C/2025/2613

6.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2613)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Fourme de Montbrison«

EU-NR.: PDO-FR-0542-AM01 — 20.2.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Fourme de Montbrison«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af BOB'en »Fourme de Montbrison« vedrører ikke nogen af de tre situationer, hvor der foretages en EU-ændring, nemlig:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) risikerer at fjerne tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Medlemsstatens kompetente myndighed*

Kontaktoplysningerne for medlemsstatens kompetente myndighed ajourføres.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Den ansøgende sammenslutning*

Den ansøgende sammenslutnings kontaktoplysninger ajourføres.

Den ansøgende gruppes sammensætning erstattes af følgende:

"Sammensætning: Enhver fysisk eller juridisk person, der faktisk er involveret i de produktions-, forarbejdnings- eller tilberedningsaktiviteter, der er fastsat i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fourme de Montbrison«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. *Produkttype*

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter dets klasse, udgår af produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Beskrivelse af produktet*

Minimumsfedtindholdet i tørstoffet i »Fourme de Montbrison« er blevet ændret: værdien 52 g pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring er reduceret til 50 g pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring.

I flere år har alle forarbejdningsvirksomheder oplevet lejlighedsvise fald i denne værdi flere gange i løbet af året, navnlig i perioder med græs (forår og sommetider efterår efter tørke om sommeren).

Undersøgelser og forsøg har gjort det muligt at identificere forskellige årsager.

Den første hænger sammen med besætningernes udvikling. I 1990'erne var de overvejende af racen Prim'Holstein, mens de nu overvejende er Montbéliarde. Disse besætninger har et forhold mellem fedt og protein på ca. 1,20 (sammenlignet med 1,28 for Prim'Holstein-besætninger), men det vides, at der kræves et fedt/protein-forhold på over 1,20 for at opnå et fedtindhold på mere end 52 % af ostens tørstof. Retningslinjerne for de nationale ordninger for genetisk udvælgelse af racen Montbéliarde går i øvrigt ikke ind for at forbedre dette forhold.

En anden forklaring er knyttet til ændringer i fodersystemerne. Flere og flere bedrifter benytter vekselgræsning: Køer fortærer især om foråret frisk, ungt græs, eftersom forrådet af hø er opbrugt, hvilket påvirker forholdet mellem fedt og protein. Den globale opvarmning forstærker dette fænomen, især som følge af en tidligere græsningssæson og færre perioder, der er gunstige for høsten af hø (hvilken bevirker, at man fortrinsvis vil opbevare græs som ensilage). Forbruget af majsensilage forbedrer fedtindholdet i forhold til ostens tørstof en smule, men er begrænset af produktspecifikationen og kan ikke kombineres med indtagelse af ensilage af majskolber, der ofte anvendes i koncentreret form. Det er derfor vanskeligt at påvirke fedtindholdet i forhold til ostens tørstof gennem foderet.

Desuden viser resultaterne fra de organoleptiske undersøgelsesudvalg, at reduktionen af fedtindholdet i forhold til ostens tørstof fra 52 % til 50 % ikke har nogen indvirkning på ostens organoleptiske kvalitet.

Af disse forskellige grunde foreslås det at sænke fedtindholdet i forhold til tørstoffet i ost fra 52 % til 50 %, hvilket svarer til det forhold, der oprindelig blev fastsat for »Fourme de Montbrison« i 1970'erne.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Præcis afgrænsning af det geografiske område*

I første punktum erstattes ordene »det centrale område for betegnelsen« af den mere præcise »den centrale del af det geografiske område for betegnelsen«.

Sætningen »Området har således 33 kommuner i departementerne Loire og Puy-de-Dôme« erstattes af »Udstrækningen af det geografiske område, som det nationale institut for oprindelse og kvalitet godkendte på mødet i det kompetente nationale udvalg den 13. oktober 2000, omfatter følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode (COG) 2024«. Listen over kommuner, der indgår i dette område, ajourføres på dette grundlag uden at ændre konturerne.

Sætningen »Kortlægning af dokumenter, der repræsenterer det geografiske område, kan findes på webstedet for det nationale institut for oprindelse og kvalitet« tilføjes og erstatter følgende punktum, der udgår: »Vedlagte kort viser de administrative grænser for denne afgrænsning (bilag 1).« Kortet i bilaget trækkes derfor tilbage.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Særlige elementer i mærkningen*

Det tilføjes, at de obligatoriske mærkningsoplysninger i produktspecifikationen supplerer »de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i reglerne om mærkning og præsentation af levnedsmidler«.

Det præciseres, at angivelsen af betegnelsen og Den Europæiske Unions BOB-symbol befinder sig »i samme synsfelt«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Henvisninger vedrørende kontrolstrukturen*

Kontaktoplysningerne for medlemsstatens kompetente afdeling og oplysningerne om kontrolstrukturerne ajourføres.

