C/2025/2613

2025.5.6.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2613)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Fourme de Montbrison”

EU-szám: PDO-FR-0542-AM01 – 2025.2.20.

1. **A termék elnevezése**

„Fourme de Montbrison”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Fourme de Montbrison” OEM módosítására irányuló kérelem nem sorolható az úgynevezett uniós módosítás három esetének egyike alá sem, melyek a következők:

a) a módosítás az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozását vonja magával;

b) a módosítás érvényteleníthet a földrajzi környezettel való kapcsolatot;

c) a módosítás további korlátozásokat von magával a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A tagállam illetékes szerve*

A tagállam illetékes szervének nevét és elérhetőségeit aktualizálták.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Kérelmező csoportosulás*

A kérelmező csoportosulás elérhetőségeit frissítették.

A kérelmező csoportosulás összetételének helyébe a következő szöveg lép:

„Összetétel: a »Fourme de Montbrison« OEM termékleírásában meghatározott előállításban, feldolgozásban vagy elkészítésben ténylegesen részt vevő bármely természetes vagy jogi személy.”

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

3. *A termék típusa*

A termékleírásból törölték a termék típusára vonatkozó szakaszt, amelyet korábban a termék osztálya határozott meg.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *A termék leírása*

A „Fourme de Montbrison” szárazanyagának minimális zsírtartalma a teljes száradást követően 100 grammonként 52 grammról 100 gramm sajtra számítva 50 grammra csökkent a teljes száradást követően.

Ez az érték már évek óta, évente többalkalommal csökken az összes sajtkészítőnél, különösen azokban az időszakokban, amikor a teheneket legeltetik (tavasszal és néha ősszel, nyári aszály után).

Tanulmányok és kísérletek segítségével több okot sikerült feltárni.

Az első ok az állományokban bekövetkezett változásokhoz kapcsolódik. Az 1990-es években az állományok nagy részét a Prim'Holstein fajta tette ki, jelenleg azonban a Montbéliarde fajta dominál. A Montbéliarde-állomány esetében a zsír és a fehérje aránya körülbelül 1,20 (míg a Prim'Holstein-állománynál 1,28). Ahhoz, hogy a sajt zsírtartalma meghaladja a szárazanyag 52 %-át, 1,20 feletti zsír/fehérje arány szükséges. A Montbéliarde fajtára vonatkozó genetikai szelekciós nemzeti programok iránymutatásai nem támogatják ennek az aránynak a növelését.

A második ok a takarmányozási rendszerek változásaihoz kapcsolódik. Egyre több gazdaság folytat ciklikus legeltetést. A tehenek fiatal és lágy füvet fogyasztanak, főként tavasszal, amikor a szénakészletek kimerülnek, ami csökkenti a zsír/fehérje arányt. A globális felmelegedés felerősíti ezt a jelenséget, mivel a teheneket korábban viszik ki a legelőre, és ritkábban kedvezőek a feltételek a széna betakarítása szempontjából (ami elsődlegesen a nedvesen tartósított fű felé tolja el a készleteket). A kukoricaszilázs fogyasztása kismértékben növeli a sajt szárazanyag-tartalmának zsírtartalmát, de azt a termékleírás korlátozza, és nem kombinálható a gyakran koncentrátumként használt kukoricacsutka-szilázs fogyasztásával. Ezáltal a sajt szárazanyag-tartalmának zsírtartalma nehezen befolyásolható a tehenek étrendje révén.

Ezenkívül az érzékszervi vizsgálatokat végző bizottságok eredményei azt mutatják, hogy a sajt érzékszervi minőségét nem befolyásolja az, ha a sajt szárazanyag-tartalmának zsírtartalma 52 %-ról 50 %-ra csökken.

