Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2613

2025 5 6

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2613)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Fourme de Montbrison“

ES Nr. PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Produkto pavadinimas**

„Fourme de Montbrison“

2. **Nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktų

☐ Vyno

☐ Spiritinių gėrimų

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Fourme de Montbrison“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Atsakinga valstybės narės institucija*

Atnaujinami atsakingos valstybės narės institucijos kontaktiniai duomenys.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupė pareiškėja*

Atnaujinami grupės pareiškėjos kontaktiniai duomenys.

Grupės pareiškėjos sudėtį nusakanti formuluotė pakeičiama taip:

„Sudėtis. Bet kuris fizinis ar juridinis asmuo, faktiškai dalyvaujantis SKVN „Fourme de Montbrison“ specifikacijoje numatytoje gamybos, perdirbimo ar paruošimo veikloje.“

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Produkto rūšis*

Iš specifikacijos išbraukiama skiltis, susijusi su produkto, anksčiau apibrėžto pagal jo klasę, rūšimi.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Produkto aprašymas*

Keičiamas mažiausias „Fourme de Montbrison“ riebalų kiekis, tenkantis 100 g visiškai išdžiūvusio sūrio sausosios medžiagos: nuo 52 g sumažinamas iki 50 g.

Jau keletą metų visų sūrininkų gaminamuose sūriuose šis kiekis sumažėja keliskart per metus, pavyzdžiui, kai gyvuliai išvaromi ganytis (pavasarį ir kartais rudenį, po vasaros sausros).

Tyrimai ir bandymai padėjo nustatyti įvairias to priežastis.

Pirmoji iš jų susijusi su gyvulių bandų sudėties kaita. XX a. paskutiniame dešimtmetyje bandas daugiausia sudarė veislės „Prim'Holstein“ gyvuliai, o dabar – veislės „Montbéliarde“ gyvuliai. Pastarosios veislės gyvulių pieno riebumo ir baltymingumo santykis yra apie 1,20 (o veislės „Prim'Holstein“ gyvulių – 1,28), tačiau, kaip žinoma, šis santykis turi būti didesnis nei 1,20, kad riebalų kiekis sūrio sausojoje medžiagoje viršytų 52 proc. Beje, veislės „Montbéliarde“ genetinės atrankos nacionalinių schemų gairėse nepritariama tam, kad šis santykis būtų didesnis.

Antroji priežastis susijusi su šėrimo sistemų kaita. Vis daugiau ūkių renkasi rotacinį ganymą: ypač pavasarį, kai šieno atsargų beveik nelikę, karvės ėda ką tik išdygusią, dar gležną žolę, o tai mažina riebalingumo ir baltymingumo santykį. Šį reiškinį dar paaštrina visuotinis atšilimas: gyvuliai išvedami ganytis anksčiau, o šienui surinkti palankių laikotarpių pasitaiko rečiau (todėl atsargos dažniausiai sudaromos iš drėgnai laikomos žolės). Sūrio riebalų kiekį sausojoje medžiagoje kiek padidina šėrimas kukurūzų silosu, tačiau pagal produkto specifikaciją šio kiekis turi būti nedidelis, be to, jei šeriama kukurūzų silosu, kartu negalima duoti kukurūzų burbuolių siloso, neretai naudojamo kaip koncentrato. Todėl sūrio riebalų kiekį sausojoje medžiagoje sunku paveikti pašarais.

Be to, iš juslinės analizės komitetų atliktų tyrimų rezultatų matyti, kad sūrio riebalų kiekio sausojoje medžiagoje sumažinimas nuo 52 iki 50 proc. neturi įtakos jo juslinei kokybei.

Dėl šių įvairių priežasčių siūloma sūrio riebalų kiekį sausojoje medžiagoje sumažinti nuo 52 iki 50 proc., t. y. iki XX a. aštuntajame dešimtmetyje sūriui „Fourme de Montbrison“ iš pradžių nustatyto kiekio.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Geografinės vietovės ribos*

Pirmame sakinyje žodžiai „centrinė nuorodos vietovė“ pakeičiami tikslesne formuluote: „centrinė nuorodos geografinės vietovės dalis“.

