C/2025/2613

6.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2613)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Fourme de Montbrison“

ЕС №: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Fourme de Montbrison“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Fourme de Montbrison“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход;

б) да съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географската среда;

в) да води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Компетентна служба на държавата членка*

Актуализирани са данните за контакт на компетентната служба на държавата членка.

Изменението не засяга единния документ.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Група заявител*

Актуализирани са данните за контакт на групата заявител.

Съставът на групата заявител се заменя със следното:

„Състав: Всяко физическо или юридическо лице, което действително участва в дейностите по производство, преработка или приготвяне, предвидени в спецификацията на ЗНП „Fourme de Montbrison“.“

Изменението не засяга единния документ.

3. *Вид продукт*

Разделът, отнасящ се до вида на продукта, който преди това е бил определен според неговия клас, е заличен от продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

4. *Описание на продукта*

Изменя се минималното съдържание на мазнини в сухото вещество на „Fourme de Montbrison“: стойността от 52 g на 100 g сирене след пълно изсушаване е намалена на 50 g на 100 g сирене след пълно изсушаване.

В продължение на няколко години при всички преработватели се наблюдава спорадично намаляване на тази стойност няколко пъти през годината, особено по време на периоди на паша (през пролетта, а понякога и през есента след лятна суша).

Проучванията и експериментите позволиха да се установят различни причини.

Първият е свързан с развитието на стадата. През 90-те години на миналия век те са били предимно от породата Prim'Holstein, а понастоящем — предимно от Montbéliarde. Тези стада имат съотношение мазнини/протеини (ТВ/ТР) от порядъка на 1,20 (в сравнение с 1,28 за стада Prim'Holstein), но е известно, че е необходимо съотношение ТВ/ТР над 1,20, за да се получи съдържание на мазнини над 52 % в сухото вещество на сиренето. Насоките на националните схеми за генетичен подбор за породата Montbéliarde не подкрепят подобряването на това съотношение.

Второто обяснение е свързано с промените в системите за фураж. Все повече стопанства практикуват ротационна паша: кравите консумират млада и мека трева, особено през пролетта, докато не са налице запасите от сено, което намалява съотношението ТВ/ТР. Глобалното затопляне засилва това явление, особено по-ранната паша и по-малкото условия, благоприятни за прибирането на сеното (предпочитано насочване на запасите към консервирана чрез мокра преработка трева). Консумацията на царевичен силаж леко подобрява съдържанието на мазнини в сухото вещество на сиренето, но е ограничено от продуктовата спецификация и не може да се комбинира с консумацията на силаж от царевични кочани, който често се използва в концентриран вид. По този начин е трудно да се повлияе на съдържанието на мазнини в сухото вещество на сиренето чрез хранителния режим.

Освен това резултатите на комитетите за органолептична проверка показват, че намаляването на съдържанието на мазнини в сухото вещество в сиренето от 52 % на 50 % не оказва влияние върху органолептичното му качество.

Поради тези причини се предлага да се намали съдържанието на мазнини в сухото вещество на сиренето от 52 % на 50 %, което съответства на първоначално определения процент за „Fourme de Montbrison“ през 70-те години на миналия век.

Изменението засяга единния документ.

5. *Определяне на географския район*

В първото изречение думите „централната част на наименованието“ се заменят с по-точните „централната част на географския район на наименованието“.

Изречението „Той включва следните 33 общини в департаментите Loire и Puy-de-Dôme“ се заменя с „Периметърът на географския район, одобрен от Националния институт за произхода и качеството по време на заседанието на компетентния национален комитет от 13 октомври 2000 г., обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс (COG) от 2024 г.“. Списъкът на общините, включени в този периметър, се актуализира на тази основа, без да се променят неговите очертания.

Добавя се изречението „Картографските документи, представляващи географския район, могат да бъдат намерени на уебсайта на Националния институт за произхода и качеството“, като се заменя следното изречение, което се заличава: „Приложената карта показва административните граници на това разграничение (приложение 1)“. Поради това приложената карта се оттегля.

Изменението засяга единния документ.

6. *Специфични правила за етикетиране*

Добавя се, че задължителните данни върху етикета в продуктовата спецификация са „в допълнение към задължителните данни, определени в правилата за етикетиране и представяне на храните“.

Уточнява се, че означението на наименованието и символът за ЗНП на Европейския съюз са „в едно и също зрително поле“.

Изменението засяга единния документ.

7. *Информация относно контролните органи*

Актуализирани са данните за контакт на компетентната служба на държавата членка.

