C/2025/2613

6.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2613)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Fourme de Montbrison“

ELi nr: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Fourme de Montbrison“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Fourme de Montbrison“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne riski, et seos geograafilise keskkonnaga muutub kehtetuks;

c) see ei too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Liikmesriigi pädev asutus*

Liikmesriigi pädeva asutuse kontaktandmeid on ajakohastatud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Taotlejate rühm*

Taotlejate rühma kontaktandmeid on ajakohastatud.

Taotlejate rühma koosseis on asendatud järgmisega:

„Koosseis: iga füüsiline või juriidiline isik, kes osaleb kaitstud päritolunimetuse „Fourme de Montbrison“ tootespetsifikaadis ette nähtud tootmis-, töötlemis- ja valmistamistegevuses.“

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Toote liik*

Tootespetsifikaadist on välja jäetud toote liiki käsitlev osa, milles toode oli varem määratletud klassi järgi.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

4. *Toote kirjeldus*

Muudetud on toote „Fourme de Montbrison“ minimaalset rasvasisaldust kuivaines. Varasemat nõuet – 52 grammi rasva 100 grammi juustu kohta pärast täielikku kuivamist – on vähendatud 50 grammini 100 grammi juustu kohta pärast täielikku kuivamist.

Aastaid on kõik töötlejad täheldanud toote rasvasisalduse vähenemist aasta jooksul teatavatel perioodidel, eelkõige kevadel karjamaale laskmise ajal ja mõnikord sügisel pärast suvist põuda.

Uuringud ja katsetamised on võimaldanud tuvastada mitu põhjust.

Esimene on seotud karja arenguga. 1990ndatel olid karjas peamiselt Prim'Holsteini tõugu loomad, kuid nüüd valdavalt Montbéliarde'i tõugu. Selle tõu puhul on piimarasva ja piima valgusisalduse suhe ligikaudu 1,20 (Prim'Holsteini tõu puhul 1,28), kuid selleks, et juustu rasvasisaldus kuivaines oleks üle 52 %, peab nimetatud suhe olema suurem kui 1,20. Montbéliarde'i tõugu loomade geneetilise valiku riiklike kavade kohaselt ei ole ette nähtud liikuda selle suhtarvu suurendamise suunas.

Teine selgitus on seotud muudatustega söödakavades. Üha rohkem põllumajandusettevõtteid tegeleb vahelduva karjatamisega: eelkõige kevadedel, kui heinavarud on otsas, söövad lehmad noort mahlast rohtu, mis põhjustab piimarasva ja piima valgusisalduse suhte vähenemist. Seda olukorda võimendab globaalne soojenemine – karjatamise algus nihkub üha varasemaks ja heina varumiseks soodsaid ilmastikutingimusi on ühe harvem (mistõttu eelistatakse varuda pigem märgsööta). Maisisilo tarbimine parandab veidi juustu rasvasisaldust kuivaines, kuid sellise silo söödana kasutamine on tootespetsifikaadi kohaselt piiratud, samuti ei saa maisisilo kombineerida maisitõlvikutest valmistatud siloga, mida kasutatakse sageli jõusöödas. Seega on keeruline mõjutada juustu rasvasisaldust kuivaines sööda kaudu.

Lisaks näitavad kontrollikomisjonide tehtud organoleptiliste näitajate uuringute tulemused, et juustu rasvasisalduse vähendamine kuivaines 52 %-lt 50 %-le ei mõjuta juustu organoleptilisi omadusi.

Seetõttu tehakse ettepanek vähendada juustu rasvasisaldust kuivaines 52 %-lt 50 %-le, mis vastab algselt 1970. aastatel juustule „Fourme de Montbrison“ kehtestatud määrale.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

5. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Esimeses lauses on sõnastus „nimetusega hõlmatud keskne piirkond“ asendatud täpsema sõnastusega „nimetusega hõlmatud geograafilise piirkonna keskne osa“.

