tattile, organolettico e analitico. I formaggi confezionati sono selezionati presso l'operatore non prima della fine del periodo minimo di stagionatura in vista dell'esame organolettico e analitico».

5.5. Metodo di produzione

Produzione del latte

Per rendere conto delle pratiche tradizionali, vengono aggiunti nel disciplinare alcuni paragrafi sul bestiame e l'alimentazione.

Si aggiunge il seguente paragrafo:

«Definizioni:

- Le vacche da latte, in lattazione o in asciutta, sono vacche di razza da latte che hanno partorito almeno una volta.
- Le giovenche sono gli animali compresi tra lo svezzamento e il primo parto.
- La mandria da latte è da intendersi nel presente disciplinare come l'insieme delle vacche da latte e delle giovenche da latte presenti in azienda.
- Razione di base: tutti i foraggi destinati a coprire il fabbisogno degli animali prima dell'apporto degli alimenti concentrati.
- Razione totale: tutti i foraggi della razione di base e gli alimenti concentrati».

Queste definizioni contribuiscono a chiarire le disposizioni seguenti e a rendere i controlli più oggettivi.

Razze

Si aggiunge il seguente paragrafo:

«Il latte utilizzato per la produzione del "Munster" o "Munster-Géromé" proviene esclusivamente da vacche delle razze Vosgienne, Simmental, Prim'Holstein, Montbéliarde o da incroci con queste razze. In tal caso, sono accettate solo vacche aventi come padre un toro di razza pura di una delle quattro razze di cui sopra».

Queste razze sono le più adatte alla produzione di latte per il «Munster» o «Munster Géromé».

Alimentazione delle vacche da latte

Per quanto riguarda la razione di base, è aggiunto il seguente paragrafo:

«I foraggi rappresentano almeno il 70 % della sostanza secca della razione totale della mandria da latte. Sono considerati foraggi, indipendentemente dalla modalità di conservazione:

- l'erba proveniente da prati naturali, temporanei o artificiali, pascolata, distribuita verde, conservata sotto forma di insilato, in balle oppure sotto forma di fieno o disidratata;
- il mais o il sorgo, distribuito verde, conservato sotto forma di insilato oppure disidratato;
- le barbabietole da foraggio;
- i cereali, distribuiti verdi o conservati come insilati;
- la paglia di cereali, di colture proteiche;
- i sottoprodotti agricoli il cui contenuto di sostanza secca è inferiore al 60 %: le trebbie di cereali e la polpa di barbabietola.

Questo elenco non comprende tutti gli alimenti che possono influire negativamente sul sapore del latte, ovvero: le crocifere (cavolo, colza, mostarda, rape, ravizzoni), i porri e le foglie di barbabietola. È vietato il trattamento della paglia con ammoniaca.

Le barbabietole da foraggio sono distribuite pulite e sane.

La razione di base della mandria da latte (in sostanza secca) viene prodotta, in media all'anno:

- per almeno il 95 % nella zona geografica;
- per almeno il 70 % in azienda.

Per le vacche da latte, l'erba (in sostanza secca) rappresenta, in una forma o nell'altra:

- almeno il 40 % della razione di base in media all'anno
- e almeno il 25 % della razione di base per tutti i giorni dell'anno.

Ciascuna vacca da latte dispone di una superficie di erba da pascolare di almeno 10 are; le vacche pascolano per un minimo di 150 giorni all'anno».

Viene aggiunta sia la percentuale minima di foraggi nella razione totale, sia la tipologia di foraggi. Dal momento che le aziende valorizzano in modo tradizionale i sottoprodotti delle loro principali coltivazioni (cereali) e quelli della zona geografica, si aggiunge una disposizione relativa all'origine della razione di base (a livello di zona geografica e di azienda). Il sistema locale di alimentazione delle vacche valorizza l'erba e ciò permette non solo di specificare che l'erba rappresenta una percentuale minima della razione di base, ma anche di definire una superficie minima per vacca da latte e un periodo minimo di pascolo all'anno.

Quanto al foraggio verde, si aggiunge il seguente paragrafo: «Il foraggio viene portato fresco in fattoria e non deve essere riscaldato prima di essere distribuito alle vacche da latte».

Per garantire la qualità di questo tipo di foraggio, vengono precisate le modalità di distribuzione.

Al punto 3.3 del documento unico si aggiungono le seguenti disposizioni:

«Almeno il 95 % della sostanza secca della razione di base della mandria da latte proviene dalla zona geografica, di cui almeno il 70 % dall'azienda, mentre i foraggi (razione di base) costituiscono almeno il 70 % della sostanza secca della razione totale della mandria da latte. Non può invece essere garantita la provenienza delle materie prime utilizzate nei mangimi complementari. Di conseguenza proviene dalla zona geografica almeno il 67 % della sostanza secca della razione totale. Per le vacche da latte, l'erba (in sostanza secca) rappresenta almeno il 40 % della razione di base in media all'anno e almeno il 25 % della razione di base tutti i giorni dell'anno. La superficie di erba da pascolare è di almeno 10 are per un minimo di 150 giorni all'anno».

Per quanto riguarda la razione complementare, viene aggiunto il seguente paragrafo:

«I concentrati rappresentano un massimo di 1,8 tonnellate di sostanza secca per vacca e all'anno.