По-специално, изречението „Националният институт за произхода и качеството е публичен административен орган с гражданска правосубектност, под надзора на Министерството на земеделието, обявен за компетентен орган по смисъла на Регламент (ЕО) № 882/2004 от 29 април 2004 г.“ се заличава и изречението „В съответствие с разпоредбите на членове 39 и 40 от Регламент (ЕС) 2024/1143 проверката на съответствието с продуктовата спецификация преди пускането на пазара се извършва от орган за сертифициране на продукти, чието наименование и данни за контакт са достъпни на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.“ се добавя.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Национални изисквания*

Таблицата с основните точки, които подлежат на проверка, е актуализирана, за да се вземе предвид изменението на раздел „Описание на продукта“ и от друга страна при необходимост да се адаптират методите за оценка в съответствие с плана за контрол.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

1. **Наименование/наименования**

„Fourme de Montbrison“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☒ ЗГУ ☐

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Сиренето „Fourme de Montbrison“ се произвежда от подсирено краве мляко и е във формата на цилиндър с височина от 17 до 21 cm, диаметър от 11,5 до 14,5 cm и тегло от 2,1 до 2,7 kg, със сини жилки, непресовано, непреминало през топлинна обработка, ферментирало и осолено чрез смесване със сол на сиренината при поставянето ѝ във форма.

Съдържанието на мазнини трябва да бъде най-малко 50 g на 100 g сирене след пълно изсушаване.

Съдържанието на сухо вещество не трябва да е по-малко от 52 g на 100 g зряло сирене.

Сиренето може да носи наименованието за произход „Fourme de Montbrison“ едва от тридесет и втория ден, считано от датата на подсирването.

Кората е суха, с повърхностна плесен, с оранжев цвят и по нея може да има бели, жълти и червени плесени. Сърцевината е с кремав цвят и има малко шупли със светлосини жилки като на мрамор.

Сиренето „Fourme de Montbrison“ притежава хомогенна структура, която е със слабо изразена твърдост и се топи в устата. То има фин и уханен млечен вкус с плодов привкус и слабо изразена характерна за сините сирена нотка, която му придава известна мекота. Допускат се солена нотка и лека горчивина.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

От предвидените разпоредби следва, че най-малко 70 % от сухото вещество в общата хранителна дажба на млекодайните крави се произвеждат в географския район на годишна основа.

Релефът и средногланинският климат в географския район не правят технически възможно производството там на всички допълващи фуражи, предоставяни на млекодайните крави.

Тъй като по-голямата част от основната дажба на млекодайните крави произхожда от географския район, а допълващите фуражи са строго ограничени, въздействието на тези външни фактори върху характеристиките, дължащи се главно на географската среда, е ограничено.

През цялата година основната храна на млекодайните крави се осигурява от фуражи с произход от географския район на наименованието.

Приемането на допълващи фуражи и добавки е ограничено до 1 800 kg сухо вещество максимум годишно на млекодайна крава, средно за всички млекодайни крави.

Храните, разрешени за използване в основното хранене, са всички видове фураж, с изключение на кръстоцветни растения под формата на фураж.

Делът на тревата — от паша, изсушена, предварително изсушена, опакована на бали или силажирана (в сухо вещество) — се равнява или надвишава 80 % от фуражите в основната дажба на млекодайните крави средногодишно и за всички млекодайни крави.

Делът на силажираната царевица (в сухо вещество) не трябва да надвишава 20 % от основната дажба на млекодайните крави средно за всички млекодайни крави и средногодишно.

Извън периода на паша сеното съставлява минимум 3 kg сухо вещество на млекодайна крава средно на ден за всички млекодайни крави.

Когато има наличие на трева и веднага щом климатичните условия го позволяват, пашата на млекодайните крави е задължителна. Продължителността на пашата не може да бъде по-малко от 150 дни годишно.

В допълващите фуражи и добавките, давани на млекодайните крави, са разрешени само суровините и добавките, посочени в положителен списък.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на млякото, преработването, зреенето и съхранението на сиренето до 32 дена, считано от датата на подсирването, се извършват в границите на географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Разфасоването на „Fourme de Montbrison“ е разрешено, ако не променя характера на структурата му. Наличието на кора е задължително при разфасовки с тегло над 50 g.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните означения, предвидени в нормативната уредба за етикетирането и представянето на храни, етикетирането на сиренета, ползващи се от наименованието за произход „Fourme de Montbrison“, включва в едно и също зрително поле:

— Името на наименованието за произход, изписано с букви с размер, равен най-малко на две трети от размера на най-големите букви, фигуриращи върху етикета;

— Символа за ЗНП на Европейския съюз.

