C/2025/2613

6.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 5 artiklan 4 kohta) ([1])

(C/2025/2613)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Fourme de Montbrison”

EU-nro: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Fourme de Montbrison”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Toimiala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen (SAN) ”Fourme de Montbrison” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta eli se:

a) ei sisällä suojatun alkuperänimityksen nimen muutosta

b) ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen ympäristöön;

c) ei lisää tuotteen kaupan pitämisen rajoitteita.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen*

Jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedot saatetaan ajan tasalle.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Hakijaryhmä*

Päivitetään hakijaryhmän yhteystiedot.

Korvataan hakijaryhmän kokoonpano seuraavasti:

”Kokoonpano: Kaikki luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, jotka tosiasiallisesti osallistuvat suojatun alkuperänimityksen ”Fourme de Montbrison” eritelmässä tarkoitettuihin tuotanto-, jalostus- tai valmistustoimiin.”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tuotelaji*

Tuote-eritelmästä poistetaan kohta, joka koskee tuotelajia ja joka määriteltiin aiemmin luokan mukaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotteen kuvaus*

Fourme de Montbrison -juuston kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuutta muutetaan: rasvapitoisuus täydellisen kuivauksen jälkeen alennetaan 52 grammasta 100:aa juustogrammaa kohden 50 grammaan 100:aa juustogrammaa kohden.

Useiden vuosien ajan kaikki jalostajat ovat havainneet kyseisen arvon alenemisen monta kertaa vuodessa, erityisesti laitumelle laskun aikoina (keväisin ja joskus myös syksyisin, jos kesä on ollut kuiva).

Tutkimusten ja kokeiden avulla siihen on löydetty useita syitä.

Ensimmäinen syy liittyy karjan kehitykseen. 1990-luvulla suurin osa karjasta oli Prim'Holstein -rotua, nykyään enimmäkseen Montbéliarde-rotua. Montbéliarde-rodulla rasvapitoisuuden ja valkuaispitoisuuden suhde on suunnilleen 1,20 (Prim'Holstein-rodulla se on 1,28). Rasva- ja valkuaispitoisuuden suhteen täytyy olla yli 1,20, jotta juuston kuiva-aineen rasvapitoisuus ylittää 52 prosenttia. Myöskään Montbéliarde-rodun kansallisten jalostusohjelmien tavoitteet eivät edistä rasva- ja valkuaispitoisuuden suhteen parantumista.

Toinen selitys liittyy rehujärjestelmien kehitykseen. Yhä useammat tilat harjoittavat vuorolaiduntamista: lehmät syövät nuorta ja tuoretta ruohoa erityisesti keväisin, kun heinävarastot ovat tyhjentyneet, mikä alentaa rasvapitoisuutta suhteessa valkuaispitoisuuteen. Ilmastonmuutos vahvistaa tätä ilmiötä, kun laitumelle lasku tapahtuu entistä aikaisemmin ja heinänkorjuuseen sopivia olosuhteita on harvemmin (tämä johtaa siihen, että heinävarastot koostuvat pääosin tuoreena säilötystä ruohosta). Maissisäilörehun syöttäminen lehmille parantaa hieman juuston kuiva-aineen rasvapitoisuutta, mutta tuote-eritelmä rajoittaa sen käyttöä ja sitä ei voi yhdistää maissintähkistä valmistetun säiliörehun kanssa, jota usein käytetään väkirehuna. Näistä syistä juuston kuiva-aineen rasvapitoisuuteen on vaikeaa vaikuttaa ruokavalion avulla.

Aistinvaraiset tarkastukset kuitenkin osoittavat, että rasvapitoisuuden aleneminen juuston kuiva-aineessa 52 prosentista 50 prosenttiin ei vaikuta sen aistinvaraiseen laatuun.

Edellä mainituista syistä ehdotetaan, että juuston kuiva-aineen rasvapitoisuus alennetaan 52 prosentista 50 prosenttiin, joka vastaa alun perin 1970-luvulla Fourme de Montbrison -juustolle määriteltyä pitoisuutta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Maantieteellisen alueen rajaus*

Ensimmäisessä virkkeessä termi ”nimityksen keskialue” on korvattu tarkemmalla termillä ”nimityksen maantieteellisen alueen keskiosa”.

