C/2025/2613

6.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2613)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Fourme de Montbrison”

EU br.: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Fourme de Montbrison”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Fourme de Montbrison” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti;

b) ne može dovesti do poništavanja poveznice sa zemljopisnim područjem;

c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj” izmjeni.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Nadležna služba države članice*

Ažurirani su kontaktni podaci nadležne službe države članice.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina koja podnosi zahtjev*

Ažurirani su podaci o skupini.

Sastav skupine koja podnosi zahtjev zamijenjen je sljedećim:

„Sastav: Svaka fizička ili pravna osoba koja je stvarno uključena u aktivnosti proizvodnje, prerade ili pripreme predviđene u specifikaciji ZOI-ja‚Fourme de Montbrison'."

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Rubrika koja se odnosi na vrstu proizvoda, koja je prethodno bila definirana njegovim razredom, izbrisana je iz specifikacije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Mijenja se minimalni udio masti u suhoj tvari sira „Fourme de Montbrison": vrijednost od 52 grama na 100 grama sira nakon potpunog sušenja smanjena je na 50 grama na 100 grama sira nakon potpunog sušenja.

Već nekoliko godina svi prerađivači bilježe povremena smanjenja te vrijednosti nekoliko puta tijekom godine, prvenstveno tijekom razdoblja ispaše (proljeće, a ponekad i jesen nakon ljetne suše).

Studije i eksperimenti omogućili su utvrđivanje različitih uzroka toga.

Prvi je povezan s promjenama u stadima. Naime, devedesetih godina 20. stoljeća uglavnom je bila riječ o pasmini Prim'Holstein, a nakon toga Montbéliarde. Ta stada daju mlijeko s omjerom udjela masti i proteina 1,20 (a stada Prim'Holstein 1,28), a poznato je da je potreban omjer veći od 1,20 kako bi se dobio udio masti veći od 52 % u suhoj tvari sira. U smjernicama nacionalnih programa genetske selekcije za pasminu Montbéliarde ne podržava se poboljšanje tog omjera.

Drugo objašnjenje povezano je s promjenama u sustavima stočne hrane. Sve više poljoprivrednih gospodarstava prakticira rotirajuću ispašu: krave konzumiraju mladu travu, posebno u proljeće, a zaliha sijena nema, što nije dobro za omjer udjela masti i proteina. Globalno zagrijavanje pojačava tu pojavu, prije svega raniju ispašu i sve nepovoljnije uvjete za žetvu sijena (stada se stoga hrane travom). Konzumacijom kukuruza neznatno se poboljšava udio masti u suhoj tvari sira, no ona je ograničena specifikacijom proizvoda i ne može se kombinirati s konzumacijom klipa kukuruza koji se često upotrebljava kao koncentrat. Stoga je teško prehranom utjecati na udio masti u suhoj tvari sira.

Nadalje, rezultati organoleptičkih ispitivanja pokazuju da smanjenje udjela masti u suhoj tvari s 52 % na 50 % ne utječe na organoleptičku kvalitetu sira.

Zbog toga se predlaže smanjenje udjela masti u suhoj tvari sira s 52 % na 50 %, što odgovara stopi prvotno utvrđenoj za sir „Fourme de Montbrison" 70-ih godina 20. stoljeća.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Definicija zemljopisnog područja*

U prvoj rečenici riječi „središnje područje oznake" zamijenjene su preciznijim izrazom „središnji dio zemljopisnog područja oznake".

Rečenica „To područje stoga obuhvaća 33 općine departmana Loire i Puy-de-Dôme" zamjenjuje se rečenicom „Zemljopisno područje koje je odobrio Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu na sastanku nadležnog nacionalnog odbora održanom 13. listopada 2000. obuhvaća područje sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024". Popis općina uključenih u to područje ažurira se na temelju toga, a pritom se ne mijenjaju njegove granice.

Dodana je rečenica „Pregledni dokumenti koji se odnose na to zemljopisno područje” na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu i zamjenjuje sljedeću rečenicu, koja je izbrisana: „Priložena karta prikazuje administrativne granice tog razgraničenja (Prilog 1.).”. Stoga je priložena karta uklonjena.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Posebni elementi označivanja*

Dodano je da su obvezni podaci za označivanje u specifikaciji proizvoda „uz obvezne podatke utvrđene u pravilima o označivanju i prezentiranju hrane”.

Navodi se da naziv oznake i simbola ZOI-ja Europske unije moraju biti „u istom vidnom polju”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Napomene o nadzornoj strukturi*

Ažurirani su kontaktni podaci nadležne službe države članice i informacije o kontrolnim strukturama.