Navnlig udgår sætningen »Det Nationale Institut for Oprindelse og Kvalitet er et offentligt administrativt organ med status som offentlig myndighed under landbrugsministeriets tilsyn, der er blevet udpeget som en kompetent myndighed som omhandlet i forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004.«. I stedet indsættes sætningen »I overensstemmelse med artikel 39 og 40 i forordning (EU) 2024/1143 foretages kontrollen med overholdelsen af produktspecifikationen, inden produktet bringes i omsætning, af et produktcertificeringsorgan, hvis navn og kontaktoplysninger er tilgængelige på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. *Krav i nationale bestemmelser*

Tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, er blevet ajourført for at tage hensyn til ændringen af afsnittet »Beskrivelse af produktet« og for at tilpasse vurderingsmetoderne efter behov i overensstemmelse med kontrolplanen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

1. **Betegnelse(r)**

»Fourme de Montbrison«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

— 04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG; NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Fourme de Montbrison« er en cylinderformet ost fremstillet af komælk tilsat løbe med en højde på mellem 17 cm og 21 cm, en diameter på mellem 11,5 cm og 14,5 cm og en vægt på mellem 2,1 kg og 2,7 kg. Osten er en ikkepresset, ikkekogt, fermenteret blåskimmelost, der saltes ved indarbejdelse af salt i ostemassen, når den fyldes i formene.

Fedtindholdet skal være mindst 50 g pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring.

Ostens tørstofindhold må ikke være på under 52 g pr. 100 g færdigmodnet ost.

Osten kan først opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fourme de Montbrison« 32 dage efter tilsætning af løbe.

Skorpen er tør, dunet og orangefarvet og kan have hvide, gule og røde pletter af skimmel. Ostemassen, der er cremefarvet, har få huller og en lyseblå marmorering.

»Fourme de Montbrison« har en ensartet, lidt fast tekstur og smelter i munden. Den har en fin og parfumeret duft og en mælke- og frugtagtig smag med kun lidt blåskimmel, hvilket gør, at osten er forholdsvis mild i smagen. En vis salthed og en let bitterhed accepteres.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Det fremgår af de fastsatte bestemmelser, at mindst 70 % af tørstoffet af malkekøernes samlede foderration på årsbasis produceres i det geografiske område.

Topografien og klimaet i mellembjergene i det geografiske område gør det ikke teknisk muligt at producere alt tilskudsfoder til malkekøer der.

Da basisrationen for malkekøer hovedsagelig kommer fra det geografiske område, og tilskudsfoderet er strengt begrænset, er indvirkningen af disse eksterne faktorer på de karakteristika, der hovedsagelig skyldes det geografiske miljø, begrænset.

Igennem hele året består malkekøernes grundfoder af foder fra det geografiske område for betegnelsen.

Mængden af tilladt fodertilskud er begrænset til i gennemsnit 1 800 kg tørfoder pr. malkeko pr. år, der udregnes på basis af den samlede besætning.

Det tilladte foder i basisrationen skal bestå af græs med undtagelse af planter fra korsblomstfamilien.

Græs fra græsning, tørret eller fortørret græs, wraphø eller ensileret græs, målt i tørstof, udgør mindst 80 % af malkekøernes basisration, målt som gennemsnit pr. malkeko pr. år.

Andelen af majsensilage, målt i tørstof, må ikke overstige 20 % af malkekøernes basisration, målt som gennemsnit pr. malkeko pr. år.

Uden for græsningsperioden udgør hø i gennemsnit mindst 3 kg tørstof pr. malkeko pr. dag for alle malkekøer.

Hvis der er græs på markerne, og vejrforholdene tillader det, er det obligatorisk at sætte malkekøerne på græs. Græsningsperioden skal være på mindst 150 dage om året.

Kun de råvarer og tilsætningsstoffer, der fremgår af en positivliste, er tilladt i det tilskudsfoder, malkekøerne får.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktion samt fremstilling, modning og opbevaring af ostene indtil 32 dage fra tilsætning af løben skal finde sted inden for det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Udskæring af »Fourme de Montbrison« er tilladt, hvis den ikke ødelægger ostens tekstur. Skorpen skal bibeholdes ved portioner, der vejer over 50 g.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Ud over de obligatoriske angivelser, der er fastsat i bestemmelserne om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler, skal mærkningen af oste med oprindelsesbetegnelsen »Fourme de Montbrison« i samme synsfelt indeholde:

— Oprindelsesbetegnelsens navn med bogstaver, der er mindst to tredjedele af de største bogstaver på etiketten.

— Den Europæiske Unions BOB-symbol.

