

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1245/2013 DE LA COMISIÓN**de 28 de noviembre de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Fourme de Montbrison (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Fourme de Montbrison», registrada en virtud del Reglamento (UE) n° 917/2010 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la prueba de origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales y los datos de las estructuras encargadas del control de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Fourme de Montbrison» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 28 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 269 de 13.10.2010, p. 21.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Fourme de Montbrison», queda aprobada la modificación siguiente:

1. Rúbrica II: «Descripción del producto»

— La descripción organoléptica siguiente completa la descripción del producto: «La "Fourme de Montbrison" tiene una textura homogénea, ligeramente firme y se deshace en la boca. Tiene un sabor fino y perfumado, de lácteo frutado con un carácter de queso azul poco intenso que le confiere cierta suavidad. Se admiten una punta de sal y un cierto regusto amargo.». Esta descripción es útil para el examen organoléptico del producto en el marco del control.

— Se precisa que «el corte de la "Fourme de Montbrison" se autoriza si no desvirtúa su textura. La presencia de corteza es obligatoria para las porciones cuyo peso sea superior a 50 gramos.».

Dada la constante evolución de las pautas de consumo del queso, esta disposición establece un marco para evitar las derivas en términos de tipo de corte.

2. Rúbrica IV: «Prueba del origen»

2.1. Subrúbrica IV.1: «Obligaciones informativas»

— Se especifica que la declaración de identificación «se efectuará según un modelo validado por el Director del Instituto Nacional de origen y calidad.».

Están previstas declaraciones previas de no intención de producción y reanudación de producción, para lograr un seguimiento preciso de los operadores que deseen retirarse temporalmente de la denominación de origen.

Se detallan el contenido y las modalidades de transmisión de las declaraciones necesarias para el conocimiento y el seguimiento de los productos.

Estas modificaciones están relacionadas con la reforma del sistema de control de las denominaciones de origen introducida por la Ley de Orden nº 2006-1547, de 7 de diciembre de 2006, relativa a la valorización de los productos agrícolas, forestales o alimenticios y de los productos del mar.

2.2. Subrúbrica IV.2: «Registros»

— La lista de registros que los operadores deben realizar se completa con el fin de permitir el control de las condiciones de producción fijadas en el pliego de condiciones.

2.3. Subrúbrica IV.3: «Control de los productos»

— La fase en la que se efectuará el examen organoléptico del producto y el método de muestreo se especifican. Estas condiciones se incluyen posteriormente en el plan de control o inspección de la denominación de origen elaborado por un organismo de control.

3. Rúbrica V: «Método de obtención»

3.1. Subrúbrica V.1: «Producción de la leche»

— Se define el rebaño lechero. Se trata «del conjunto de las vacas lecheras y novillas de renovación presentes en la explotación», entendiéndose que «las vacas lecheras son los animales en producción y los animales agotados» y «las novillas son los animales comprendidos entre el destete y su primer parto». Esta definición tiene por objeto establecer claramente a qué animales se hace referencia con el uso de los términos «ganado lechero», «vacas lecheras» y «novillas» en el resto del pliego de condiciones, a fin de evitar toda confusión.

— En el punto V.1, letra a), se retiran las disposiciones de excepción temporal a la procedencia de la ración de base de las vacas lecheras en caso de períodos de sequía, riesgos climáticos u otras circunstancias excepcionales.

— En el punto V.1, letra a), se precisa que el segundo apartado se refiere a la ración de base y que las crucíferas se excluyen en forma de forraje. Estas precisiones pretenden evitar posibles ambigüedades en el texto.

— En el punto V.1, letra a), la frase «La cuota de hierba pastada, henificada, prehenificada, envuelta o ensilada, expresada en materia seca, será igual o superior al 80 % de los forrajes de la ración de base de las vacas lecheras, en término medio sobre el conjunto de las vacas lecheras y por año» sustituirá a la frase «la hierba pastada, henificada, prehenificada, o ensilada debe ser la base de la alimentación». La proporción de hierba en la ración de base se especifica claramente, así como los animales a los que se aplica y el período de tiempo de que se trate, lo que facilitará los controles. Esta disposición pone de relieve la importancia de la alimentación a base de hierba en la denominación de origen «Fourme de Montbrison».

