

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 27/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FOURME DE MONTBRISON”

NR WE: FR-PDO-0005-0542-30.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000

Faks +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC

Adres: 11 boulevard de la Préfecture
42600 Montbrison
FRANCE

Tel. +33 477589130

Faks +33 477589130

E-mail: fourme-montbrison@wanadoo.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X) podmioty zajmujące się zbiorem mleka

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Fourme de Montbrison”

4.2. Opis produktu:

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

Ser ma suchą, pokrytą pleśnią skórkę w odcieniu pomarańczowym, która może przybrać kolor biały, żółty lub czerwony. Masa sera w kolorze kremowym jest z rzadka popękana i poprzecinana jasnoniebieskimi grudkami pleśni. Ta niewielka ilość otworów i lekko zaznaczona niebieska pleśń nadają serowi pewnej delikatności.

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

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny to pasmo górskie Monts du Forez, które od wschodu i zachodu wydzielają dwa rowy tektoniczne, mianowicie równina Forez i rów Ambert. Obejmuje on 33 gminy departamentów Loire i Puy de Dôme:

Departament Loire: gminy 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.

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

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

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy podmiot, który chce mieć częściowy lub pełny udział w produkcji lub skupie mleka oraz wytwarzaniu lub dojrzewaniu sera „Fourme de Montbrison”, jest zobowiązany złożyć oświadczenie identyfikacyjne do grupy składającej wniosek.

Każdy podmiot udostępnia właściwym organom rejestry oraz wszelkie dokumenty niezbędne przy kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów, w szczególności księgi rejestracji wejścia i wyjścia mleka i serów w przedziale dziennym lub inny równoważny dokument księgowy.

Podmioty posiadające dojrzewalnie podlegają obowiązkowi prowadzenia oddzielnych rejestrów lub równoważnych dokumentów księgowych dotyczących produktów wchodzących i wychodzących, zawierających w szczególności następujące informacje: datę nakłucia serów, liczbę serów i numer partii, datę wyjścia z komór lub suszarni po okresie dojrzewania.

W ramach kontroli przeprowadzanej w odniesieniu do cech charakterystycznych produktów o chronionej nazwie pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu weryfikację jakości i typowości produktów poddanych badaniu.

4.5. Metoda produkcji:

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i przechowywanie serów do 32 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką mają miejsce w obrębie obszaru geograficznego.

W ciągu całego roku podstawowe dawki krów mlecznych są przygotowywane z paszy pochodzącej z obszaru geograficznego tej nazwy pochodzenia. Podstawą żywienia muszą być trawy pastwiskowe, suszone, wstępnie osuszane na polu lub kiszone. W okresie dostępu do trawy, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas jest obowiązkowy.

Po zaprawieniu podpuszczką ścięte mleko jest dzielone na grudki o boku ok. 0,5-1 cm. Mieszanka skrzepu i serwatki jest kilkakrotnie mieszana i odstawiana.

Skrzep jest wstępnie odsączany poprzez odstawienie wraz z delikatnym prasowaniem, a następnie rozdrabniany, solony w całości i wkładany do formy.

Po odsączeniu, przy wyjmowaniu z formy sery są delikatnie solone z zewnątrz, a następnie umieszczone w rynienkach z drewna drzew iglastych na ponad sześć dni. Temperatura pomieszczenia wynosi od 18 do 22 °C.

Nakłucia serów dokonuje się po 10 dniach od zaprawienia mleka podpuszczką, po czym ma miejsce dojrzewanie w komorze lub suszarni, w temperaturze od 6 °C do 12 °C przez co najmniej piętnaście dni. Sery są następnie przechowywane w pomieszczeniu o temperaturze od 2 °C do 6 °C przez 32 dni od zaprawienia mleka podpuszczką.

W przypadku produkcji w gospodarstwie ser jest wytwarzany z surowego, pełnego mleka, nieobjętego standaryzacją pod względem białek i tłuszczu.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Produkcja sera „Fourme de Montbrison” w regionie Haut-Forez, w którym system rolniczo-pasterski miał się utrzymać aż do II wojny światowej, sięga późnego średniowiecza: wytwarzanie sera, w tamtym czasie wyłącznie w gospodarstwach, miało miejsce w tzw. „jasseries”, budynkach przypominających alpejskie chaty górskie lub serownie w Owernii. Budynki te stawiano po obu stronach tego samego masywu górskiego Monts du Forez. Nazwa produktu pochodzi od nazwy dużego targu znajdującego się po jednej stronie masywu: Montbrison w departamencie Loire (podczas gdy z drugiej strony istniał duży targ Ambert w departamencie Puy de Dôme, który jest źródłem nazwy „Fourme d'Ambert”).

Obszar geograficzny wyznaczony dla nazwy odpowiada szczytowej partii pasma Monts du Forez oraz kilku gminom wschodniej części Monts du Forez, w których istnieją świadectwa bardzo długiej działalności tego rodzaju. Obszar ten rozciąga się na granitowej podstawie, na której działalność lodowca była niewielka, był on głównie aktywny na obrzeżach gór lub w dolinach. Opady deszczu są dość duże (średnio powyżej 1 000 mm w skali roku).

Klimat pozostaje pod wpływem oceanicznym i kontynentalnym. Roczne średnie temperatury są tym samym dość niskie, wynoszą poniżej 10 °C, a często poniżej 5 °C.

Różne odnotowywane formacje roślinne zależą, z jednej strony, od lokalnych warunków, a z drugiej, od obecnej i dawnej działalności pasterskiej.

Warunki produkcji „Fourme de Montbrison” – a w szczególności obowiązkowy wypas w czasie, gdy jest to możliwe, dawka żywieniowa oparta na stosowaniu traw i ograniczenie kiszonki kukurydzianej – sprzyjają wykorzystaniu roślinności pasma Monts du Forez.

„Fourme de Montbrison” charakteryzuje się wstępnym odsączaniem, mieszaniem i soleniem całej masy skrzepu, a następnie umieszczaniem w rynienkach.

Rozmiar grudek skrzepu, solenie całego skrzepu i odsączanie w drewnianych rynienkach – techniki odziedziczone po przodkach – pozwalają, by produkt nabrał szczególnych cech, którymi są w szczególności nieduża ilość otworów, niewielki przerost pleśni, pomarańczowawa barwa skórki oraz delikatny smak.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.A.O.
Adres: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Faks +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

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

Tel. +33 144871717
Faks +33 144973037

4.8. *Etykietowanie:*

Obok informacji wymaganych przepisami i mających zastosowanie do wszystkich serów etykieta serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison” zawiera chronioną nazwę pochodzenia pisaną czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie.

Napis „Appellation d’Origine Contrôlée” jest obowiązkowy na etykiecie serów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Zakazane jest stosowanie jakichkolwiek określeń dołączanych bezpośrednio do chronionej nazwy pochodzenia, z wyjątkiem specjalnych znaków towarowych (fabrycznych lub handlowych).