I concentrati non devono contenere farine animali né farine di pesce.

Sono costituiti da:

- cereali e prodotti derivati
- semi o frutti oleosi e prodotti derivati
- semi di leguminose e prodotti derivati
- polpa di barbabietola, pressata o essiccata, melassata o meno
- melassa di barbabietola
- prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati
- minerali e prodotti derivati
- additivi, tra cui vitamine».

L'apporto degli alimenti concentrati è limitato per rafforzare il ruolo dei foraggi nell'alimentazione delle vacche da latte e per rafforzare il legame con la zona geografica. Si aggiunge, a fini di controllo, l'elenco dei mangimi complementari autorizzati.

Al punto 3.3 del documento unico si aggiunge il seguente paragrafo:

«I concentrati rappresentano un massimo di 1,8 tonnellate di sostanza secca per vacca e all'anno.

Sono costituiti da:

- cereali e prodotti derivati
- semi o frutti oleosi e prodotti derivati
- semi di leguminose e prodotti derivati
- polpa di barbabietola, pressata o essiccata, melassata o meno
- melassa di barbabietola
- prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati
- minerali e prodotti derivati
- additivi, tra cui vitamine».

Raccolta, tempi di lavorazione

Per quanto riguarda la lavorazione in fattoria, viene aggiunto il seguente paragrafo:

«Al momento dell'aggiunta del caglio, il latte ha al massimo 26 ore. Quando il latte non viene cagliato subito dopo la mungitura, la sua temperatura di conservazione viene portata ad almeno 10 °C per almeno 10 ore prima dell'aggiunta del caglio».

Per quanto riguarda il latte raccolto, si aggiunge il seguente paragrafo:

- «— Se il latte è lavorato crudo, la raccolta del latte viene effettuata tutti i giorni.
- Se il latte è pastorizzato, la raccolta avviene con una frequenza di 48 ore al massimo.
- Se il latte è lavorato crudo, viene cagliato entro 36 ore dallo svuotamento del camion.
- Se il latte è pastorizzato, viene cagliato entro massimo 48 ore dallo svuotamento del camion».

Per preservare la qualità della materia prima, sono state definite le condizioni ottimali di conservazione e i tempi di lavorazione del latte sia in azienda che per il latte raccolto.

Trasformazione

Questa parte è stata completata per fornire una migliore descrizione del percorso tecnologico del «Munster» o «Munster Géromé». L'obiettivo è specificare le pratiche che rientrano nelle competenze degli operatori, stabilendo al contempo i valori di riferimento che garantiscono il mantenimento delle caratteristiche specifiche del prodotto.

Trattamenti e additivi autorizzati

Si aggiunge il seguente paragrafo:

«Il latte può essere:

- standardizzato in materia grassa;
- pastorizzato a una temperatura non superiore a 73 °C per un massimo di 40 secondi; o sottoposto a qualsiasi altro trattamento termico equivalente. Se il latte è conservato in attesa della lavorazione, è possibile procedere a una termizzazione (a non più di 66 °C per un massimo di 40 secondi).

È vietato qualsiasi altro trattamento fisico (microfiltrazione, ultrafiltrazione, ecc.).

Il «Munster» o «Munster-Géromé» artigianale è prodotto esclusivamente con latte crudo.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di fabbricazione o additivi autorizzati nel latte e durante la fabbricazione sono:

- il caglio (ottenuto da abomaso di vitello)
- le colture innocue di batteri, lieviti, muffe
- il cloruro di calcio
- il sale
- il *Carum carvi* L., noto anche come carvi, carvi nero, cumino dei prati e anice dei Vosgi.

È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e dei formaggi non stagionati a temperature inferiori allo zero.

È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi non stagionati».

Per escludere qualsiasi altra pratica di trattamento del latte, sono precisati i trattamenti autorizzati per il latte lavorato (standardizzazione, trattamento termico). Il latte può essere sottoposto a una sola pastorizzazione, eventualmente corredata da una termizzazione, allo scopo di preservare la qualità del latte.

Gli ingredienti e gli ausiliari di fabbricazione autorizzati sono elencati con l'obiettivo di rispettare le tecniche di produzione tradizionali.

Si aggiunge altresì che, per garantire le caratteristiche del «Munster» o «Munster Géromé», sono vietati i metodi di conservazione a temperatura negativa o in atmosfera modificata delle materie prime e dei prodotti intermedi.

Aggiunta del caglio

La frase:

«Il Munster è prodotto esclusivamente con latte vaccino cagliato»

è sostituita da:

«Il latte è cagliato a una temperatura massima di 38 °C. Il tempo di presa oscilla tra 7 e 20 minuti».

Si aggiungono i valori di riferimento al momento dell'aggiunta del caglio in quanto permettono di descrivere il percorso tecnologico caratteristico del «Munster» o «Munster Géromé».

Affettatura, delattosaggio

La frase:

«La cagliata così ottenuta viene spezzata molto finemente»

è sostituita dalla frase:

«La cagliata viene affettata per ottenere grani di dimensioni comprese tra una nocciola e una noce».

In questo modo si fornisce una migliore descrizione della cagliata e si rendono più oggettivi i controlli.