Seuraava virke ”Alueeseen kuuluu 33 kuntaa Loiren ja Puy-de-Dômen departementeista” korvataan virkkeellä ”Maantieteellinen alue, jonka tuotteiden alkuperää ja laatua valvova kansallinen laitos (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO), on hyväksynyt 13 lokakuuta 2000 kansallisen toimivaltaisen komitean istunnossa, muodostuu seuraavien kuntien alueista vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella”. Luetteloa alueeseen kuuluvista kunnista päivitetään sen perusteella tekemättä muutoksia alueen rajoihin.

Lisätään virke ”Kartat, jotka osoittavat maantieteellisen alueen, ovat nähtävillä INAOn nettisivuilla”, joka korvaa virkkeen ”Liitteenä olevassa kartassa esitetään tämän rajauksen hallinnolliset rajat (liite 1).” Liitteenä oleva kartta poistetaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Merkintöjä koskevat tiedot*

Lisätään selitys sille, mitä tarkoitetaan tuote-eritelmän pakollisilla pakkausmerkinnöillä: ”Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi”.

Todetaan, että alkuperänimityksen nimi ja Euroopan Unionin SAN-tunnus ovat ”samassa kentässä”.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Valvontaelimiä koskevat tiedot*

Jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedot ja valvontaelimiä koskevat tiedot saatetaan ajan tasalle.

Poistetaan virke ”Asetuksessa (EY) N:o 882/2004, joka on annettu 29. huhtikuuta 2004, tarkoitetuksi toimivaltaiseksi viranomaiseksi nimetty Institut national de l’origine et de la qualité on maatalousministeriön alaisuudessa toimiva julkishallinnollinen laitos, joka on oikeudelliselta muodoltaan oikeushenkilö”. Lisätään virke ”Asetuksen (EU) 2024/1143 39 ja 40 artiklojen mukaan tuotteita sertifioiva elin, jonka nimi ja yhteystiedot löytyvät INAO:n nettisivuilta ja Euroopan komission tietokannasta, tarkastaa tuote-eritelmän noudattamisen ennen tuotteen saattamista markkinoille.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Kansalliset vaatimukset*

Taulukko, jossa esitetään tärkeimmät tarkastettavat kohdat, saatetaan ajan tasalle, jotta voidaan ottaa huomioon muutos, joka tehdään kohtaan ”Tuotteen kuvaus” ja toisaalta, jotta voidaan tarvittaessa sopeuttaa arviointimenetelmät johdonmukaisesti valvontasuunnitelmaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

1. **Nimi tai nimet**

”Fourme de Montbrison”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN☒ SMM☐

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Fourme de Montbrison on juoksutetusta lehmänmaidosta hapattamalla valmistettu puristamaton ja kypsentämätön homejuusto. Se on lieriön muotoinen, korkeudeltaan 17–21 senttimetriä, halkaisijaltaan 11,5–14,5 senttimetriä ja painoltaan 2,1–2,7 kilogrammaa. Juustomassa suolataan muottiinpanon yhteydessä.

Rasvapitoisuus täysin kuivassa aineessa on vähintään 50 grammaa 100 grammassa juustoa.

Kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 52 grammaa 100:aa grammaa kypsytettyä juustoa kohden.

Juustolle voidaan antaa suojattu alkuperänimitys ”Fourme de Montbrison” vasta sen jälkeen, kun maidon juoksettumisesta on kulunut 32 päivää.

Fourme de Montbrison -juustoa peittää ohut kuiva oranssinvärinen homekuori, ja siinä voi olla valkoista, keltaista ja punaista jalohometta. Juusto on sisältä kerman värinen, ja siinä on vaaleansinisiä marmoroituneita homejuovia. Reikiä on vain vähän.

Fourme de Montbrison -juuston rakenne on yhtenäinen, hieman kiinteä ja suussa sulava. Sen hienostuneen mausteisessa maussa korostuu maitotuotteen maku, johon yhdistyy kevyt sinihomejuuston maku, joka antaa juustolle lievästi makean vivahteen. Juuston maussa sallitaan mieto suolainen vivahde ja hienoinen karvaus.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Määräysten mukaan vähintään 70 prosenttia lypsylehmien vuotuisesta kokonaisrehuannoksesta täytyy olla tuotettu maantieteellisellä alueella.