Ezért javasoljuk a sajt szárazanyag-tartalmán belüli zsírtartalom 52 %-ról 50 %-ra történő csökkentését, ami megfelel az 1970-es években a „Fourme de Montbrison” esetében eredetileg megállapított aránynak.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *A földrajzi terület meghatározása*

Az első mondatban az „eredetmegjelölés központi területe” kifejezés helyébe „az eredetmegjelölés földrajzi területének központi része” kifejezés lép. A következő mondat helyébe:

„Így a terület Loire és Puy-de-Dôme megye 33 településére terjed ki” az alábbi szöveg lép: „Az illetékes nemzeti bizottság 2000. október 13-i ülésén az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) által jóváhagyott földrajzi terület a következő települések területére terjed ki, a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (COG) alapján”. A területen található települések listáját ennek megfelelően frissítették, anélkül, hogy megváltoztatták volna a terület körvonalait.

A szöveg kiegészült „A földrajzi terület térképei megtalálhatók az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján” mondattal, amely az alábbi, törölt mondat helyébe lép: „A csatolt térkép mutatja a körülhatárolás közigazgatási határait (1. melléklet).” A csatolt térkép ennek megfelelően törlésre került.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *A címke egyedi elemei*

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a termékleírásban szereplő kötelező címkézési adatok „az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó szabályokban meghatározott kötelező adatokon felül” értendők.

Meg kell jegyezni, hogy az eredetmegjelölés nevének és az Európai Unió OEM szimbólumának „ugyanabban a látómezőben” kell szerepelnie.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. *Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok*

Az ellenőrző szervre vonatkozó információkat és a tagállami illetékes szerv nevét és elérhetőségeit aktualizálták. A következő mondatot törölték:

„Az Institut national de l'origine et de la qualité (Nemzeti Eredetvédelmi és Minőségügyi Intézet, INAO) jogi személyiséggel rendelkező közigazgatási szerv, amely a Mezőgazdasági Minisztérium felé tartozik beszámolással, és amelyet a 2004. április 29-i 882/2004/EK rendelet értelmében illetékes hatóságként jelöltek ki”. Beillesztésre került a következő mondat: „Az (EU) 2024/1143 rendelet 39. és 40. cikkének rendelkezéseivel összhangban a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését a termék forgalomba hozatala előtt egy olyan terméktanúsító szerv végzi, amelynek neve és elérhetőségei elérhetők az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában”.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

8. *Nemzeti előírások*

A főbb ellenőrizendő pontokat tartalmazó táblázatot frissítették „A termék leírása” szakasz módosításának figyelembevétele és az értékelési módszerek szükség szerinti, az ellenőrzési tervnek megfelelő kiigazítása érdekében.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

1. **Elnevezés(ek)**

„Fourme de Montbrison”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Fourme de Montbrison” beoltott tehéntejből készült, 17–21 cm magas és 11,5–14,5 cm átmérőjű, henger alakú, 2,1–2,7 kg súlyú, kék erezetű préseletlen, nyers, erjesztett és (a formába helyezéskor az alvadékhoz kevert sóval) sózott sajttésztájú sajt.

A sajt a teljes száradást követően 100 grammonként legalább 50 gramm zsírt tartalmaz,

az érett sajt szárazanyag-tartalma pedig 100 grammonként nem lehet kevesebb, mint 52 gramm.

A termék csak a beoltás napjától számított harminckettedik naptól fogva látható el a „Fourme de Montbrison” eredetmegjelöléssel.

A száraz, nemespenész-bevonatú kéreg narancssárga színű, de megjelenhetnek rajta fehér, sárga és vöröses penészgombák. A halványan kék penészerezésű, krémszínű sajttésztában csak kevés hézag található.

A „Fourme de Montbrison” homogén, kissé tömör, de a szájban elomló textúrájú sajt. Kellemes és zamatos ízvilágát a feldolgozott alaptej gyümölcsös íze határozza meg, enyhe kéksajt-jelleggel, ami édeskés árnyalatot kölcsönöz a sajtnak. Némi sós jelleg és enyhe kesernyés árnyalat is megengedhető.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Az előírt rendelkezésekből kitűnik, hogy a tejelő tehenek éves takarmányadagja szárazanyag-tartalmának legalább 70 %-át a földrajzi területen állítják elő.

A földrajzi terület domborzata és hegyvidéki éghajlata technikailag lehetetlenné teszi a tejelő teheneknek adott összes kiegészítő takarmány előállítását.