Si aggiunge che per questa fase è vietato il delattosaggio.

Viene aggiunta la frase seguente:

«L'aggiunta dei semi di cumino dei prati è effettuata prima o durante la formatura. La quantità incorporata corrisponde a una percentuale compresa tra lo 0,5 e l'1,5 % calcolata rispetto al peso del prodotto finito».

Le modalità dell'aggiunta di cumino dei prati sono descritte al fine di codificare le pratiche degli operatori.

Formatura, sgocciolamento, salatura

Si aggiunge che la cagliata non viene impastata per tenere conto degli usi degli operatori.

La frase:

«Viene poi messa in stampi cilindrici su un tavolo di sgocciolamento»

è sostituita da:

«La cagliata viene messa in stampi cilindrici e viene fatta sgocciolare senza pressatura. Lo sgocciolamento prima della salatura ha una durata di almeno 15 ore».

L'indicazione che lo sgocciolamento è effettuato senza pressatura è più significativa del fatto che l'operazione avviene su un tavolo di sgocciolamento. Vengono aggiunti i diversi valori di riferimento che permettono di descrivere il percorso tecnologico caratteristico del «Munster» o «Munster Géromé».

La frase seguente:

«Viene rivoltato più volte per accelerare lo sgocciolamento del latticello residuo. Dopo di che viene rimosso dallo stampo [...]»

è sostituita da:

«I formaggi freschi vengono rivoltati almeno una volta durante lo sgocciolamento prima di essere rimossi dallo stampo».

Il numero di rivoltamenti varia a seconda della categoria di formato.

La frase seguente:

«[Il formaggio è] salato e asciugato in un apposito locale e poi collocato in cantina di stagionatura»

è sostituita da:

«I formaggi sono salati».

La descrizione dei locali in cui si svolgono le operazioni viene eliminata in quanto ininfluenza per le caratteristiche del formaggio e perché non costituisce un punto da controllare.

Monitoraggio del carattere lattico

Si aggiunge il seguente paragrafo:

«Dopo il periodo minimo di stagionatura, il formaggio presenta un nucleo lattico. In caseificio, dopo cinque giorni dall'aggiunta del caglio, i formaggi presentano al centro un pH tra 4,5 e 4,9».

Il carattere lattico legato alla cagliata acidificata rappresenta una caratteristica importante del «Munster» o «Munster-Géromé» che è necessario monitorare.

Stagionatura

Si aggiunge il seguente paragrafo:

«È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi in corso di stagionatura.

La stagionatura si divide in due fasi a partire dalla salatura: la fase di lievitazione e la fase di lavorazione a umido».

Vengono aggiunte le seguenti condizioni di stagionatura tenendo conto degli usi correnti.

Per quanto riguarda la temperatura di stagionatura e l'igrometria, il seguente paragrafo:

«La stagionatura richiede un'atmosfera specifica (da 11 a 15 °C e il 95 % di umidità relativa) che favorisca lo sviluppo della flora caratteristica di ogni cantina, costituita principalmente da batteri rossi e lieviti che conferiranno al Munster il suo tipico aspetto giallo-arancio»

è sostituito da:

«La stagionatura richiede un'atmosfera specifica con un minimo del 90 % di umidità relativa, che favorisca lo sviluppo della flora caratteristica di ogni cantina, costituita principalmente da fermenti rossi e lieviti che conferiranno al Munster il suo tipico aspetto dall'avorio-arancio all'arancio-rosso.

Durante la fase di lievitazione, la temperatura è superiore o uguale a 16 °C.

Durante la fase di lavorazione a umido, la temperatura della cantina di stagionatura è compresa tra 10 e 16 °C».

Ciascuna fase di stagionatura è descritta da una temperatura specifica e viene definita un'igrometria. La stagionatura richiede un'atmosfera specifica che favorisca lo sviluppo della flora caratteristica di ogni cantina, costituita principalmente da fermenti rossi e lieviti che conferiranno al «Munster» o «Munster-Géromé» il suo tipico aspetto dall'avorio-arancio all'arancio-rosso.

Per quanto riguarda i trattamenti durante la stagionatura, viene aggiunto il seguente paragrafo:

Il paragrafo:

«i formaggi vengono lavati (lisciati e strofinati) e rivoltati ogni due o tre giorni con una soluzione salata a temperatura di cantina»

è sostituito da:

«Il formaggio non stagionato subisce su ogni lato e sullo scalzo:

- almeno 2 trattamenti a umido (acqua salata o meno e inoculata o meno con fermenti superficiali, costituiti tra l'altro da *Brevibacterium linens*), di cui almeno uno sfregamento con azione meccanica (manuale o a macchina) per la categoria 1;
- almeno 3 trattamenti a umido (acqua salata o meno e inoculata o meno con fermenti superficiali, costituiti tra l'altro da *Brevibacterium linens*) di cui almeno due sfregamenti con azione meccanica (manuale o a macchina) per le categorie 2 e 3.

Il colore della crosta, dall'avorio-arancio all'arancio-rosso, è dovuto principalmente ai fermenti rossi (tra cui il *Brevibacterium linens*). È vietato l'uso di colorante».

