C/2025/2613

6.5.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2613)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Fourme de Montbrison“

EU č.: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Název produktu**

„Fourme de Montbrison“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Fourme de Montbrison“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Příslušný orgán členského státu*

Byly aktualizovány kontaktní údaje příslušného orgánu členského státu.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Seskupení žadatelů*

Byly aktualizovány kontaktní údaje seskupení žadatelů.

Složení seskupení žadatelů se nahrazuje tímto:

„Složení: Každá fyzická nebo právnická osoba, která se skutečně podílí na výrobních, zpracovatelských nebo přípravných činnostech stanovených ve specifikaci CHOP ‚Fourme de Montbrison'."

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Druh produktu*

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

4. *Popis produktu*

Minimální obsah tuku v sušině produktu „Fourme de Montbrison" se mění takto: hodnota 52 g na 100 gramů sýra po úplném dosušení se snižuje na 50 gramů na 100 gramů sýra po úplném dosušení.

Všichni zpracovatelé již několik let zaznamenávají několikrát ročně periodická snížení této hodnoty, zejména v období pastvy (na jaře a někdy na podzim po letním suchu).

Studie a testování zjistily různé příčiny.

První souvisí se změnami ve složení stád. V 90. letech 20. století byla stáda tvořena většinou plemenem Prim'Holstein, nyní převažuje plemeno Montbéliarde. U dojnic z těchto stád se poměr obsahu tuku k obsahu bílkoviny v mléce pohybuje na úrovni 1,20 (oproti 1,28 u stád Prim'Holstein). Avšak je známo, že k dosažení obsahu tuku v sušině vyšším než 52 % musí být poměr tuku k bílkovině vyšší než 1,20. Navíc nastavení národních plánů genetické selekce plemena Montbéliarde zlepšení tohoto poměru nepřejí.

Druhý důvod souvisí se změnami v systémech krmení. Stále více zemědělských podniků využívá střídavou pastvu: krávy spásají mladou, jemnou trávou, zejména na jaře, kdy jsou zásoby sena vyčerpány, což nepříznivě ovlivňuje poměr tuku k bílkovině. Globální oteplování tento jev ještě umocňuje, protože krávy se vyhánějí na pastvu dříve a ubývá příznivých podmínek ke sklizni sena (což vede k upřednostňování zásob krmiva v podobě travní siláže). Poměr obsahu tuku k sušině v sýru mírně zlepšuje konzumace kukuřičné siláže, ale její využití je ve specifikaci omezeno a nelze ji kombinovat s kukuřičnou silážíz klasů, která se často používá jako koncentrát. Proto je obtížné ovlivnit obsah tuku v sušině v sýru krmením.

Z výsledků organoleptických zkoušek různých komisí navíc vyplývá, že snížení obsahu tuku v sušině v sýru z 52 % na 50 % nemá žádný vliv na jeho organoleptickou kvalitu.

Z těchto důvodů se navrhuje snížit obsah tuku v sušině v sýru z 52 % na 50 %, což odpovídá obsahu tuku původně stanovenému pro sýr „Fourme de Montbrison" v 70. letech 20. století.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

5. *Vymezení zeměpisné oblasti*

V první větě se slova „centrální oblast označení" nahrazují slovy „střední část zeměpisné oblasti označení", což je přesnější.

Věta „Oblast tedy zahrnuje 33 obcí v departementech Loire a Puy-de-Dôme" se nahrazuje větou „Rozsah zeměpisné oblasti schválený úřadem Institut national de l'origine et de la qualité (Národní institut pro původ a kvalitu) na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 13. října 2000 zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu (COG) 2024". Seznam obcí zahrnutých do této oblasti je na tomto základě aktualizován, aniž by se změnily její hranice.

Doplňuje se věta „Kartografické dokumenty znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách Národního institutu pro původ a kvalitu“, která nahrazuje tuto větu, jež se zrušuje: „Na přiložené mapě jsou vyznačeny správní hranice tohoto vymezení (příloha 1).“. Mapa uvedená v příloze se tímto vypouští.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

6. *Zvláštní pravidla pro označování*

Doplňuje se, že „Kromě povinných údajů, jež vyplývají z právních předpisů v oblasti označování a obchodní úpravy potravin“ se na etiketách uvádějí povinné údaje podle specifikace.

Je stanoveno, že název označení a logo Evropské unie pro CHOP se uvádějí „ve stejném zorném poli“.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

7. *Údaje o kontrolním orgánu*

Byly aktualizovány kontaktní údaje příslušného orgánu členského státu a informace o kontrolních strukturách.