- En el punto V.1, letra a), la frase «La cuota de maíz ensilado, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar el 20 % de la ración de base de las vacas lecheras, en término medio sobre el conjunto de las vacas lecheras y por año» sustituirá a la frase «La cuota del maíz ensilado, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar el 20 % de la ración diaria, en término medio, para el rebaño y por año». La limitación de la cantidad de maíz se aplica, por tanto, a la ración de base y no a la ración total, y no tiene en cuenta las vacas lecheras.

Esto se complementa con las frases «En el rebaño lechero, el consumo de planta entera de maíz ensilado se reservará a las novillas que entren en su último mes de gestación y a las vacas lecheras» y «La acumulación, en la ración diaria de las vacas lecheras, de plantas enteras de maíz (en verde o ensilado) con maíz en grano o en espigas, conservado por vía húmeda, está prohibida». La precisión de los animales que puedan recibir maíz ensilado facilita el control de la cuota de maíz ensilado realmente dado a las vacas lecheras. La prohibición de la acumulación de plantas enteras de maíz con maíz en grano o en espigas, conservado por vía húmeda, tiene también por objeto limitar el aporte de maíz en la alimentación de las vacas lecheras, especialmente en forma fermentada.

El conjunto de estas disposiciones está destinado, por una parte, a privilegiar la hierba en la alimentación de las vacas lecheras y, por otra, a facilitar el control con referencias más precisas a los animales y períodos de que se trate.

- En el punto V.1, letra a), la disposición relativa a la aportación de heno fuera del período de pastoreo está reservada a las vacas lecheras: en aras de la coherencia, el control de dicha disposición se efectuará, por lo tanto, sobre el conjunto de las vacas lecheras y no sobre el rebaño lechero.
- En el punto V.1, letra b), para mayor precisión, se indica que la prohibición de la cría en estabulación permanente exclusiva y de la ganadería intensiva se refiere a las vacas lecheras.
- En el punto V.1, letra b), se precisa una duración mínima de pastoreo de 150 días por año para las vacas lecheras. Esta condición refuerza el lugar del pastoreo en la alimentación de las vacas lecheras y facilita el control de la obligación de pastoreo.
- En el punto V.1, letra b), una frase específica sobre el pienso fresco autoriza esta práctica para las vacas lecheras, con hierba procedente del área geográfica y como complemento del pasto. Permite, así, recuperar como forraje fresco hierba procedente de parcelas demasiado alejadas del edificio de trata para llevar allí las vacas lecheras.
- En el punto V.1, letra b), una limitación de la carga de la explotación se introduce para contribuir a afirmar la conducta extensiva de las explotaciones lecheras de la denominación de origen «Fourme de Montbrison».
- En el punto V.1, letra c), se introduce una limitación de la aportación de los complementos y aditivos a 1 800 kg de materia seca como máximo por vaca lechera y por año. Esta disposición fomenta así una alimentación a partir de los forrajes que componen la ración de base, que proceden del área geográfica.
- En el punto V.1, letra c), las materias primas autorizadas en los complementos aportados a las vacas lecheras y los aditivos autorizados constituyen ahora dos listas positivas, en aras de la claridad.

La lista positiva de materias primas autorizadas en los complementos aportados a las vacas lecheras se completa con el maíz en grano húmedo, los productos derivados de las semillas oleaginosas, sin adición de urea, excepto los aceites y grasas vegetales y cascotes y cáscara de cacao, los productos derivados de semillas de leguminosas y los subproductos de fermentación de microorganismos cuyas células han sido desactivadas o destruidas, distintos de los productos obtenidos de la biomasa de microorganismos específicos desarrollados en determinados sustratos y distintos de la vinaza. Los términos «todos los cereales y sus subproductos», «la pulpa de remolacha deshidratada», «la melaza», «las semillas proteaginosas» y «la sal, los minerales» se sustituirán respectivamente por los términos «todos los granos de cereales y sus productos derivados», «la pulpa de remolacha desecada», «las melazas», «las semillas de leguminosas» y «los minerales y productos derivados». Los términos «las tortas sin adición de urea» se suprimen porque forman parte de los productos derivados de semillas o frutos oleaginosos, sin adición de urea. Asimismo, se especifica que las espigas de maíz pueden conservarse por un procedimiento seco o húmedo. Dichas materias primas no tienen impacto en la calidad del producto.