Queste disposizioni corrispondono alle pratiche degli operatori nei trattamenti effettuati sui formaggi durante la fase di stagionatura. Il numero minimo di trattamenti permette di garantire lo sviluppo omogeneo dei fermenti e di ottenere il caratteristico colore del formaggio.

Relativamente al supporto di stagionatura, viene aggiunta la seguente frase:

«Quando durante il processo di stagionatura si utilizza legno che entra a contatto con il prodotto, si tratta di legno di abete o di abete rosso».

Viene definita la tipologia di legno che può entrare a contatto con il formaggio per inquadrare le pratiche relative a questo materiale tradizionale.

Per quanto riguarda la durata di stagionatura, la frase:

«I formaggi sono lasciati stagionare almeno 21 giorni per il Munster e almeno 14 giorni per il Petit Munster»

è sostituita da:

«La stagionatura del “Munster” o “Munster-Géromé” dura almeno fino:

- al 21° giorno, per le categorie 2 e 3;
- al 14° giorno, per la categoria 1.

Queste durate sono calcolate a partire dal giorno di fabbricazione, definito come il giorno di aggiunta del caglio».

I tempi di stagionatura sono specificati in base alle categorie della voce relativa alla descrizione del prodotto. Si aggiunge peraltro che la durata di stagionatura è calcolata dal giorno di aggiunta del caglio e non più dal giorno di produzione; questa formulazione è più precisa e permette di effettuare controlli più oggettivi.

Nel documento unico la seguente frase:

«I formaggi sono lasciati stagionare almeno 21 giorni per il “Munster” e almeno quattordici giorni per il “Petit-Munster”»

è sostituita da:

«A seconda dei formati, la durata di stagionatura è di almeno 14 o 21 giorni dal giorno di aggiunta del caglio».

Per quanto riguarda il confezionamento dei formaggi, viene aggiunto il seguente paragrafo:

«Per preservare i formaggi dall'essiccazione della crosta e dallo sviluppo di muffe blu indesiderate sulla loro superficie, i formaggi vengono confezionati singolarmente all'uscita dalla cantina di stagionatura al termine del periodo minimo di stagionatura.

Il confezionamento può tuttavia essere autorizzato prima della fine del periodo minimo di stagionatura e comunque non prima:

- del 18° giorno dall'aggiunta di caglio, per le categorie 2 e 3;
- dell'11° giorno dall'aggiunta di caglio, per la categoria 1.

In tal caso, i formaggi così confezionati continuano a stagionare nelle stesse condizioni dei formaggi nudi».

Il confezionamento dei formaggi deve essere effettuato nella zona geografica; deve infatti avvenire subito all'uscita dalle cantine di stagionatura. Il «Munster» o «Munster-Géromé» è un formaggio a pasta molle e a crosta lavata e questo gli conferisce una crosta dall'aspetto umido che si asciuga molto rapidamente. Inoltre, dal momento che la fase di stagionatura ha luogo in cantina con la realizzazione di diversi trattamenti a umido, sulla superficie del «Munster» o «Munster-Géromé» si sviluppa in modo controllato una flora specifica caratterizzata principalmente da fermenti rossi. Infatti, all'aperto, fuori dalla cantina di stagionatura e senza i relativi trattamenti, si svilupperebbero sulla superficie del «Munster» o «Munster-Géromé» muffe indesiderate. La presenza di muffe così come l'aspetto a “crosta secca” del «Munster» o «Munster-Géromé» sono considerati difetti. Per proteggere la crosta e preservare le caratteristiche organolettiche specifiche del «Munster» o «Munster-Géromé», è quindi essenziale procedere al confezionamento dei formaggi appena usciti dalla cantina di stagionatura.

Questa disposizione è inserita al punto 3.5 del documento unico.

5.6. Legame

La voce relativa al legame con la zona geografica è interamente riscritta per evidenziare con maggiore chiarezza la dimostrazione del legame tra il «Munster» o «Munster-Géromé» e la sua zona geografica senza apportare modifiche sostanziali al legame. Questa dimostrazione evidenzia in particolare non solo le condizioni di stagionatura, ma anche le condizioni di produzione del latte per consentire l'utilizzo di latte idoneo alla produzione casearia, per la quale sono richieste competenze particolari. La voce «Specificità della zona geografica» riprende sia i fattori naturali della zona geografica sia i fattori umani, sintetizzando la parte storica e sottolineando le competenze specifiche. La voce «Specificità del prodotto» valorizza alcuni elementi introdotti nella descrizione del prodotto. Infine, la voce «Legame causale» illustra le interazioni tra i fattori naturali e umani e il prodotto.

Questa modifica è apportata anche al punto 5 del documento unico.

5.7. Etichettatura

Il seguente paragrafo:

«Oltre al nome della denominazione, l'etichettatura deve comprendere il logo INAO contenente il nome della denominazione, la dicitura “Appellation d'Origine Contrôlée” (denominazione di origine controllata) e la sigla INAO. Le diciture “produzione artigianale” o “formaggio artigianale” sono riservate ai produttori artigianali che lavorano il latte prodotto nella propria azienda»

è sostituito da:

«Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei generi alimentari, l'etichettatura dei formaggi a denominazione di origine "Munster" o "Munster-Géromé" prevede la denominazione registrata del prodotto, iscritta in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano in etichettatura, e il simbolo DOP dell'Unione europea nello stesso campo visivo».