Lause „Piirkond hõlmab Loire'i ja Puy-de-Dôme'i departemangus 33 kommuuni“ on asendatud lausega „Geograafiline piirkond, mille riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut pädeva riikliku komitee 13. oktoobri 2000. aasta koosolekul heaks kiitis, hõlmab 2024. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel järgmiste kommuunide territooriumi“. Sellest lähtuvalt ajakohastatakse nimetusega hõlmatud piirkonna kommuunide loetelu, ilma selle piire muutmata.

Lisatud on lause „Geograafilist piirkonda kujutavate kartograafiliste dokumentidega on võimalik tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidi vahendusel“, millega asendatakse järgmine lause, mis jäetakse välja: „Piirkonna halduspiirid on näidatud lisas esitatud kaardil (1. lisa).“ Seega jäetakse lisas esitatud kaart välja.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

6. *Märgistusega seotud erisätted*

Lisatud on, et tootespetsifikaadi kohaste kohustuslike märgistusandmete all mõeldakse järgmist: „Lisaks kohustuslikele märgetele, mis on sätestatud toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides“.

Samuti on märgitud, et päritolunimetus ja Euroopa Liidu KPNi sümbol asuvad samal nägemisväljal.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

7. *Viited kontrolliasutustele*

Liikmesriigi pädeva asutuse kontaktandmeid ja kontrollistruktuure käsitlevat teavet on ajakohastatud.

Eelkõige on välja jäetud lause „Riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut on põllumajandusministeeriumi järelevalve all tegutsev avalik-õiguslik haldusasutus, mis on kuulutanud pädevaks asutuseks 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 882/2004 tähenduses.“ ja lisatud on lause „Vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artiklitele 39 ja 40 kontrollib enne toote turule laskmist selle vastavust spetsifikaadile tootesertifitseerimisasutus, kelle nimi ja kontaktandmed on kättesaadavad INAO veebisaidil ja Euroopa Komisjoni andmebaasis.“

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Siseriiklikud nõuded*

Peamiste kontrollitavate nõuete tabelit on ajakohastatud, et võtta arvesse punktis „Toote kirjeldus“ tehtud muudatust ja kohandada vajaduse korral hindamismeetodeid kooskõlas kontrollikavaga.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

1. **Nimetus(ed)**

„Fourme de Montbrison“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☒ KGT ☐

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Fourme de Montbrison“ on kalgendatud lehmapiimast valmistatud juust, millel on 17–21 cm kõrguse ja 11,5–14,5 cm läbimõõduga silindri kuju ja mis kaalub 2,1–2,7 kg; tegemist on pressimata ja kuumtöötlemata laagerdunud sinihallitusjuustuga, mille kalgendile on vormi panemisel lisatud sool.

Pärast täielikku kuivamist peab rasvasisaldus olema vähemalt 50 grammi 100 grammi juustu kohta.

Kuivainesisaldus ei tohi olla alla 52 grammi 100 grammi valminud juustu kohta.

Kaitstud päritolunimetust „Fourme de Montbrison“ tohib kasutada alates 32. päevast pärast piima laabiga kalgendamist.

Juust on oranžika värvusega kuiva bakterhallituskoorikuga, millel võib esineda valget, kollast või punast hallitust. Juustu sisu on kreemika värvusega, selles on kergelt helesiniseid marmorja mustriga hallitusjoonekesi.

Juustul „Fourme de Montbrison“ on ühtlane, veidi tihe ja suussulav tekstuur. Tal on hõrk järelmaitse ja iseloomulik lõhn, piimatoodetele omasele puuviljalisele maitsele lisanduv kerge sinihallituse nüanss annab juustule teatava maheduse. Lubatav on vähene soolasus ja kerge mõrkjas maitse.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Sätestatud nõuete kohaselt peab vähemalt 70 % piimalehmade kogu aastase söödaratsiooni kuivainest olema toodetud geograafilises piirkonnas.

Geograafilise piirkonna topograafia ja keskmäestikulise kliima tõttu ei ole tehniliselt võimalik toota siin kogu piimalehmadele vajalikku täiendsööta.