Zejména se vypouští věta „Národní institut pro původ a kvalitu je orgánem veřejné správy s právní subjektivitou, který je podřízen ministerstvu zemědělství a je uznán jako příslušný orgán ve smyslu nařízení (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004.“ a doplňuje se věta „V souladu s články 39 a 40 nařízení (EU) 2024/1143 ověření souladu se specifikací produktu před uvedením na trh provádí subjekt pro certifikaci výrobků, jehož název a kontaktní údaje jsou dostupné na internetových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.“

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Vnitrostátní požadavky*

Aktualizuje se tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, aby se zohlednila změna provedená v položce „Popis výrobku“ a v případě potřeby upravily metody posuzování v souladu s plánem kontrol.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

1. **Název (názvy)**

„Fourme de Montbrison“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

— 04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Fourme de Montbrison“ je vyráběn ze sýřeného kravského mléka. Sýr ve tvaru válce o průměru 11,5 až 14,5 cm je 17 až 21 cm vysoký a 2,1 až 2,7 kg těžký. Hmota je prorostlá plísní, nelisovaná, tepelně neupravovaná, fermentovaná a solená; sůl je do sýra přidávána před plněním do forem.

Obsah tuku po úplném dosušení činí minimálně 50 g na 100 g sýra.

Hmotnost sušiny nesmí být nižší než 52 gramů na 100 gramů uzrálého sýra.

Sýru může být uděleno označení původu „Fourme de Montbrison“ od třicátého druhého dne ode dne sýření.

Suchá, oranžově zabarvená kůrka s plísňovým chmýřím může vykazovat bílé, žluté a červené plísňové skvrny. Krémově zabarvená hmota sýra má málo otvorů a je prorostlá světlemodrou plísní.

Sýr „Fourme de Montbrison“ má celistvou konzistenci, je mírně tvrdý a rozpustný na jazyku. Má jemnou a aromatickou vůni, chuť mléka s nádechem ovoce, které s nízkou plísňovitostí sýru propůjčují určitou jemnost. Připouští se přidání špetky soli a mírná hořkost.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Z uvedených ustanovení vyplývá, že nejméně 70 % sušiny v celkové krmné dávce dojnic je ročně vyprodukováno v zeměpisné oblasti.

Reliéf a středohorské podnebí zeměpisné oblasti technicky znemožňují produkovat v této oblasti veškeré doplňkové krmivo podávané dojnicím.

Vzhledem k tomu, že převážná část základní krmné dávky dojnic pochází ze zeměpisné oblasti a doplňková krmiva jsou přísně omezena, je vliv těchto vnějších složek na vlastnosti, které jsou v podstatě dány zeměpisným prostředím, omezený.

Dojnice dostávají během celého roku základní dávky krmiva pocházejícího ze zemědělské oblasti.

Přísun doplňkových a přídatných látek je omezen na nejvýše 1 800 kg sušiny na dojnici ročně v průměru na všechny dojnice.

Povoleným krmivem v základní krmné dávce jsou všechny pícniny s výjimkou křížatých rostlin.

Poměr trávy z pastvy, zvadlé, zavadlé, balíkované nebo silážované trávy, vyjádřený v sušině, je nejméně 80 % pícnin základní krmné dávky dojnic v průměru na všechny dojnice a rok.

Poměr silážované kukuřice vyjádřený v sušině nesmí přesáhnout 20 % základní krmné dávky dojnic v průměru na všechny dojnice a rok.

Mimo období pastvy představuje seno minimálně 3 kg sušiny na dojnici denně v průměru na všechny dojnice.

Dokud je k dispozici čerstvá tráva a dovolí to klimatické podmínky, je pastva pro dojnice povinná. Trvá nejméně 150 dní v roce.

V doplňkových a přídatných látkách podávaných dojnicím jsou povoleny pouze suroviny a přídatné látky uvedené v taxativním seznamu.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, jakož i výroba, zrání a uskladňování sýra až do 32. dne po sýření jsou prováděny v zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Porcování sýra „Fourme de Montbrison“ je povoleno, pokud se tím nenaruší jeho konzistence. Porce, jejichž hmotnost přesahuje 50 gramů, musí obsahovat kůrku.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů, jež vyplývají z právních předpisů v oblasti označování a obchodní úpravy potravin, se na etiketě sýra „Fourme de Montbrison“ uvádí ve stejném zorném poli:

— název označení původu písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě,

— logo Evropské unie pro CHOP.

Nehledě na platná pravidla týkající se všech sýrů není jakýkoli přívlastek přímo spojený s názvem označení původu povolen, s výjimkou zvláštních výrobních nebo obchodních značek.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce sýra „Fourme de Montbrison“ se rozkládá na tomto území:

Departement Loire: obce 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 (pokud jde o území spádové obce Saint-Julien-la-Vêtre).