La voce relativa all'etichettatura è aggiornata per tenere conto di cambiamenti normativi nazionali ed europei.

Inoltre il nome di un marchio non deve essere enfatizzato eccessivamente, a scapito del nome della denominazione, il che implica la definizione della dimensione dei caratteri.

Queste modifiche vengono introdotte anche nel documento unico.

Si aggiunge la seguente frase:

«La dicitura "prodotto con latte di mandrie costituite per almeno il x % da vacche di razza Vosgienne" o qualsiasi riferimento alle vacche di razza Vosgienne nell'etichettatura e nella pubblicità dei formaggi può essere utilizzata/o solo se almeno il x % delle vacche della mandria, o di ciascuna delle mandrie da cui proviene il latte, è di questa razza. Questa percentuale deve essere superiore al 70 %».

Questa dicitura indica al consumatore che oltre il 70 % del latte utilizzato per la fabbricazione del formaggio proviene da vacche di razza Vosgienne.

La stessa frase è inserita anche nel documento unico.

5.8. Altro

Viene aggiornato l'indirizzo del servizio competente dello Stato membro,

così come sono aggiornati il nome e i recapiti del gruppo.

In merito alla voce relativa ai riferimenti delle strutture di controllo:

sono stati aggiornati il nome e i recapiti delle strutture ufficiali. Questa voce riporta ora i recapiti delle autorità competenti in materia di controlli a livello francese: l'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Si aggiunge inoltre che il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono consultabili sul sito dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

Per quanto riguarda la voce relativa ai requisiti nazionali, si è aggiunta una tabella contenente i principali punti da controllare e il relativo metodo di valutazione.

DOCUMENTO UNICO

«Munster» / «Munster-Géromé»

N. UE: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Munster» / «Munster-Géromé»

2. Stato membro o Paese Terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Munster» o «Munster-Géromé» è un formaggio a pasta molle e a crosta lavata prodotto con latte vaccino.

A seconda dei formati, la durata di stagionatura è di almeno 14 o 21 giorni dal giorno di aggiunta del caglio.

Il formaggio si presenta sotto forma di cilindro piatto o spesso, in tre diverse categorie di formati:

Categoria di formato	Diametro interno dello stampo	Altezza massima del formaggio	Peso del formaggio
1: da 120 a 340 g	da 7,5 a 8 cm	4 cm	da 120 a 170 g
	10-11 cm	4 cm	da 200 a 280 g
	11-12 cm	4 cm	da 280 a 340 g
2: da 450 a 1 000 g	da 14 a 16 cm	4 cm	da 450 a 600 g
	da 16,5 a 19 cm	4 cm	da 700 a 1 000 g
3: da 1 000 a 1 750 g	da 16,5 a 19 cm	7 cm	da 1 000 a 1 750 g

La crosta è fine e con una leggera «morge» (rivestimento viscoso costituito essenzialmente da microrganismi), di colore dall'avorio-arancio all'arancio-rosso dovuto principalmente ai fermenti rossi (tra cui il *Brevibacterium linens*). La pasta, di colore dall'avorio al beige chiaro, può presentare alcune occhiature, ma senza eccessi.

Al termine del periodo minimo di stagionatura, la pasta presenta un nucleo che, a seconda della maturazione e dell'altezza del formaggio, può essere più o meno stagionato.

L'odore è forte, con un lieve sentore ammoniacale. In bocca la pasta è leggermente salata, la consistenza è fine, morbida e fondente. Il gusto è dolce, con note lattiche, vegetali (fieno, frutta matura, frutta a guscio), legnose o con leggere note di lievito.

Ha un tenore minimo di materia grassa pari a 20 grammi per 100 grammi di formaggio, mentre il contenuto di sostanza secca è di almeno 44 grammi per 100 grammi di formaggio.

Il «Munster» o «Munster-Géromé» può contenere semi di cumino dei prati (*Carum carvi* L.) nella pasta e in tal caso conserva le stesse caratteristiche del «Munster» o «Munster-Géromé», con in più il sapore del cumino dei prati.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Almeno il 95 % della sostanza secca della razione di base della mandria da latte proviene dalla zona geografica, di cui almeno il 70 % dall'azienda, mentre i foraggi (razione di base) costituiscono almeno il 70 % della sostanza secca della razione totale della mandria da latte. Non può invece essere garantita la provenienza delle materie prime utilizzate nei mangimi complementari. Di conseguenza proviene dalla zona geografica almeno il 67 % della sostanza secca della razione totale.

Per le vacche da latte, l'erba (in sostanza secca) rappresenta almeno il 40 % della razione di base in media all'anno e almeno il 25 % della razione di base tutti i giorni dell'anno.

La superficie di erba da pascolare è di almeno 10 are per un minimo di 150 giorni all'anno.

I concentrati rappresentano un massimo di 1,8 tonnellate di sostanza secca per vacca e all'anno. Sono costituiti da:

- cereali e prodotti derivati
- semi o frutti oleosi e prodotti derivati
- semi di leguminose e prodotti derivati
- polpa di barbabietola, pressata o essiccata, melassata o meno
- melassa di barbabietola
- prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati
- minerali e prodotti derivati
- additivi, tra cui vitamine

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

—

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

I formaggi sono confezionati singolarmente all'uscita dalla cantina di stagionatura, al termine del periodo minimo di stagionatura.