Se prohíbe el uso de sosa cáustica para tratar los cereales y sus productos derivados, ya que no se trata de una práctica tradicional.

La lista positiva de aditivos sustituye la frase «Se prohíbe todo aditivo que tienda a modificar directamente la composición de la leche» y enumera exhaustivamente las categorías y grupos funcionales de aditivos autorizados, respetando la terminología reglamentaria. Esta modificación tiene por objeto evitar ambigüedades o interpretación durante las inspecciones.

- En el punto V.1, letra e), se añade una disposición que prohíbe los OMG en la alimentación animal y los cultivos de la explotación, con el fin de mantener el carácter tradicional de la alimentación.

3.2. Subrúbrica V.3: «Transformación»

- En la lista positiva de ingredientes o auxiliares de fabricación o aditivos autorizados en la leche, o durante la fabricación, los términos «cultivos inocuos de bacterias, levaduras, mohos» se sustituyen por los términos «cultivos de bacterias, levaduras, mohos cuya inocuidad esté demostrada», para mayor precisión.
- El párrafo «Las distintas etapas que vienen a continuación son el corte del "precipitado o de la cuajada", la fabricación, el descanso de la cuajada, un ligero prensado, el desmenuzado, la salazón de la masa de la cuajada, la fase de moldeado, goteo, canalones de la cubierta. Se definen en los apartados siguientes:» se suprime, porque cada etapa enumerada en este apartado se describe individualmente en el pliego de condiciones.
- El ligero prensado de la cuajada durante el descanso antes del desmenuzado es ahora facultativo. En efecto, esta práctica no es indispensable en el programa técnico de fabricación, en la medida en que el extracto seco final del queso respeta el exigido en el pliego de condiciones.
- La frase «La cuajada se desmenuza, se sala en la masa y se mete en los moldes» se modifica del siguiente modo: «La cuajada se desmenuza y sala en la masa, a más tardar en el momento de la fase de moldeado». Así, la redacción queda más explícita en cuanto al momento en que se produce la salazón.
- Se precisa que el escurrido en sala realizado sin prensado por desmolde se efectúa después del moldeado de la cuajada, para que se entienda mejor.
- La duración mínima del escurrido en el molde sin prensado por desmolde se reduce de 24 a 18 horas. En efecto, la evolución de las prácticas ha reducido dicho período, sin que la calidad del queso obtenida se vea afectada.
- La frase «Se efectúa la operación de perforado, a partir del décimo día desde la adición de cuajo» se traslada al punto V.4, precisando que se trata del perforado de los quesos.

3.3. Subrúbrica V.4: «Maduración y conservación»

La frase «Después del perforado, se realiza una maduración en cámara o cava a una temperatura que se mantiene entre 6 °C y 12 °C durante 15 días como mínimo y con una higrometría del 90 al 98 % de humedad relativa» se sustituye por la frase «A la salida de la cámara de canalones de la cubierta, tras un posible secado, se realiza una maduración en cámara o cava a una temperatura que se mantiene entre 6 °C y 12 °C y una higrometría del 90 al 98 % de humedad relativa», completada con la frase «Después del perforado, los quesos maduran durante un mínimo de 15 días en cámara o cava en las condiciones de temperatura e higrometría descritas anteriormente».

Estas precisiones en la redacción tienen por objeto describir mejor la secuencia de las operaciones. En efecto, el perforado no interviene inmediatamente antes de la entrada en la bodega, sino cuando los quesos están en la bodega. Puede realizarse un secado entre la salida de los canalones de la cubierta y la entrada en la bodega. El período mínimo de permanencia en la bodega de 15 días se cuenta a partir de la fecha del perforado.