Kuna piimalehmade põhisööt on suures osas pärit geograafilisest piirkonnast ja täiendsööda kasutamine on rangelt piiritletud, siis on väliste tegurite mõju peamiselt geograafilisest keskkonnast pärit söödaga võrreldes vähene.

Kogu aasta vältel on piimalehmade söödaratsioon tagatud kaitstud nimetusega hõlmatud geograafilisest piirkonnast saadava söödaga.

Täiendsööda ja söödalisandite aastane keskmine kogus on piiratud 1 800 kg kuivainega lehma kohta aastas, see piirang kehtib kõikide piimalehmade kohta.

Sööda põhiratsioonis on lubatud kõik söödaliigid, välja arvatud ristõielised taimed sööda kujul.

Piimalehmade kohta aastas moodustab rohusööda (karjamaalt saadav rohi, hein, koresööt või silo) osakaal (kuivaines väljendatuna) piimalehmade sööda põhiratsioonis 80 % või üle selle.

Maisisilo osakaal (kuivaines väljendatuna) keskmiselt kõigi piimalehmade kohta aastas ei tohi olla päevases toiduratsioonis üle 20 %.

Ajal, mil lehmi ei karjatata karjamaal peab piimalehmadele antava heina keskmine kogus kuivainest olema vähemalt 3 kg piimalehma kohta päevas.

Kui karjamaadel on rohtu, tuleb piimalehmad välja lasta kohe, kui ilmastikutingimused seda lubavad. Karjamaal karjatamise kestus on vähemalt 150 päeva aastas.

Piimalehmadele antav täiendsööt ja söödalisandid võivad sisaldada üksnes lubatud ainete loendis esitatud tooraineid ja lisandaineid.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piima toodetakse, juustu töödeldakse, laagerdatakse ja säilitatakse kuni 32 päeva pärast laabi lisamist määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Juustu „Fourme de Montbrison“ tükeldamine on lubatud, kui see ei riku toote tekstuuri. Üle 50 grammi kaaluvad tükid peavad olema kindlasti koos koorikuga.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Lisaks kohustuslikele märgetele, mis on sätestatud toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides, esitatakse päritolunimetusega „Fourme de Montbrison“ juustu märgistusel ühel ja samal nägemisväljal järgmised andmed:

— kaitstud päritolunimetus, mis on esitatud märgistusel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku moodustavate tähtedega;

— Euroopa Liidu KPNi sümbol.

Lisaks neile tähistustele, mis peavad normide kohaselt kõikidel juustudel olema, on kaitstud päritolunimetusega otseselt seotud mis tahes muu omaduse osutamine keelatud, välja arvatud eratootja või eraettevõtja tunnus.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Juustu „Fourme de Montbrison“ geograafiline piirkond on järgmine:

Loire'i departemangu järgmised kommuunid: 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 (ainult Saint-Julien-la-Vêtre'i delegeeritud kommuuni territoorium).

Puy-de-Dôme'i departemangu järgmised kommuunid: Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud päritolunimetusega „Fourme de Montbrison“ hõlmatud geograafiline piirkond asub peamiselt Loire'i ja Puy de Dôme'i departemangu piiril asuva Forezi mägiala (Hautes Chaumes de Forez) ülemistel nõlvadel Forezi mägede idaosas. Tegemist on keskmise kõrgusega mägise piirkonnaga (kõrgeim tipp 1 634 m) üldise suunaga põhjast lõunasse, mis asub graniidist koosneval aluspinnal ja on looduslikult piiritletud. Tegemist on lageda mägiplatooga, mille mäginõmmedest ja madalamatest alpi aasadest koosneval maastikul esineb ümaraid ja maheda vormiga mäetippe ning mida ümbritsevad metsaga, eelkõige okaspuumetsaga, kaetud nõlvad. Piirkonnas leidub rohkesti ka rohumaid ja turbaalasid. Sademeid on võrdlemisi palju (keskmiselt üle 1 000 mm aastas). Kliima on ookeanilise ja kontinentaalse mõjuga. Aasta keskmine temperatuur on seega pigem jahe, alla 10 °C ja sageli alla 5 °C. Talved on pikad ja külmad, sageli lumega.