Maantieteellisen alueen keskikorkean vuoriston haastava pinnanmuodostus ja ilmasto aiheuttavat sen, että siellä ei ole mahdollista tuottaa kaikkea lypsylehmille annettavaa täydennysrehua.

Koska lypsylehmien perusrehuannos tulee pääosin maantieteelliseltä alueelta ja koska täydennysrehun antamista on rajoitettu, näiden ulkopuolisten tekijöiden vaikutus maantieteellisestä ympäristöstä johtuviin ominaisuuksiin on vähäinen.

Lypsylehmiä ruokitaan koko vuoden ajan perusravinnolla, joka koostuu nimityksen maantieteelliseltä alueelta peräsin olevasta rehusta.

Kaikille lypsylehmille annettavan täydennysrehun ja ravintolisien määrä on rajoitettu keskimäärin 1 800 kg:aan kuiva-ainetta vuodessa eläintä kohti.

Sallittu perusravinto käsittää kaikki rehut lukuun ottamatta rehukaalia, jota ei saa antaa rehun muodossa.

Laidunnurmen, kuivatun tai esikuivatun heinän, paalirehun tai säilörehun osuuden kuiva-aineena ilmaistuna on oltava vähintään 80 prosenttia kaikkien lypsylehmien keskimääräisestä vuosittaisesta perusrehuannoksesta.

Maissisäilörehun osuus kuiva-aineena ilmaistuna saa olla enintään 20 prosenttia kaikkien lypsylehmien keskimääräisestä perusrehuannoksesta vuodessa.

Laiduntamisajan ulkopuolella lypsylehmille annettavan heinän keskimääräinen osuus kuiva-aineesta on vähintään 3 kg lypsylehmää kohti päivässä.

Kun laitumella on tuoretta ruohoa, lypsylehmät on päästettävä laiduntamaan heti sääolojen salliessa. Kun laitumella on tuoretta ruohoa ja kun sääolot sallivat, lypsylehmät on pidettävä laitumella vähintään 150 päivää vuodessa.

Lypsylehmille annettavassa täydennysrehussa ja ravintolisissä sallitaan ainoastaan positiiviluettelossa mainitut raaka- ja lisäaineet.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Sekä maidon tuotannon että juustojen valmistuksen, kypsytyksen ja säilytyksen 32 päivän ajan alkaen maidon juoksettumisesta on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Fourme de Montbrison -juuston leikkaaminen paloiksi on sallittua, ellei se muuta juuston rakennetta. Kuori on pakollinen paloissa, joiden paino on yli 50 grammaa.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi suojatulla alkuperänimityksellä ”Fourme de Montbrison” varustettujen juustojen pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— Alkuperänimityksen nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa muiden etiketin tietojen suurimmasta kirjasinkoosta,

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lainsäädännössä edellytetyistä merkinnöistä alkuperänimitykseen suoraan liitetyt määritteet ovat kiellettyjä lukuun ottamatta erityisiä tavaramerkkejä ja kauppanimiä.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Fourme de Montbrison -juuston maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavat alueet

Loiren departementti: 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 ja Vêtre-sur-Anzon (ainoastaan liitoskunnan Saint-Julien-la-Vêtren alue).

Puy-de-Dômen departementti: Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne ja Valcivières.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Alkuperänimityksen ”Fourme de Montbrison” maantieteellinen alue käsittää pääasiassa Forezin ruohoylängön, joka sijaitsee korkealla Forez-vuoristossa Loiren ja Puy-de-Dômen departementtien reuna-alueella, sekä Forez-vuoriston itäosan. Alue on pohjois-eteläsuunnassa sijaitsevaa keskikorkeaa vuoristoa (korkein huippu 1 634 m), jonka kallioperä on graniittia ja jota ympäröivät luonnon muodostamat rajat. Maisema muodostuu ylänkö- ja vuoristonummista, ja siinä vaihtelevat paljaat ylätasangot ja pyöristyneet loivat harjanteet, joiden rinteillä kasvaa erityisesti havumetsää. Alueella on paljon turvekerrostumia ja niittyjä. Sateet ovat suhteellisen runsaita (keskimäärin yli 1 000 mm vuodessa). Ilmastossa on sekä merellisiä että mannermaisia piirteitä. Vuotuinen keskilämpötila on melko alhainen, alle 10 °C ja usein alle 5 °C. Talvet ovat pitkiä ja kylmiä, usein silloin on myös lunta.