Независимо от задължителните означения, приложими за всички сирена, се забранява каквото и да е качествено прилагателно, директно поставено до конкретното наименование за произход, с изключение на специални фабрични или търговски марки.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район на „Fourme Montbrison“ обхваща следната територия:

Департамент Loire: Общините Bard, Cervières, Chalmazel-Jeansagnière, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-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, Vêtre-sur-Anzon (само за територията на делегирана община Saint-Julien-la-Vêtre).

Департамент Puy-de-Dôme: общините Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

6. **Връзка с географския район**

Географският район на наименованието за произход „Fourme de Montbrison“ се простира основно по високопланинските стърнища, характерни за високите части на планината Forez, в пределите на департаментите Loire и Puy-de-Dôme, както и в източната част на планината Forez. Касае се за среднопланински район (1 634 m надморска височина в най-високата точка), ориентиран като цяло в посока север-юг, с гранитна основа и обособен с естествени граници. Пейзажът представлява планински и подалпийски степи, характерни с оголени плата със заоблени и плавно спускащи се била, заобиколени с гористи склонове, по-точно с иглолистни гори. Срещат се многобройни торфища и поляни. Валежите са сравнително интензивни (средно над 1 000 mm годишно). Климатът е изложен на океанско и континентално влияние. Поради това средните годишни температури са по-скоро ниски — под 10 °C, а често и под 5 °C. Зимите са дълги и студени, с чести снеговалежи.

Поради голямата надморска височина и голямото количество на валежите, за производството на фуражи се използват най-вече постоянните пасища.

Производството на „Fourme de Montbrison“ води началото си от ранното Средновековие в региона на Haut-Forez, в който земеделско-скотовъдната система се е запазила до Втората световна война. Производството на това сирене се извършва в овчарските кошари (jasseries) — високопланински хижи, разпрострели се по двата склона на планината Forez. В този период сиренето е било произвеждано от жените през летния сезон от млякото на неголеми стада, докато мъжете оставали в селата и вършели лятната полска работа. В тези времена от природната среда са били набавяни дънери от иглолистни дървета, които след издълбаване са били използвани като улеи за отцеждане, напълно подходящи за отцеждането на парчетата сирене по време на производството. Тези парчета често са били съхранявани до слизането от летните пасища, а след това са продавани на пазарите, разположени от двете страни на планинския масив, един от които е бил големият пазар на Montbrison.

Днес при млекопроизводството широко се използват постоянните пасища. Условията на производство на „Fourme de Montbrison“ и по-специално задължителната паша през периода, когато това е възможно, дажбите храна въз основа на използването на тревата и ограничаването на царевичния силаж, подчертават значението на този природен ресурс.

Наследена от традицията, технологичната схема за производство на „Fourme de Montbrison“ извежда на преден план местните знания и умения чрез използването на:

— размесване, съобразено с малкия размер на късчетата сиренина — около 0,5 cm x 1 cm,

— осоляване на масата на сиренината и по-слабо използване на външно осоляване,

— много особената технология на допълнително отцеждане в улеи от иглолистна дървесина.

Сирене със сини жилки с фин и уханен вкус, произвеждано във формата на цилиндър с височина от 17 до 21 cm и диаметър от 11,5 до 14,5 cm, обвито с кора с оранжев цвят, „Fourme de Montbrison“ има сърцевина с малки шупли и слабо изразена характерна за сините сирена нотка, която му придава известна мекота.

Специфичните характеристики на „Fourme de Montbrison“ се коренят именно в особените начини на производство на млякото и на преработката.

Богатството на пасищата в планината Forez е в основата на производството на млякото и така произвежданото мляко допринася за финия и уханен вкус на „Fourme de Montbrison“.

Относително малкият му размер е свързан с произхода му: малки стада с производство на мляко в малък мащаб и производство на сирене, извършвано от жени.

По-скоро мекият вкус на „Fourme de Montbrison“ е свързан с финото нарязване на късчетата сиренина. Малкият размер на късчетата сиренина обуславя формирането на малки отвори във вътрешността на сиренето, като по този начин се ограничава развитието на плесените на *Penicillium roqueforti*, които са по-слабо застъпени в сравнение с други сирена със сини жилки.

Толкова специфичният оранжев цвят на кората е повлиян от техниките за осоляване, създаващи благоприятни условия за възникването на повърхностна флора. За развитието на повърхностната флора допринася и отцеждането в улеи от иглолистна дървесина. На практика дървените улеи са източник на повърхностна флора и участват пряко в нейното развитие, като не допускат твърде бързото изсъхване на коричката.

Също така, поради използваните техники на осоляване „Fourme de Montbrison“ е по-слабо солено сирене в сравнение с други видове от семейството на сините сирена.

Препратка към публикуваната спецификация на географското указание

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b/telechargement