4. Rúbrica VIII: «Etiquetado»

La obligación de poner la mención «Denominación de Origen Controlada» en el etiquetado se suprime y se sustituye por una obligación de poner el símbolo de DOP de la Unión Europea, con fines de legibilidad y de sinergia en la comunicación de los productos registrados como DOP.

5. Rúbrica IX: «Requisitos nacionales»

De conformidad con la reforma nacional del sistema de control de las denominaciones de origen, se añade un cuadro con los principales puntos que deben controlarse y su método de evaluación.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«FOURME DE MONTBRISON»

N° CE: FR-PDO-0105-01014-06.07.2012

IGP () DOP (X)

1. **Dénominación**

«Fourme de Montbrison»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que lleva la denominación recogida en el punto 1*

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

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

El queso puede acogerse a la denominación de origen «Fourme de Montbrison» a partir del trigésimo segundo día desde la fecha de la adición del cuajo.

Su corteza es seca, de color anaranjado, con un moho superficial que puede presentar tonalidades blancas, amarillas y rojas. La pasta, de color crema, presenta escasas fisuras y un enmohecimiento amarmolado de color azul claro.

La «Fourme de Montbrison» tiene una textura homogénea, ligeramente firme y se deshace en la boca. Tiene un sabor fino y perfumado, de lácteo frutado con un carácter de queso azul poco intenso que le confiere cierta suavidad. Se admiten una punta de sal y un cierto regusto amargo.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

Durante todo el año, la ración de base de las vacas lecheras consiste en forraje procedente del área geográfica de la denominación.

Los piensos autorizados en la ración de base son todos los forrajes, con la excepción de las crucíferas en forma de pienso.

La parte de hierba pastada, henificada, prehenificada, envuelta o ensilada, expresada en materia seca, será igual o superior al 80 % de los forrajes de la ración de base de las vacas lecheras, en término medio sobre el conjunto de las vacas lecheras y por año.

La proporción del maíz ensilado, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar los 20 % de la ración de base de las vacas lecheras, en término medio sobre el conjunto de las vacas lecheras y por año.

Fuera del período de pastoreo, el heno representa al menos 3 kg de materia seca por vaca lechera y por día, en término medio, para todas las vacas lecheras.

En período de disponibilidad de hierba, en cuanto lo permitan las condiciones climáticas, el pastoreo de las vacas lecheras será obligatorio. Su duración será como mínimo de 150 días al año.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

La aportación de complementos y aditivos se limitará a 1 800 kg de materia seca como máximo por vaca lechera, y por año, en término medio, para todas las vacas lecheras.

Solo se autorizarán en los complementos y aditivos para las vacas lecheras las materias primas y aditivos que figuran en una lista positiva.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en el área geográfica definida

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

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El corte de la «Fourme de Montbrison» se autoriza si no desvirtúa su textura. La presencia de corteza es obligatoria para las porciones cuyo peso sea superior a 50 g.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En el etiquetado de los quesos con denominación de origen «Fourme de Montbrison» debe figurar el nombre de esa denominación inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuran en la etiqueta y el símbolo de DOP de la Unión Europea.

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, está prohibido cualquier calificativo directamente adjunto al nombre de la denominación de origen, salvo en el caso de las marcas de fábrica o de las marcas comerciales específicas.

4. Descripción sucinta del área geográfica

El área geográfica de la «Fourme de Montbrison» incluye los territorios siguientes:

Departamento del Loira: municipios de 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.

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

5. Vínculo con el área geográfica

5.1. Carácter específico del área geográfica

Factores naturales

El área geográfica de la denominación de origen «Fourme de Montbrison» se encuentra principalmente en «los altos rastrojos» que forman las cumbres de los montes de Forez, en los confines de los departamentos del Loira y del Puy-de-Dôme, así como en la parte oriental de los montes de Forez. Se trata de una zona de media montaña (altitud: 1 634 m en el punto más alto) globalmente orientada Norte-Sur, implantada en una depresión granítica y con límites naturales. Presenta un paisaje de brezales montañosos y subalpinos, que conforman un paisaje de mesetas peladas, con colinas redondas y dulces, rodeadas por pendientes forestales, concretamente de resinosos. Se encuentran muchas turberas y prados. La pluviometría es relativamente importante (superior a 1 000 mm anuales de media). El clima está sometido a una influencia oceánica y continental. Las temperaturas medias anuales son, por lo tanto, relativamente frías, inferiores a los 10 °C y, a menudo, a 5 °C. Los inviernos son largos y fríos, con frecuentes nevadas.