Sakinys „Taigi vietovę sudaro 33 Luaros ir Piui de Domo departamentų komunos“ pakeičiamas taip: „2000 m. spalio 13 d. Kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto patvirtintos geografinės vietovės teritorija apima šių 2024 m. Oficialiu geografinių kodų registre apibrėžtų komunų teritoriją“. Šiuo pagrindu atnaujinamas į šią teritoriją įeinančių komunų sąrašas, tačiau jos kontūrai nekeičiami.

Pridedamas sakinys „Su geografinės vietovės kartografine medžiaga galima susipažinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje“, kuriuo pakeičiamas šis išbraukiamas sakinys: „Pridėtame žemėlapyje parodomos administracinės apibrėžtos teritorijos ribos (1 priedas).“ Todėl pridėtas žemėlapis pašalinamas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Ženklinimo ypatumai*

Pridedama tokia produkto specifikacijoje nustatytų privalomų ženklinimo įrašų formuluotė: „Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose dėl maisto prekių ženklinimo ir pateikimo“.

Nurodoma, kad nuorodos pavadinimas ir Europos Sąjungos SKVN simbolis yra „tame pačiame regėjimo lauke“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Kontrolės įstaigų duomenys*

Atnaujinami atsakingos valstybės narės institucijos kontaktiniai duomenys ir informacija apie kontrolės įstaigas.

Visų pirma, išbraukiamas sakinys „Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas yra viešojo administravimo įstaiga, turinti pagal civilinę teisę įsteigto juridinio asmens statusą, pavaldi Žemės ūkio ministerijai ir pripažinta kompetentinga institucija pagal 2004 m. balandžio 29 d. Reglamentą (EB) Nr. 882/2004“ ir įterpiamas sakinys „Remiantis Reglamento (ES) 2024/1143 39 ir 40 straipsnių nuostatomis, produkto atitiktį specifikacijai, prieš jį pateikiant rinkai, tikrina produktų sertifikavimo įstaiga, kurios pavadinimas ir kontaktiniai duomenys skelbiami INAO interneto svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.“

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Nacionaliniai reikalavimai*

Pagrindinių tikrintinų punktų lentelė atnaujinama siekiant atsižvelgti į skilties „Produkto aprašymas“ pakeitimą ir prireikus pritaikyti vertinimo metodus pagal kontrolės planą.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos ir geografinės nuorodos

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Fourme de Montbrison“

2. **Nuorodos tipas**

SKVN ☒ SGN ☐

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

— 04. PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406. Sūriai ir varškė

4.2. *Produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Fourme de Montbrison“ – cilindro, kurio aukštis 17–21 cm, skersmuo 11,5–14,5 cm, o svoris 2,1–2,7 kg, formos pelėsinis, neslėgtas, nekaitintas, fermentuotas, iš karvės pieno, į kurį dedama šliužo fermento, pagamintas sūris, sūdytas formavimo metu į sutrauką pridedant druskos.

100 g visiškai išdžiūvusio sūrio turi būti ne mažiau kaip 50 g riebalų.

100 g brandinto sūrio turi būti ne mažiau kaip 52 g sausosios medžiagos.

Kilmės vietos nuoroda „Fourme de Montbrison“ sūriui gali būti suteikiama tik nuo trisdešimt antros dienos po fermentavimo šliužo fermentu.

Jo žievė oranžinė, sausa, su pelėsio pluta. Ant jos gali būti balto, geltono ir raudono pelėsio. Minkštimas gelsvas, ertmių nedaug, išvagotas melsvo pelėsio.

Sūris „Fourme de Montbrison“ – vienalytės, apystandės, burnoje tirpstančios konsistencijos. Jis yra kvapnus, subtilaus, vaisiniams pieno produktams būdingo skonio su vos juntamu pelėsinio sūrio poskoniu, dėl kurio jis būna gana švelnus. Sūris gali būti šiek tiek sūrus ir kartus.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Iš numatytų nuostatų matyti, kad kasmet geografinėje vietovėje pagaminama ne mažiau kaip 70 proc. viso pieninių karvių raciono sausosios medžiagos.

Pagaminti visų pieninėms karvėms skirtų pašarų papildų neįmanoma dėl techninių kliūčių: geografinės vietovės reljefo ir čia stūksantiems vidutinio dydžio kalnams būdingo klimato.