Ud over den mærkning, der er obligatorisk for alle oste, er det forbudt at hæfte andre udtryk end specifikke varemærker direkte på navnet på oprindelsesbetegnelsen.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for »Fourme de Montbrison« omfatter:

Departementet Loire: kommunerne 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 og Vêtre-sur-Anzon (kun for den delegerede kommune Saint-Julien-la-Vêtre).

Departementet Puy-de-Dôme: kommunerne Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne og Valcivières.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Fourme de Montbrison« omfatter de »højtbeliggende bjergenge« i Forez-bjergene, der grænser op til departementerne Loire og Puy-de-Dôme, og den østlige del af Forez-bjergene. Det drejer sig om et middelhøjtliggende bjergområde (1 634 m på højeste sted), som generelt går i nord-sydlig retning, på granitholdige grundfjelde og naturligt afgrænset. Landskabet består af højtbeliggende og subalpine heder, som strukturerer et landskab med ubevoksede plateauer med afrundede højderygge og bælter af skovbeklædte skråninger, især med nåletræer. Her findes mange tørvemoser og græsenge. Den årlige nedbørsmængde er forholdsvis stor (over 1 000 mm om året i gennemsnit). Klimaet påvirkes både af havet og af fastlandet. De årlige gennemsnitstemperaturer er derfor ofte kolde, under 10 °C og ofte under 5 °C. Vintrene er lange og kolde med hyppig sne.

På grund af højden og den betydelige nedbørsmængde er foderproduktionen overvejende baseret på permanente græsmarker.

Produktionen af »Fourme de Montbrison« går tilbage til den tidlige middelalder i regionen Haut-Forez, hvor det indtil Anden Verdenskrig var praksis, at bedrifterne varetog både landbrug og opdræt. Osten blev fremstillet i »jasseries«, hytter i bjergene, der fandtes i stort antal på begge sider af Forez-bjergene. På daværende tidspunkt blev osten fremstillet i græsningssæsonen af mælk fra en besætning af beskeden størrelse. Fremstillingen blev varetaget af kvinder, mens mændene blev i landsbyen og fortsatte sommerarbejdet i marken. Det naturlige miljø frembragte nåletræstammer, der, når de var udhulet, udgjorde afdrypningshylder (hylder af nåletræ), der var perfekt egnede til afdrypning af ostene under produktionen. Ostene blev ofte opbevaret frem til afslutningen af græsningsperioden og efterfølgende solgt på markeder på begge sider af bjerget, bl.a. det store marked i Montbrison.

I dag går malkekvæget i høj grad på permanente græsmarker. I produktionen af »Fourme de Montbrison« udnyttes vegetationen på Forez-bjergene. Græsning er obligatorisk, når forholdene tillader det, foderet er baseret på græs, og begrænset anvendelse af majsensilage sikrer, at denne naturlige ressource udnyttes.

Den teknologiske fremstillingsproces for »Fourme de Montbrison«, der afspejler den traditionelle produktionsmetode, udnytter en lokal viden, som omfatter:

— en passende omrøring til sikring af ostekornenes begrænsede størrelse med sider på omkring 0,5 cm til 1 cm

— saltning ved at salt indarbejdes i ostemassen, og udvendig saltning begrænses

— den meget specifikke teknik med supplerende afdrypning på hylder af nåletræ.

»Fourme de Montbrison« er en cylinderformet blåskimmelost med en fin, parfumeret smag, en højde på 17-21 cm og en diameter på 11,5-14,5 cm og med en orange farve. »Fourme de Montbrison« består af en ostemasse med små åbninger og en let udtalt »blå« karakter, hvilket giver den en vis sødme.

De specifikke kendetegn for »Fourme de Montbrison« stammer navnlig fra de særlige teknikker i mælkeproduktionen og fremstillingen af ostene.

Mælkeproduktionen er afhængig af græsengenes frodighed på Forez-bjergene, som bidrager til »Fourme de Montbrisons« fine og parfumerede duft.

Dens relativt beskedne størrelse hænger sammen med dens oprindelse: små besætninger med lille mælkeproduktion og fremstilling af ost udført af kvinder.

»Fourme de Montbrisons« forholdsvis milde smag skyldes ostemassens fine tekstur. Ostekornenes ringe størrelse skaber små huller i ostemassen, der sikrer en begrænset dannelse af skimmelkulturer af Penicillium roqueforti, som ikke er så kraftig som i andre blåskimmeloste.

Skorpens karakteristiske orange farve skyldes saltningsteknikker, der fremmer fremvæksten af overfladeflora. Udviklingen af overfladefloraen opnås også som følge af afdrypningen på hylder af nåletræ. Afdrypningshylderne af træ er et reservoir for overfladefloraen og bidrager således direkte til udviklingen af denne ved at forhindre en for hurtig udtørring af skorpen.

Saltningsteknikkerne gør desuden, at »Fourme de Montbrison« bliver mindre salt end andre blåskimmeloste.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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