C/2025/2613

6.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2613)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Fourme de Montbrison”

ES Nr.: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Fourme de Montbrison”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

ACVN “Fourme de Montbrison” specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienai no trim situācijām, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti:

a) tas neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā;

b) tas nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Dalībvalsts atbildīgā struktūrvienība*

Ir atjaunināts dalībvalsts atbildīgās struktūrvienības nosaukums un kontaktinformācija.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Pieteikuma iesniedzēja grupa*

Ir atjaunināta pieteikuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija.

Informācija par pieteikuma iesniedzējas grupas sastāvu ir aizstāta ar šādu tekstu:

“Sastāvs: jebkura fiziska vai juridiska persona, kas faktiski iesaistīta ar ACVN “Fourme de Montbrison” apzīmētā produkta specifikācijā aprakstītajā ražošanā, pārstrādē vai sagatavošanā.”

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Produkta veids*

Specifikācijā ir svītrota iedaļa, kas attiecas uz produkta veidu, kurš kādreiz bija definēts pēc tā grupas.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Produkta apraksts*

“Fourme de Montbrison” minimālais tauku saturs sausnā no 52 gramiem ir samazināts līdz 50 gramiem uz katriem 100 gramiem siera pēc tā pilnīgas izžāvēšanas.

Siera ražotāji jau vairākus gadus pēc kārtas ir novērojuši, ka dažas reizes gadā, it īpaši periodos, kad govis ir ganībās (pavasarī un dažkārt rudenī, pēc vasaras sausuma), šī vērtība piepeši krītas.

Pētījumi un eksperimenti ir ļāvuši noteikt vairākus iemeslus.

Pirmais iemesls ir saistīts ar ganāmpulku izmaiņām. 1990. gados lielāko daļu ganāmpulku veidoja “Prim’Holstein” šķirnes govis, taču šobrīd vairāk tiek izmantoti “Montbéliarde” šķirnes liellopi. No “Montbéliarde” šķirnes ganāmpulkiem iegūtā piena tauku un olbaltumvielu attiecība ir aptuveni 1,20 (salīdzinājumā ar 1,28 “Prim’Holstein” šķirnes ganāmpulku pienam). Par 1,20 lielāka tauku un olbaltumvielu attiecība ir nepieciešama, lai iegūtā siera tauku saturs sausnā būtu lielāks par 52 %. “Montbéliarde” šķirnes valsts selekcijas shēmas vadlīnijas neparedz šīs attiecības palielināšanu.

Otrs iemesls ir saistīts ar lopbarības sistēmas izmaiņām. Arvien vairāk saimniecību praktizē ciklisko ganīšanu. Galvenokārt pavasarī, kad siena krājumi ir iztukšoti, govis barojas ar svaigu un maigu zāli, un tas tauku un olbaltumvielu attiecību samazina. Šo parādību pastiprina globālā sasilšana; tās rezultātā govis tiek laistas ganībās agrāk un siena novākšanai labvēlīgi apstākļi ir retāk (tādējādi priekšroka tiek dota mitrā veidā saglabātas zāles krājumu veidošanai). Siera tauku saturu sausnā nedaudz uzlabo izēdinātā kukurūzas skābbarība, taču tās daudzumu ierobežo produkta specifikācija un to nevar apvienot ar kukurūzas vālīšu skābbarības piebarojumu, ko bieži izmanto koncentrāta veidā. Tāpēc siera tauku saturu sausnā ir grūti mainīt, mainot govju barības sastāvu.

Turklāt organoleptisko īpašību pārbaudes komiteju iegūtie rezultāti liecina, ka, siera tauku saturu sausnā no 52 % samazinot līdz 50 %, organoleptiskā kvalitāte nemainās.

Pamatojoties uz iepriekš aprakstītajiem iemesliem, tiek ierosināts siera tauku saturu sausnā no 52 % samazināt līdz 50 %, kas atbilst sākotnējai vērtībai, kura sieram “Fourme de Montbrison” bija noteikta 1970. gados.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Ģeogrāfiskā apgabala robežas*

Pirmajā teikumā vārdi “cilmes vietas nosaukuma centrālais apgabals” ir aizstāti ar precīzāku formulējumu: “cilmes vietas nosaukuma ģeogrāfiskā apgabala centrālā daļa”.