Debido a la altitud y a la elevada pluviometría, la producción forrajera se basa esencialmente en los prados permanentes.

Factores humanos

La fabricación de la «Fourme de Montbrison» se remonta a la alta Edad Media en la región del Haut-Forez, donde un sistema agrícola y de pastoreo se mantuvo hasta la segunda guerra mundial. La producción de este queso se efectuaba en las llamadas «jasseries», edificios de prados alpinos que se encontraban en las dos vertientes de los montes de Forez. En aquella época, el queso lo fabricaban en verano las mujeres, a partir de leche procedente de rebaños de tamaño modesto, mientras que los hombres permanecían en el pueblo y seguían con los trabajos de verano en el campo. El medio natural proporcionaba entonces troncos de resinosos que, una vez excavados, formaban canalones (llamados canalones de la cubierta), perfectamente adaptados al goteo de las «fourmes» en curso de fabricación. Estas últimas se conservaban a menudo hasta que se abandonaba el pastoreo y se vendían en los mercados de ambos lados del macizo, entre ellos el importante mercado de Montbrison.

Hoy en día, las explotaciones lácteas recurren ampliamente al prado permanente. Las condiciones de producción de la «Fourme de Montbrison» y, en particular, el pastoreo obligatorio durante el período en el que es posible, la ración basada en la utilización de la hierba y la limitación del ensilado de maíz ponen de relieve este recurso natural.

Heredado de la técnica ancestral, el esquema tecnológico de la «Fourme de Montbrison» utiliza unos conocimientos locales, que se basan en:

- una mezcla adaptada ligada a un tamaño de grano de cuajada reducido, de aproximadamente 0,5 cm a 1 cm de lado,
- una salazón de la masa y una salazón exterior reducida,
- la técnica muy particular de goteo adicional en canalones de madera resinosa.

5.2. *Carácter específico del producto*

Queso de pasta azul con sabor fino y perfumado, que se presenta en forma de cilindro de 17 a 21 cm de altura y de 11,5 a 14,5 cm de diámetro, con una corteza anaranjada, la «Fourme de Montbrison» tiene una pasta con reducidas aberturas y un carácter de «queso azul» poco acentuado, que le confiere cierta suavidad.

5.3. *Relación causal entre el área geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otra característica del producto (en el caso de las IGP)*

Las características específicas de la «Fourme de Montbrison» tienen su origen en técnicas de producción de leche y de elaboración particulares.

La producción de leche se basa en la riqueza de los pastos de los montes de Forez y contribuye al sabor fino y perfumado de la «Fourme de Montbrison».

Su tamaño relativamente pequeño se debe a su origen: rebaños poco numerosos con una baja producción de leche y elaboración por una mano de obra femenina.

El sabor más bien suave de la «Fourme de Montbrison» se debe al corte fino de los granos de cuajada. Este reducido tamaño de los granos de cuajada genera aberturas de pequeñas dimensiones en la pasta, dando así un desarrollo limitado del moho *Penicillium roqueforti*, más bajo que en otros quesos azules.

El color anaranjado de la corteza, tan peculiar, se debe a las técnicas de salazón, que favorecen la implantación de una flora superficial. Al desarrollo de la flora superficial colabora también el escurrido en canalones de la cubierta de madera resinosa. En efecto, los canalones de madera son un depósito de flora superficial y participan directamente en el desarrollo de dicha flora, evitando que la corteza se seque demasiado rápidamente.

Las técnicas de salazón contribuyen también a que la «Fourme de Montbrison» sea un queso menos salado que otros de la familia de los quesos azules.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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