Pinnankorkeudesta ja runsassateisuudesta johtuen rehuntuotanto perustuu ennen kaikkea pysyviin laitumiin.

Fourme de Montbrison -juuston valmistus sai alkunsa jo myöhäiskeskiajalla Haut-Forezin alueella, jolla laiduntalouden harjoittaminen jatkui toisen maailmansodan päättymiseen asti. Juuston valmistus tapahtui Forez-vuoriston rinteiden perinteisillä karjamajoilla (jasseries). Tuohon aikaan naiset valmistivat juustoa kesällä vähäisen karjamäärän tuottamasta maidosta miesten jäädessä kyliin peltotöiden pariin. Luonnosta saatiin havupuiden runkoja, joista tehtiin kaivertamalla erinomaisia kouruja (chéneaux) valmistusvaiheessa olevien juustojen valutukseen. Juustoja säilytettiin usein siihen asti, kun karja tuotiin takaisin siirtolaitumilta, minkä jälkeen ne myytiin eri puolilla vuoristoa markkinoilla, joista suurimmat järjestettiin Montbrisonissa.

Nykyisin maitotiloilla käytetään yleensä pysyviä luonnonlaitumia. Fourme de Montbrison -juuston tuotanto-olosuhteet ja erityisesti laiduntamisvelvoite aina kun laiduntaminen on mahdollista, ruohon käyttöön perustuva ruokinta ja maissisäilörehun osuuden rajoittaminen ovat tekijöitä, jotka korostavat kyseisen luonnonvaran merkitystä.

Ikivanhan menetelmän mukaisesti tuotetun Fourme de Montbrison -juuston valmistusmenetelmä käsittää seuraavat paikalliseen osaamiseen perustuvat vaiheet:

— pieneen raekokoon (noin 0,5–1 cm) murennetun juustouman sekoittaminen,

— juustomassan suolaus ja ulkopinnan kevyt suolaus,

— ylimääräinen valutus havupuusta valmistetuissa kouruissa.

Fourme de Montbrison on maultaan hienostuneen mausteinen lieriön muotoinen sinihomejuusto, jonka korkeus on 17–21 cm ja halkaisija 11,5–14,5 cm. Sen kuoren pinta on oranssinvärinen, sisuksessa on pieniä koloja ja hieman vaaleansinisiä marmoroituneita homejuovia, jotka antavat juustolle lievästi makean vivahteen.

Fourme de Montbrison -juuston ominaispiirteet johtuvat ennen muuta erityisistä maidontuotanto- ja valmistusmenetelmistä.

Maidon tuotanto perustuu Forez-vuoriston monipuoliseen laidunkasvillisuuteen, joka vaikuttaa osaltaan Fourme de Montbrison -juuston hienostuneen mausteiseen makuun.

Juuston suhteellisen pieni koko johtuu sen alkuperästä. Alueen naiset valmistivat sitä vähäisen karjamäärän niukasti tuottamasta maidosta.

Fourme de Montbrison -juuston suhteellinen makeus johtuu juustouman leikkaamisesta pieniksi rakeiksi. Pienen raekoon vuoksi juustomassaan muodostuu vain pieniä koloja, jolloin Penicillium roqueforti -kasvustoa muodostuu vähemmän kuin muissa sinihomejuustoissa.

Suolausmenetelmät edistävät pintamikrobikasvuston kehittymistä ja vaikuttavat kuoren erityiseen, oranssinväriseen pintaan. Myös valutus havupuusta kaiverretuissa kouruissa edistää pintamikrobikasvuston kehittymistä. Ne ovat todellinen pintakasvuston reservoaari, joka vaikuttaa suoraan kasvuston kehittymiseen estämällä pinnan liian nopean kuivumisen.

Myös suolausmenetelmä saa aikaan sen, että Fourme de Montbrison on muita sinihomejuustoja vähäsuolaisempi.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisutiedot

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