Il confezionamento è ammesso tre giorni prima del periodo minimo di stagionatura. Questi formaggi sono stagionati nelle stesse condizioni dei formaggi nudi.

Il confezionamento dei formaggi deve essere effettuato nella zona geografica; deve infatti avvenire subito all'uscita dalle cantine di stagionatura. Il «Munster» o «Munster-Géromé» è un formaggio a pasta molle e a crosta lavata e questo gli conferisce una crosta dall'aspetto umido che si asciuga molto rapidamente. Inoltre, dal momento che la fase di stagionatura ha luogo in cantina con la realizzazione di diversi trattamenti a umido, sulla superficie del «Munster» o «Munster-Géromé» si sviluppa in modo controllato una flora specifica caratterizzata principalmente da fermenti rossi. Infatti, all'aperto, fuori dalla cantina di stagionatura e senza i relativi trattamenti, si svilupperebbero sulla superficie del «Munster» o «Munster-Géromé» muffe indesiderate. La presenza di muffe così come l'aspetto a "crosta secca" del «Munster» o «Munster-Géromé» sono considerati difetti. Per proteggere la crosta e preservare le caratteristiche organolettiche specifiche del «Munster» o «Munster-Géromé», è quindi essenziale procedere al confezionamento dei formaggi appena usciti dalla cantina di stagionatura.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei generi alimentari, l'etichettatura dei formaggi a denominazione di origine «Munster» o «Munster-Géromé» prevede la denominazione registrata del prodotto, iscritta in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano in etichettatura, e il simbolo DOP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

La dicitura «prodotto con latte di mandrie costituite per almeno il x % da vacche di razza Vosgienne» o qualsiasi riferimento alle vacche di razza Vosgienne nell'etichettatura e nella pubblicità dei formaggi può essere utilizzata/o solo se almeno il x % delle vacche della mandria, o di ciascuna delle mandrie da cui proviene il latte, è di questa razza. Questa percentuale deve essere superiore al 70 %.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Dipartimento di Meurthe-et-Moselle:

i comuni di: Amenoncourt, Ancerville, Angomont, Autrepierre, Avricourt, Baccarat, Badonviller, Barbas, Berrambois, Bertrichamps, Bionville, Blamont, Blemerey, Bremenil, Buriville, Chazelles-Sur-Albe, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Domevre-Sur-Vezouze, Domjevin, Embermenil, Fenneville, Fremenil, Fremonville, Gogney, Gondrexon, Halloville, Harbouey, Herbeville, Igney, Lachapelle, Leintrey, Merviller, Migneville, Montigny, Montreux, Neufmaisons, Neuviller-Les-Badonviller, Nonhigny, Ogeville, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reclonville, Reherrey, Reillon, Remoncourt, Repaix, Saint-Martin, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaucourt, Vaxainville, Veho, Veney, Verdental, Xousse.

Dipartimento della Moselle:

cantoni di Phalsbourg e di Sarrebourg: tutti i comuni;

i comuni di: Albestroff, Bassing, Benestroff, Bermering, Bidestroff, Blanche-Eglise, Bourdonnay, Bourgaltruff, Cutting, Dieuze, Domnom-Les-Dieuze, Donnelay, Francaltroff, Gelucourt, Givrycourt, Guebestroff, Gueblange-Les-Dieuze, Guebling, Guinzeling, Honskirch, Insming, Insviller, Juvelize, Lagarde, Lening, Lhor, Lidrezing, Lindre-Basse, Lindre-Haute, Lostroff, Loudrefing, Maizieres-Les-Vic, Marimont-Les-Benestroff, Molring, Montdidier, Mulcey, Munster, Nebing, Neufvillage, Ommeray, Rening, Rodalbe, Rorbach-Les-Dieuze, Saint-Medard, Tarquimpol, Torcheville, Vahl-Les-Benestroff, Val-De-Bride, Vergaville, Vibersviller, Virming, Vittersbourg, Zarbeling, Zommange.

Dipartimento del Basso Reno:

cantoni di Mutzig e di Saverne: tutti i comuni;

cantone di Bouxwiller: il comune di Wingersheim-Les-Quatre-Bans parzialmente compreso (solo il territorio dell'ex comune di Gingsheim) e tutti i comuni tranne Dingsheim, Dossenheim-Kochersberg, Fessenheim-Le-Bas, Furdenheim, Griesheim-Sur-Souffel, Handschuheim, Hurtigheim, Ittenheim, Pfulgriesheim, Quatzenheim, Rohr, Stutzheim-Offenheim, Truchtersheim, Waltenheim-Sur-Zorn, Wiwersheim;

cantone di Molsheim: tutti i comuni tranne Altorf, Dachstein, Duppigheim, Duttlenheim, Ernolsheim-Bruche, Griesheim-Pres-Molsheim, Innenheim;

cantone di Obernai: tutti i comuni tranne Krautergersheim, Meistratzheim, Niedernai, Stotzheim, Valff, Zellwiller;