Mivel a tejelő tehenek alaptakarmányának nagy része a földrajzi területről származik, és a kiegészítő takarmányok szigorúan korlátozottak, ezek a külső tényezők alapvetően a földrajzi környezet miatt csak korlátozott mértékben befolyásolják a jellemzőket.

A tejelő tehenek alaptakarmány-adagját az év egészében az eredetmegjelölés szerinti földrajzi területről származó takarmány adja.

A takarmányhoz adott kiegészítő takarmányok és adalékanyagok az összes tejelő tehén átlagát tekintve tejelő tehenenként évente nem haladhatják meg az 1 800 kg-ot.

Az alaptakarmány-adagban valamennyi takarmány szerepelhet, a takarmányként adott káposztafélék kivételével.

Az egész állomány éves átlagában a legelt friss fű, a széna, és a fonnyasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek alaptakarmány-adagjának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 80 %-át teszi ki.

Az egész állomány éves átlagában a silózott kukorica a tejelő tehenek alaptakarmány-adagjának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legfeljebb 20 %-át teszi ki.

A legelési időszakon kívül a tejelő tehenek étrendjében a szénának naponta szárazanyagban kifejezve legalább 3 kg-ot kell kitennie.

A legelésre alkalmas időszakokban, amint az időjárási körülmények megengedik, a tejelő teheneket kötelezően ki kell hajtani a legelőre. A legeltetési időszak minimális időtartama évente 150 nap.

A tejelő teheneknek adható kiegészítő takarmányok és adalékanyagok közül kizárólag a pozitív listán szereplő alapanyagok és adalékanyagok használata megengedett.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelését, a sajtok előállítását, érlelését és a beoltástól számított 32 napig történő tárolását a földrajzi területen kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Fourme de Montbrison” darabolva is értékesíthető, ha a darabolás nem tesz kárt a sajt struktúrájában. Az 50 grammot meghaladó súlyú sajtdarabok kizárólag héjjal együtt értékesíthetők.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Fourme de Montbrison” eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén ugyanabban a látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

— az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve a címkén szereplő legnagyobb betű méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú betűvel,

— az Európai Unió „OEM” logója.

Az összes sajton kötelezően feltüntetendő jelöléseken túlmenően az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez közvetlenül hozzáfűzött bármilyen megjelölés feltüntetése tilos, kivéve a védjegyet vagy a márkanevet.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Fourme de Montbrison” előállításának földrajzi területe a következőkre terjed ki: Loire megye:

a következő települések: 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 és Vêtre-sur-Anzon (csak Saint-Julien-la-Vêtre volt önálló település egykori területe).

Puy-de-Dôme megye: Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne és Valcivières település.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Fourme de Montbrison” eredetmegjelölés földrajzi területe nagyjából a Forez-hegység magasan fekvő részén, Loire és Puy-de-Dôme megye határán elterülő, Hautes Chaumes-nak nevezett fennsíkot, valamint a Forez-hegység keleti vonulatát foglalja magában. Ez a régió alapvetően észak-déli tájolású hegyvidéki terület (legmagasabb pontjának tengerszint feletti magassága 1 634 m), gránitkőzet alapzattal és természetes határokkal. A tájat hegyvidéki és szubalpesi rétek alkotják, a kopár fennsíkokat kerek és lankás domborulatok teszik változatosabbá, körülöttük erdős – elsősorban tűlevelű erdőkkel borított – hegyoldalak magasodnak. Számos tőzegláp és legelő található a vidéken. Az éves csapadékmennyiség viszonylag jelentős (átlagosan meghaladja az évi 1 000 mm-t). Az éghajlatban óceáni és kontinentális hatás érvényesül. Az éves átlaghőmérsékletek viszonylag alacsonyak, nem haladják meg a 10 °C-ot, de gyakran az 5 °C-ot sem érik el. Hosszú, hideg telek jellemzik az éghajlatot, gyakran hóeséssel.

A tengerszint feletti magasság és a magas csapadékszint következtében a takarmánytermelés alapját főként az állandó legelők képezik.