Konkretno, rečenica „Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu je građansko tijelo javne uprave, pod nadzorom Ministarstva poljoprivrede, proglašeno nadležnim tijelom u smislu Uredbe (EZ) br. 882/2004 od 29. travnja 2004.” izbrisana je, a dodana je rečenica „U skladu s člancima 39. i 40. Uredbe (EU) 2024/1143 provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda prije stavljanja na tržište provodi certifikacijsko tijelo za proizvode čiji su naziv i kontaktni podaci dostupni na internetskim stranicama INAO-a i u bazi podataka Europske komisije.”

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Nacionalni zahtjevi*

Tablica glavnih točaka koje treba provjeriti ažurirana je kako bi se uzela u obzir izmjena odjeljka „Opis proizvoda” i kako bi se metode ocjenjivanja prema potrebi prilagodile u skladu s planom kontrole.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

1. **Naziv**

„Fourme de Montbrison”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☒ ZOZP ☐

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Fourme de Montbrison” je sir proizveden od kravljeg mlijeka dodavanjem renina, cilindričnog oblika visine od 17 do 21 cm i promjera 11,5 do 14,5 cm te mase od 2,1 do 2,7 kg, smjese prošarane plavičastim točkicama, nije tlačen niti kuhan, nego je fermentiran i soljen ubacivanjem soli u gruš prilikom stavljanja u kalup.

Udio masti mora biti najmanje 50 grama na 100 grama sira nakon potpunog sušenja.

Udio suhe tvari ne smije biti manji od 52 grama na 100 grama zrelog sira.

Sir smije dobiti oznaku izvornosti „Fourme de Montbrison” tek nakon trideset i drugog dana od dana dodavanja renina.

Korica mu je suha, prekrivena plijesni, narančaste je boje s mogućim bijelim, žutim i crvenim mrljama. Smjesa je žućkastobijele boje, s malo otvora i prošarana svjetloplavim točkicama.

„Fourme de Montbrison” ima homogenu, pomalo čvrstu teksturu topivu u ustima. Profinjena je okusa, mirisan poput mliječnog proizvoda s voćnim notama i blago naglašenim okusom plavog sira koji mu daje određenu blagost. Prihvatljivi su prstohvat soli i blaga gorčina.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Iz utvrđenih odredbi proizlazi da se najmanje 70 % suhe tvari u ukupnom obroku mliječnih krava godišnje proizvodi na tom zemljopisnom području.

Topografija i klima tog zemljopisnog područja tehnički ne omogućuju proizvodnju sve dopunske krmne smjese koja se ondje daje mliječnim kravama.

Budući da je osnovni obrok mliječnih krava sa zemljopisnog područja u velikoj mjeri ograničen, a dopunska prehrana strogo ograničena, učinak tih vanjskih čimbenika na svojstva ograničen je zbog zemljopisnog okruženja.

Tijekom cijele godine osnovni obrok mliječnih krava sastoji se od krmiva koje potječe iz zemljopisnog područja oznake.

Najveći unos koncentrata i aditiva ograničen je na 1 800 kg suhe tvari godišnje po mliječnoj kravi, što je prosjek za sve mliječne krave.

U osnovnom obroku su dopuštene sve vrste krmiva, osim biljki krstašica.

Udio svježe trave, suhog ili prosušenog sijena, trave u balama ili silirane trave u suhoj tvari mora biti veći ili jednak 80 % osnovnog obroka krmiva mliječnih krava, što je godišnji prosjek za sve mliječne krave zajedno.

Udio silažnog kukuruza u suhoj tvari ne smije biti veći od 20 % osnovnog obroka mliječnih krava, što je godišnji prosjek za sve mliječne krave zajedno.

Izvan razdoblja ispaše, sijeno mora sadržavati barem 3 kg suhe tvari prosječno po mliječnoj kravi dnevno, za sve mliječne krave zajedno.

Ispaša mliječnih krava obvezna je u razdoblju kad ima svježe trave i čim to klimatski uvjeti dopuštaju. Ispaša mora trajati najmanje 150 dana godišnje.

U koncentratima i aditivima koji se daju mliječnim kravama, dopuštene su samo sirovine i aditivi navedeni na važećem popisu.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka, prerada, zrenje i čuvanje sireva do 32 dana od dana dodavanja renina moraju se poduzeti unutar zemljopisnog područja.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Rezanje sira „Fourme de Montbrison” dopušteno je ako mu ne narušava teksturu. Komadi teži od 50 g moraju imati koricu.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa za sireve s oznakom izvornosti „Fourme de Montbrison” u istom vidnom polju sadržava:

— naziv oznake izvornosti ispisan slovima koja smiju biti najviše za trećinu manja od najvećih slova na etiketi,

— oznaku ZOI Europske unije.

Neovisno o propisanim oznakama koja se primjenjuju na sve sireve, zabranjeno dodavanje bilo kakvih pridjeva oznaci izvornosti, izuzev posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje „Fourme de Montbrison” obuhvaća sljedeća područja:

Departman Loire: communes de 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 (samo za područje delegirane općine Saint-Julien-la-Vêtre).