i comuni di: Bischholtz, Bitschhoffen, Cleebourg, Dauendorf, Dieffenbach-Les-Woerth, Dossenheim-Sur-Zinsel, Drachenbronn-Birlenbach, Engwiller, Erckartswiller, Eschbourg, Forstheim, Froeschwiller, Frohmuhl, Goersdorf, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Gunstett, Hegeney, Hinsbourg, Huttendorf, Ingwiller, Keffenach, Kindwiller, Kutzenhausen, La Petite-Pierre, Lampertsloch, Laubach, Lichtenberg, Lobsann, Memmelshoffen, Menchhoffen, Merkwiler-Pechelbronn, Miesheim, Morsbronn-Les-Bains, Morschwiller, Mulhausen, Neuwiller-Les-Saverne, Niedermodern, Niedersoultzbach, Oberbronn, Oberdorf-Spachbach, Petersbach, Pfalzweyer, Preuschdorf, Puberg, Reipertswiller, Riedseltz, Rosteig, Rothbach, Schillersdorf, Soultz-Sous-Forets, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Uhlwiller, Uhrwiller, Uttenhoffen, Val De Moder, Woerth, Weinbourg, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-Sur-Moder, Zinswiller, Zittersheim.

Dipartimento dell'Alto Reno:

cantoni di Masevaux e di Altkirch: tutti i comuni;

cantone di Cernay: tutti i comuni tranne Cernay, Uffholtz, Wattwiller;

cantone di Guebwiller: tutti i comuni tranne Issenheim, Merxheim, Raedersheim;

cantone di Sainte-Marie-aux-Mines: tutti i comuni tranne Guemar; Illhaeusern;

cantone di Wintzenheim: tutti i comuni tranne Gundolsheim, Herrlisheim-Pres-Colmar;

i comuni di: Colmar, Berrwiller, Bruebach, Brunstatt-Didenheim, Flaxlanden, Galfingue, Heimsbrunn, Ingersheim, Knoeringue, Michelbach-Le-Bas, Morschwiller-Le-Bas, Mulhouse, Ranspach-Le-Bas, Ranspach-Le-Haut, Saint-Louis, Zillisheim.

Dipartimento dell'Alta Saona:

i comuni di: Aillevillers-Et-Lyaumont, Alaincourt, Amage, Ambieville, Amont-Et-Effreney, La Basse-Vaivre, Belfahy, Betoncourt-Saint-Pancras, Beulotte-Saint-Laurent, Bouligney, Bourbeville, Bousseraucourt, Breuchotte, La Bruyere, Corravillers, Corre, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Demangeville, Esmoulieres, Faucogney-Et-La-Mer, Les Fessey, Fleurey-Les-Saint-Loup, Fontenois-La-Ville, Fougerolles, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, Hurecourt, Jonvelle, La Longine, Mailleroncourt-Saint-Pancras, La Montagne, Montcourt, Montdore, Passavant-La-Rochere, Plancher-Les-Mines, Pont-Du-Bois, La Proiseliere-Et-Langle, Raddon-Et-Chapendu, La Rosiere, Saint-Bresson, Sainte-Marie-En-Chanois, Selles, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire, La Vaivre, Vauvillers, La Voivre, Vougecourt.

Dipartimento dei Vosgi:

tutti i comuni tranne: Ainvelle, Ameuvelle, Aroffe, Autreville, Avranville, Blevaincourt, Brechainville, Chatillon-Sur-Saone, Chermisey, Damblain, Fignevelle, Fouchecourt, Frain, Freville, Godoncourt, Grand, Grignoncourt, Harmonville, Isches, Lamarche, Les Thons, Liffol-Le-Grand, Lironcourt, Marey, Martigny-Les-Bains, Martinville, Midrevaux, Mont-Les-Lamarche, Morizecourt, Pargny-Sous-Mureau, Regneville, Robecourt, Romain-Aux-Bois, Rozieres-Sur-Mouzon, Saint-Julien, Senaide, Seraumont, Serecourt, Serocourt, Sionne, Soncourt, Tignecourt, Tollaincourt, Trampot, Vicherey, Villotte, Villouxel.

Dipartimento del Territoire-de-Belfort:

tutti i comuni tranne: Beaucourt, Courcelles, Croix, Feche-L'Eglise, Joncherey, Lebetain, Mezire, Montbouton, Saint-Dizier-L'evêque, Villars-Le-Sec.

5. Legame con la zona geografica

Il «Munster» o «Munster-Géromé» è un formaggio a pasta molle e a crosta lavata prodotto con latte di vacche allevate in una regione essenzialmente foraggera. Il clima ha favorito un sapere ancestrale nella stagionatura in condizioni di umidità della cagliata acidificata, garantendo lo sviluppo dei fermenti rossi che conferiscono al formaggio il suo tipico colore e un odore forte, in contrasto con il sapore dolce della sua pasta.

La zona geografica è caratterizzata da un'orografia di media altitudine per la parte montuosa e pedemontana (che costituisce il massiccio dei Vosgi su cui hanno parte del loro territorio tutti i dipartimenti che compongono la zona geografica) e da un'orografia pianeggiante per la parte occidentale. Il massiccio dei Vosgi ospita numerose sorgenti di importanti corsi d'acqua alimentati da piogge e dalle acque di infiltrazione e di dilavamento che irrigan tutta la zona e ne modellano il paesaggio.