Kadangi didžiąja dalimi pačioje geografinėje vietovėje pagaminamas pagrindinis pieninių karvių racionas ir pašarų papildai yra labai riboti, ribotas ir šių išorės veiksnių poveikis daugiausia geografinės aplinkos sąlygojamoms savybėms.

Visus metus pieninių karvių pagrindinį racioną sudaro geografinėje nuorodos vietovėje pagaminami pašarai.

Papildai ir priedai gali sudaryti vidutiniškai ne daugiau kaip 1 800 kg kiekvienam pieninių karvių bandos gyvuliui skiriamo metinio raciono, išreikšto sausąja medžiaga.

Pagrindinį racioną gali sudaryti visi pašarai, išskyrus kryžmažiedžius augalus pašarų forma.

Ganyklinė, nuvytusi, pavytusi žolė, šienas rulonuose arba silosas turi sudaryti vidutiniškai bent 80 proc. pieninių karvių metinio raciono, išreikšto sausąja medžiaga.

Kukurūzų silosas turi sudaryti vidutiniškai ne daugiau kaip 20 proc. pieninių karvių metinio raciono, išreikšto sausąja medžiaga.

Ne ganiavos metu šienas turi sudaryti vidutiniškai ne mažiau kaip 3 kg sausosios medžiagos vienai pieninei karvei per dieną.

Kai yra žolės ir kai tik leidžia oras, privaloma išleisti pienines karves ganytis. Pieninės karvės ganomos ne mažiau kaip 150 dienų per metus.

Pieninėms karvėms skirtuose papilduose ir prieduose leidžiama naudoti tik tiksliame sąraše išvardytas žaliavas ir priedus.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti melžiamas pienas, gaminami, brandinami ir ne ilgiau kaip 32 dienas nuo šliužo fermento pridėjimo laikomi sūriai.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Pjaustyti „Fourme de Montbrison“ leidžiama, jei nepakinta sūrio tekstūra. Jei sūris sveria per 50 g, jis turi būti su žieve.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose dėl maisto prekių ženklinimo ir pateikimo, saugoma kilmės vietos nuoroda „Fourme de Montbrison“ pažymėti sūriai tame pačiame regėjimo lauke ženklinami tokiais įrašais:

— kilmės vietos nuorodos pavadinimu, kurio raidžių dydis ne mažesnis už du trečdalius didžiausių etiketėje esančių raidžių dydžio;

— Europos Sąjungos SKVN logotipu.

Nepriklausomai nuo įrašų, kurie pagal teisės aktus turi būti įrašomi ant visų sūrių etikečių, draudžiama prie pat kilmės vietos nuorodos pavadinimo pridėti kitus sūrį apibūdinančius žodžius, išskyrus konkrečius gamybos ar prekybos ženklus.

5. **Glaustas nustatytos geografinės vietovės teritorijos apibūdinimas**

„Fourme de Montbrison“ geografinė vietovė apima toliau nurodytą teritoriją.

Luaros departamentas: 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 (tik šios deleguotosios komunos teritoriją: Saint-Julien-la-Vêtre) komunos.

Piui de Domo departamentas: Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne ir Valcivières komunos.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Kilmės vietos nuorodos „Fourme de Montbrison“ žymimų sūrių gamybos geografinė vietovė driekiasi per Aukštutinių Šomų plynaukštę, kuri sudaro dalį Forė viršukalnių, išsidėsčiusių Luaros ir Piui de Domo departamentų pakraščiuose, ir rytinę Forė kalnų dalį. Tai vidutinio aukščio (didžiausias aukštis – 1 634 m) daugiausia šiaurės–pietų kryptimi išsidėsčiusių kalnų, kurių pamatinės uolienos yra granitas ir kuriuos riboja gamtinės ribos, zona. Jai būdingas kalninių ir subalpinių viržynų peizažas: plikos, miškų (pvz., spygliuočių) apsuptos plynaukštės su apvaliomis, neaštrių kampų keteromis. Čia daug durpynų ir pievų. Kritulių kiekis santykinai didelis – vidutiniškai daugiau nei 1 000 mm per metus. Klimatui įtakos turi vandenynas ir žemynas. Todėl vidutinė metinė temperatūra gana žema, žemesnė nei 10 °C, o dažnai ir nei 5 °C. Žiemos ilgos ir šaltos, dažnai sninga.