Departement Puy-de-Dôme: obce Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Zeměpisná oblast, v níž se produkuje sýr s označením původu „Fourme de Montbrison“, se rozkládá především na „vysokých strništích“ tvořících vrcholy pohoří Forez, na pomezí departementů Loire a Puy de Dôme, a ve východní části pohoří Forez. Jedná se o středně vysokou horskou oblast (nadmořská výška nejvyššího bodu je 1 634 m), jež je celkově orientována severo-jižně. Oblast leží na žulovém podkladu a její hranice vytvořila příroda. Krajinu tvoří horská a subalpinská vřesoviště, jež strukturují krajinu tvořenou obnaženými plošinami se zaoblenými a mírně se svažujícími hřbety, které jsou ohraničeny svahy zalesněnými především jehličnatými stromy. Nalezneme na nich mnoho rašelinišť a luk. Srážky jsou v oblasti poměrně vysoké (v průměru více než 1 000 mm za rok). Podnebí podléhá oceánskému i kontinentálnímu vlivu. Průměrné roční teploty jsou tedy spíše nižší – méně než 10 °C a často i méně než 5 °C. Zimy jsou dlouhé a chladné, během nichž často padá sníh.

V důsledku nadmořské výšky a značného množství srážek je produkce pícnin založena zejména na trvalých travních porostech.

Sýr „Fourme de Montbrison“ se v oblasti Haut-Forez začal produkovat již v pozdním středověku; až do druhé světové války se zde dochoval agropastorální systém. Tento sýr se produkoval v tzv. „jasseries“ (budovy vysokohorských pastevců), jež byly rozesety po obou svazích pohoří Forez. Sýr dříve vyráběly ženy v letním období z mléka krav tvořících početně malá stáda, zatímco muži zůstávali ve vesnici a věnovali se letním polním pracím. Přírodní prostředí tehdy poskytovalo kmeny jehličnatých stromů, které po vydlabání sloužily jako žlaby (nazývané „chéneaux“), jež se dokonale hodily k odkapávání sýrů při výrobě. Sýry se často uchovávaly až do sklonku léta, poté prodávaly na trzích po obou svazích masivu, mj. na významném trhu v Montbrisonu.

Dnes se při chovu na mléko hojně využívá trvalých travních porostů. Díky produkčním podmínkám sýra „Fourme de Montbrison“, a zejména povinné pastvě během celého období, kdy je pastva možná, dávkám krmiva skládajícího se především z trávy, jakož i omezenému používání kukuřičné siláže je tento přírodní zdroj velmi dobře využíván.

Technologické schéma produkce sýra „Fourme de Montbrison“ zanechali svým následovníkům předkové a díky němu se uplatní místní know-how využívající:

— upraveného míchání spojeného s menší velikostí zrn sýřeniny, jež se pohybuje v rozmezí 0,5 až 1 cm,

— solení hmoty a lehké obalení solí,

— velmi specifické techniky dodatečného odkapávání ve žlabech ze dřeva jehličnatých stromů.

Jedná se o plísňový sýr s jemnou a aromatickou vůní ve tvaru válce o výšce 17 až 21 cm a průměru 11,5 až 14,5 cm. Povrch sýra je oranžový, v sýrové hmotě jsou menší otvory a málo výrazná „plísňovitost“ mu dodává určitou jemnost.

Specifické vlastnosti sýra „Fourme de Montbrison“ jsou dány zejména zvláštními metodami produkce mléka a jeho výroby.

Produkce mléka se opírá o hojnost pastvin v pohoří Forez a přispívá k jemné a aromatické vůni sýra.

Jeho poměrně malý rozměr je od počátku spojen s početně malými stády, jejichž produkce mléka byla nízká, a s výrobou, jíž se věnovaly ženy.

Poměrně lahodná chuť sýra „Fourme de Montbrison“ je dána jemným řezem zrn sýřeniny. V důsledku této menší velikosti zrn sýřeniny se v hmotě sýra vytvářejí malé otvory, díky čemuž se mohou uměle rozvíjet plísně Penicillium roqueforti, jež se rozvíjejí pomaleji než u jiných sýrů s modrou plísní.

Specifická oranžová barva kůrky je ovlivněna technikami solení, jež napomáhají tomu, aby se na povrchu uchytila mikroflóra. Rozvoj mikroflóry na povrchu je udržován rovněž odkapáváním ve žlabech ze dřeva jehličnatých stromů. Dřevěné mřížky jsou totiž zásobárnou mikroflóry, přímo se podílejí na jejím rozvoji a zamezují příliš rychlému vysychání kůry.

V důsledku technik solení patří sýr „Fourme de Montbrison“, pokud jde o sýry s modrou plísní, mezi ty méně slané.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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