Il clima è caratterizzato da forti precipitazioni: il massiccio dei Vosgi rappresenta infatti uno sbarramento per le nubi provenienti da ovest che si condensano in quota riversando le loro piogge sulla zona pedemontana e sul massiccio. Questo clima è favorevole allo sviluppo di sistemi di praticoltura. L'erba è praticamente onnipresente, dalle cime dei Vosgi (Hautes-Chaumes), dove si possono sviluppare solo prati d'alta quota, alle aree dissodate e alle zone di terreni «pesanti», difficili da arare. In questi prati cresce comunemente un'ombrellifera: il cumino dei prati o carvi nero (*Carum carvi* L.), talvolta chiamato anche anice dei Vosgi.

La nascita del «Munster» o «Munster-Géromé» è legata all'insediamento di abbazie sul massiccio dei Vosgi durante il VII e VIII secolo. È il «*Monasterium confluentis*» ad aver dato il nome alla città di Munster, situata sul versante orientale del massiccio. Mentre le mandrie delle vacche da latte salivano a pascolare d'estate sulle Hautes-Chaumes, alcuni allevatori scendevano sulle valli del versante occidentale a svernare.

Con il tempo le quantità di formaggio prodotte sono diventate notevoli e a partire dal XVI secolo i produttori artigianali hanno cominciato a vendere i loro formaggi nei comuni dei vigneti alsaziani, in pianura e nelle grandi città limitrofe.

La doppia localizzazione delle produzioni, intorno a Munster per l'Alsazia e intorno a Gérardmer per la Lorena, spiega il perché dei due nomi del formaggio, derivanti dalla toponimia: Munster e Géromé.

La zona geografica è stata oggetto di numerosi conflitti che hanno fatto della regione un'area di migrazioni; portando con sé attività e competenze, le popolazioni sfollate hanno contribuito a diffondere in pianura la produzione di questo formaggio. Se il massiccio è la culla della razza Vosgienne, che si è adattata all'ambiente, per ricostituire le mandrie decimate sono state introdotte altre razze: la Simmental della vicina Svizzera, la Montbéliarde e la Française Frisonne Pie Noire, ribattezzata Prim'Holstein.

Le competenze nell'allevamento di queste vacche da latte, nella produzione e nella stagionatura di questo formaggio sono tuttora ben presenti. La tecnologia casearia si basa su una cagliata acidificata; le competenze nella stagionatura in ambiente umido prevedono il lavaggio della crosta dopo una prima fase di lievitazione che disacidifica la cagliata. Lo stagionatore adatta l'atmosfera della cantina di stagionatura e i trattamenti in base al processo di evoluzione dei formaggi. Ancora oggi i produttori aggiungono alla cagliata semi di cumino dei prati (*Carum carvi* L.).

Il «Munster» o «Munster-Géromé» è un formaggio di latte vaccino a cagliata acidificata e a pasta molle, con una crosta lavata di colore dall'avorio-arancio all'arancio-rosso.

Questo formaggio presenta un netto contrasto tra l'odore forte, con lieve sentore ammoniacale, e la pasta dal sapore dolce con note lattiche, vegetali (fieno, frutta matura, frutta a guscio), legnose o con leggere note di lievito. Il «Munster» o «Munster-Géromé» è disponibile in diversi formati: formaggi piatti di formato ridotto e formaggi di formato più grande, piatti o spessi, con tempi di stagionatura rispettivamente di 14 o 21 giorni.

La produzione del «Munster» o «Munster-Géromé» si è sviluppata grazie alla valorizzazione, da parte delle vacche da latte, della risorsa d'erba disponibile. Poiché il latte ottenuto è relativamente povero, la tecnologia casearia si è orientata verso una cagliata acidificata.

Le condizioni dell'ambiente geografico caratterizzate da un'elevata umidità, legata alle precipitazioni e alla presenza di numerose sorgenti, hanno contribuito allo sviluppo di competenze di stagionatura in ambiente umido, con il lavaggio che favorisce lo sviluppo dei fermenti rossi (essenzialmente il *Brevibacterium linens*) che conferiscono alla crosta del «Munster» o «Munster-Géromé» il suo tipico colore tra l'avorio-arancio e l'arancio-rosso e permettono lo sviluppo degli aromi caratteristici della denominazione.

Proprio per la natura della cagliata acidificata, questi formaggi a pasta molle non presentano una durata di conservazione molto lunga. Questa condizione contraddittoria, tra una zona di produzione segnata dall'isolamento e un prodotto finito che mal sopporta i trasporti, ha portato i produttori a diversificare i formati, con formati piccoli che richiedono una stagionatura breve per il consumo locale e formati più grandi, a durata di conservazione più lunga, che hanno permesso agli stagionatori di acquistare formaggi non stagionati, prodotti in zone talvolta remote e di stagionarli il più vicino possibile ai luoghi di consumo. Infine, grazie alla disponibilità del cumino dei prati nei prati dei Vosgi, i suoi semi sono incorporati nella cagliata in parte della produzione; questa pratica è tuttora presente.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185