Dėl didelio kalnų aukščio ir kritulių kiekio pašarai daugiausia gaminami iš daugiamečių žolynų.

Sūrio „Fourme de Montbrison“ gamybos Aukštutinio Forė regione ištakos siekia ankstyvuosius viduramžius. Čia žemės ūkiu ir ganymu užsiimta iki pat paskutinio pasaulinio karo. Šis sūris būdavo gaminamas aukštikalnių ganyklų pastatuose (pranc. *jasseries*), kurių daug buvo pastatyta ant abiejų Forė kalnų šlaitų. Anuomet, kai atšilus orams gyvuliai būdavo išgenami į kalnų ganyklas, moterys gamindavo sūrį iš nedidelės bandos karvių pieno, o vyrai likdavo kaime tęsti vasaros lauko darbų. Iš miškų būdavo parsigabenama spygliuočių rąstų. Išskobti jie būdavo naudojami kaip lentynos (pranc. *chéneaux*), puikiai tinkančios sūriams nuvarvinti. Sūriai neretai būdavo laikomi iki gyvulių parginimo iš vasaros ganyklų, paskui parduodami turguose abipus masyvo, pvz., didžiuliame Monbrizono turguje.

Šiandien pieninės karvės daugiausia ganomos daugiametėse pievose. Šis gamtos išteklius yra labai svarbus sūrio „Fourme de Montbrison“ gamybos sąlygoms, ypač dėl to, kad gyvulius privalu ganyti ganyklose, kol tai įmanoma, taip pat dėl to, kad jų racioną daugiausia sudaro žolė, o kukurūzų siloso naudojama nedaug.

Sūris „Fourme de Montbrison“ gaminamas laikantis senųjų tradicijų ir atsižvelgiant į vietinę patirtį:

— varškė tinkamai sumaišoma, nes jos grūdeliai nedideli, o šonų dydis maždaug 0,5–1 cm;

— masė pasūdoma, o paskui dar kartą šiek tiek išoriškai pasūdoma;

— taikomas itin savitas papildomo nuvarvinimo metodas – ant lentynų, padarytų iš spygliuočių medienos.

Tai cilindro, kurio aukštis 17–21 cm, o skersmuo 11,5–14,5 cm, formos subtilaus skonio kvapnus pelėsinis sūris, pasidengęs oranžine žieve. „Fourme de Montbrison“ minkštime būna ertmių, pelėsio poskonis vos juntamas, todėl sūris gana švelnus.

„Fourme de Montbrison“ ypatybes lemia visų pirma saviti pieno ir sūrio gamybos metodai.

Pieno gamyba grindžiama vešlia Forė kalnų ganyklų žole ir prisideda prie subtilaus „Fourme de Montbrison“ skonio ir kvapo.

Sūrio gamyba palyginti mažais kiekiais yra susijusi su tradicija: gyvuliai ganomi nedidelėmis bandomis, pieno primelžiama nedaug, sūrį gamina moterys.

Palyginti švelnus „Fourme de Montbrison“ skonis yra susijęs su smulkiu varškės grūdelių pjaustymu. Dėl mažo varškės grūdelių dydžio minkštime atsiranda nedidelių ertmių, o tai savo ruožtu stabdo *Penicillium roqueforti* pelėsio dauginimąsi, todėl jo mažiau nei kituose pelėsiniuose sūriuose.

Ypač savitai – oranžinei – žievės spalvai įtakos turi sūdymo metodai, kuriais skatinamas floros formavimasis paviršiuje. Prie floros dauginimosi paviršiuje taip pat prisideda sūrio nuvarvinimas ant lentynų, padarytų iš spygliuočių medienos. Medinės lentynos sudaro sąlygas florai kauptis paviršiuje ir tiesiogiai prisideda prie jų dauginimosi, nes neleidžia žievei pernelyg greitai išdžiūti.

Dėl sūdymo metodų sūris „Fourme de Montbrison“ yra ne toks sūrus kaip kiti pelėsiniai sūriai.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją

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