A „Fourme de Montbrison” készítése a korai középkorig nyúlik vissza a Forez-hegység magasabban fekvő régióiban, ahol a hagyományos földművelési és állattenyésztési rendszer egészen a második világháborúig fennmaradt. A sajt készítésére a „jasserie” nevű pásztorkunyhók szolgáltak, amelyek egykor benépesítették a Forez-hegység mindkét oldalának magasan fekvő lejtőit. A „Fourme de Montbrison”-t annak idején a nők készítették a nyári legeltetés időszakában a kis méretű csordáktól lefejt tejből, miközben a faluban maradt férfiak a szántóföldeken végezték a nyári munkákat. A természetes környezetben megtalálható tűlevelű fák törzsei kivájva lecsepegtető vályúként szolgáltak, amelyek tökéletesen megfeleltek a készülő „Fourme de Montbrison” lecsepegtetéséhez. A sajtot gyakran egészen a nyári hegyvidéki legeltetési időszak végéig a pásztorkunyhókban tárolták, majd ezt követően a hegyvidék különböző pontjain rendezett piacokon értékesítették, beleértve a montbrisoni nagy piacot.

A helyi tejtermelő gazdák napjainkban jelentős mértékben támaszkodnak az állandó legelőkre. A „Fourme de Montbrison” előállításának feltételei – elsősorban a kötelező legeltetés minden olyan időszakban, amikor erre lehetőség van, valamint a főként fűvel történő takarmányozás és a silókukorica korlátozása – előtérbe helyezik a helyi természeti erőforrásokat.

Az ősi sajtkészítési technikák örököseként a „Fourme de Montbrison” előállításának technológiai folyamata messzemenően a helyi szaktudásból táplálkozik, amely a következőkben nyilvánul meg:

— az alvadék keverésének módszere a kis méretű, megközelítőleg 0,5–1 cm széles szemcsemérethez igazodik,

— az alvadékmassza sózását követően a sajt külsejét csak enyhén sózzák,

— a tűlevelű fákból készült lecsepegtető vályúkban történő kiegészítő lecsepegtetés sajátságos technikát képvisel.

A „Fourme de Montbrison” 17–21 cm magas és 11,5–14,5 cm átmérőjű, henger alakú, kék erezetű, kellemes és zamatos ízvilágú sajt, narancssárgás árnyalatú héjjal. Tésztájában kisebb hézagok találhatók, enyhe kéksajt-jellege bizonyos édeskés árnyalatot kölcsönöz ízének.

A „Fourme de Montbrison” különleges jellemzői elsősorban az egyedi helyi tejtermelési és sajtkészítési szokásokból táplálkoznak.

A tejtermelés a Forez-hegység gazdag legeltetési lehetőségein alapul, ami hozzájárul a „Fourme de Montbrison” kellemes és zamatos ízkarakteréhez.

Viszonylag kis mérete a sajt kialakulásához köthető: a kisebb méretű csordák kis tejmennyiséget adnak, amelyből a vidék asszonyai készítették a sajtot.

A „Fourme de Montbrison” lágyabb íze összefügg az alvadék apró szemcsékre történő darabolásával. Az alvadékszemcsék apró mérete miatt kis méretű hézagok keletkeznek a sajt tésztájában, ami gátolja a Penicillium roqueforti penészkultúra kifejlődését, ezért a penész kevésbé markáns, mint sok egyéb penészerezetes sajt tésztájában.

A héj egyedi narancssárga színét a sózási technika befolyásolja, amely kedvez a felületi flóra kialakulásának. E flóra fejlődését segíti továbbá a tűlevelű fák törzséből kivájt lecsepegtető vályúkban történő lecsepegtetés is. A favályúkban ugyanis megtelepedik a felszíni flóra, így az eszköz közvetlenül is részt vesz a felületi flóra kialakításában, megelőzve a héj túlságosan gyors kiszáradását.

A sajátos sózási technikáknak köszönhetően a „Fourme de Montbrison” más kéksajtokhoz képest kevésbé sós ízű sajt.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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