Departman Puy-de-Dôme: općine Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne et Valcivières.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Fourme de Montbrison” prostire se uglavnom „visokim pašnjacima” na vrhovima gorja Forez, na rubnim dijelovima departmana Loire i Puy-de-Dôme te na istočnom dijelu gorja Forez. Radi se o području srednje visokih planina (najviši vrh visok je 1 634 m) općenite orijentacije sjever-jug, nastalog na granitnoj podlozi i ograničenog prirodnom granicom. Ono se sastoji od planinskih i podalpskih pašnjaka koji stvaraju krajobraz ogoljelih zaravni sa zaobljenim i blagim grebenima, opasanih pošumljenim obroncima, poglavito crnogoricom. Tamo se nalaze brojna tresetišta i livade. Razina kišnih padalina relativno je visoka (u prosjeku više od 1 000 mm godišnje). Klima je pod utjecajem oceanske i kontinentalne klime. Prosječne godišnje temperature stoga su obično niske, niže od 10 °C i često niže od 5 °C. Zime su duge i hladne s čestim snijegom.

Zbog nadmorske visine i velike količine kiše, krmivo se proizvodi uglavnom na trajnim pašnjacima.

Proizvodnja sira „Fourme de Montbrison” potječe iz doba Srednjega vijeka u regiji Haut-Forez gdje se poljoprivredno-pastirski sustav zadržao sve do drugog svjetskog rata. Proizvodnja tog sira odvijala se u posebnim građevinama nazvanima „jasseries”, zgradama koje su se gradile na obroncima gorja Foreza, a u njima su tijekom ljetnih mjeseci boravili ljudi i životinje te se u njima proizvodio sir. U to se doba sir proizvodio ljeti, od mlijeka dobivenog od stada skromne veličine, a proizvodile su ga žene, dok su muškarci ostajali u selima i nastavljali s ljetnim radovima u polju. Prirodni okoliš obilovao je stablima crnogorice koja, kad se izdube, tvore žljebove (nazvane „chéneaux”) koji su tijekom proizvodnje bili iznimno prilagođeni cijeđenju sireva „fourme”. Ti su se sirevi često čuvali sve dok žene ne bi sišle u dolinu i prodavale ih na tržnicama s jedne i druge strane masiva, među kojima je najvažnija bila tržnica u gradu Montbrisonu.

Danas se uzgoj mliječnih krava uglavnom odvija na trajnim pašnjacima. Uvjeti proizvodnje sira „Fourme de Montbrison”, obvezna ispaša kada je moguća, osnovni obrok koji se temelji na travi i ograničena uporaba silažnog kukuruza dodatno ističu vrijednost tog prirodnog resursa.

Tehnološka shema proizvodnje sira „Fourme de Montbrison” preuzeta je od predaka te ističe lokalno znanje i umijeće, posebno naglašavajući:

— miješanje prilagođeno manjem zrnu gruša veličine oko 0,5 cm do 1 cm,

— soljenje sirne smjese i smanjeno soljenje izvana,

— što je vrlo specifična tehnika dodatnog cijeđenja u žlijebu od crnogoričnog drveta.

„Fourme de Montbrison” je sir smjese prošarane plavičastim točkicama, profinjena i aromatična okusa, u cilindričnom obliku visine 17 do 21 cm te promjera 11,5 do 14,5 cm, u narančastoj košuljici, s manjim otvorima u smjesi i blago naglašenim karakterom „plavog” sira koji mu daje određenu blagost.

Specifične karakteristike sira „Fourme de Montbrison” prvenstveno proizlaze iz specifičnih običaja u proizvodnji mlijeka i preradi sira.

Proizvodnja mlijeka oslanja se na bogatstvo pašnjaka na gorju Forez i doprinosi profinjenom i mirisnom okusu „Fourme de Montbrison”.

Činjenica da nije riječ o velikom siru povezana je s njegovim podrijetlom: mala stada davala su male količine mlijeka i sir su žene oblikovale ručno.

Pretežito blag okus sira „Fourme de Montbrison” povezan je s tankim rezanjem zrna gruša. Takav manji oblik zrna gruša stvara male otvore u smjesi, omogućujući ograničeni razvoj plijesni Penicillium roqueforti koja je manje prisutna u odnosu na druga tijesta prošarana plavim plijesnima.

Specifična narančasta boja kore rezultat je tehnika soljenja koje pogoduju razvoju površinske flore. Razvoju površinske flore također pogoduje i cijeđenje u žlijebu izdubljenom u deblu crnogoričnog stabla. Zapravo, drveni su žljebovi spremnik površinske flore i izravno sudjeluju u njezinu razvoju sprečavajući prebrzo sušenje kore.

„Fourme de Montbrison” manje je slan od ostalih plavih sireva zbog same tehnike soljenja.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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