Kuna tegemist on kõrgete aladega, kus esineb rohkesti sademeid, saadakse sööta eelkõige püsirohumaadelt.

Haut-Forezi piirkonnas on juustu „Fourme de Montbrison“ toodetud alates keskajast ning vastav põllumajandus- ja karjakasvatussüsteem oli seal kasutusel kuni II maailmasõjani. Kõnealust juustu (*fourme*) valmistati Forezi mäemassiivi mõlemal küljel asuvate talumajapidamiste juustukodades (*jasserie*). Sel ajal valmistasid naised seda juustu oma väikese lüpsikarja piimast suvel, kui mehed jäid küladesse, et teha suviseid põllutöid. Looduslikult olid seega olemas okaspuude tüved, millesse süvistati rennid ja mida kasutati juustu valmistamisel nõrutamiseks. Juuste säilitati sageli kuni suvekarjamaadelt alla tulekuni ning müüdi seejärel turgudel mõlemal pool mäeseljakut, millest tuleb ka Montbrisoni turu olulisus.

Ka tänapäeval peetakse piimakarja püsirohumaadel. Juustu „Fourme de Montbrison“ tootmise tingimused, eelkõige loomade kohustuslik karjatamine karjamaal ajal, mil see on võimalik, ning söödaratsioon, mis põhineb rohul ja vaid piiratud hulgal maisisilo andmisel, on kõnealuse loodusressursi väärtust rõhutavad asjaolud.

Esivanematelt päritud tehnikatel põhinev juustu „Fourme de Montbrison“ tootmisviis väärtustab kohalikku oskusteavet, mille puhul

— kalgend purustatakse nii, et tulemuseks on väikesed kalgenditerad mõõtmetega 0,5–1 cm,

— sool lisatakse otse kalgendimassi ja juustu välispinnale pannakse seda võrdlemisi vähe,

— täiendavaks nõrutamiseks kasutatakse väga omalaadseid okaspuust renne.

„Fourme de Montbrison“ on peene maitse ja iseloomuliku aroomiga sinihallitusjuust, millel on 17–21 cm kõrguse ja 11,5–14,5 cm läbimõõduga silindri kuju ning oranžikas koorik, juustul on väikeste avadega sisu, millele kerge sinihallituse nüanss annab teatava maheduse.

Juustu „Fourme de Montbrison“ erilised omadused seisnevad piima tootmise tavades ja erilises valmistusviisis.

Piima tootmise aluseks on Forezi mäestiku karjamaade rikkus, mis annab ka juustule „Fourme de Montbrison“ peene maitse ja erilise aroomi.

Juustu väike kuju tuleneb selle valmistamise eripärast: kari oli väike ja andis vähe piima ning naised valmistasid juustu käsitsi.

Juustu „Fourme de Montbrison“ pigem mahe maitse tuleneb kalgendi lõikamisest väikesteks teradeks. Kuna kalgenditerad on väikesed, tekivad juustumassis väiksemõõdulised avad, milles hallitusseen *Penicillium roqueforti* areneb välja nõrgemini kui muudes sinihallitusjuustudes.

Väga eripärane oranžikas koorik tuleneb soolamise tehnikast, mis võimaldab tekkida pealmisel hallituskihil. Pealmise hallituskihi arengut soodustab ka juustude nõrgumine okaspuust rennides. Neis puidust rennides areneb juustu pealispinna mikrofloora väga hästi ning seega aitavad rennid otseselt kõnealuse hallituskihi arengule kaasa, hoides samas ära juustukooriku liiga kiire kuivamise.

Tänu soolamistehnikatele on juust „Fourme de Montbrison“ ka vähem soolane kui muud sama perekonna sinihallitusjuustud.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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