Teikums “Tādējādi apgabals aptver 33 pašvaldības Luāras [*Loire*] un Pijdedomas [*Puy-de-Dôme*] departamentā” ir aizstāts ar teikumu “Ģeogrāfiskais apgabals, ko valsts kompetentās komitejas 2000. gada 13. oktobra sanāksmē apstiprinājis Valsts produktu cilmes vietas un kvalitātes institūts (*INAO*), aptver turpmāk norādīto pašvaldību teritoriju, kas noteikta, pamatojoties uz 2024. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru”. Saraksts ar pašvaldībām ir attiecīgi atjaunināts, nemainot apgabala ārējo robežlīniju.

Ir pievienots teikums "Šā ģeogrāfiskā apgabala kartes ir atrodamas Valsts produktu cilmes vietas un kvalitātes institūta tīmekļa vietnē", ar kuru aizstāj šādu teikumu, kas ir svītrots: "Pievienotajā kartē ir attēlotas šā apgabala administratīvās robežas (1. pielikums)." Tādējādi pievienotā karte ir izņemta.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Īpaši marķēšanas noteikumi*

Ir noteikts, ka produkta specifikācijā prasītie obligātie marķējuma elementi ir jānorāda "papildus obligātajiem elementiem, ko paredz pārtikas produktu marķēšanas un noformēšanas noteikumi".

Ir noteikts, ka cilmes vietas nosaukums un Eiropas Savienības ACVN simbols ir jānorāda "vienā redzamības laukā".

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

7. *Atsauces uz pārbaudes struktūrām*

Ir atjaunināta informācija par pārbaudes struktūru, kā arī dalībvalsts atbildīgās struktūrvienības nosaukums un kontaktinformācija.

Konkrētāk, ir svītrots teikums "Valsts produktu cilmes vietas un kvalitātes institūts ir valsts pārvaldes iestāde ar juridiskas personas statusu; tas atrodas Lauksaimniecības ministrijas pakļautībā un ir izraudzīts par kompetento iestādi 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 882/2004 nozīmē", un ir pievienots teikums "Saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 39. un 40. panta noteikumiem specifikācijas ievērošanas pārbaudi pirms produkta laišanas tirgū veic produktu sertifikācijas struktūra, kuras nosaukums un kontaktinformācija ir pieejami *INAO* tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē".

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Valsts prasības*

Ir atjaunināta tabula ar galvenajiem punktiem, kuri jāpārbauda; tas darīts, lai ņemtu vērā grozījumus iedaļā "Produkta apraksts" un nepieciešamības gadījumā saskaņā ar kontroles plānu pielāgotu novērtēšanas metodes.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

1. **Nosaukums**

"Fourme de Montbrison"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, kā norādīts Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Apraksts par lauksaimniecības produktu, uz kuru attiecas reģistrētais nosaukums*

Sieru "Fourme de Montbrison" gatavo no govs piena, kas sarecināts ar himozīnu. Tas ir cilindriskas formas siers 17 līdz 21 cm augstumā un 11,5 līdz 14,5 cm diametrā, tas sver no 2,1 līdz 2,7 kg. Sieram ir zila pelējuma caurausta masa, tas ir nepresēts, termiski neapstrādāts, fermentēts un sālīts, pievienojot sāli siera masas graudiem, kad tos ievieto veidnē.

Tauku saturs ir vismaz 50 grami uz 100 gramiem siera pēc pilnīgas izžāvēšanas.

Sausnas saturs tajā nedrīkst būt mazāks par 52 gramiem uz 100 gramiem nogatavināta siera.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Fourme de Montbrison" šo sieru drīkst apzīmēt tikai no 32. dienas, skaitot no sarecināšanas dienas.

Siera miza ir oranžā krāsā, sausa, ar pelējuma sēņu veidotu kārtu, uz kuras var būt baltas, dzeltenas un sarkanas krāsas appelējumi. Krēmkrāsas siera masā ir tikai neliels acojums, un masu caurauž gaiši zilas krāsas pelējums.

Siera "Fourme de Montbrison" konsistence ir viendabīga, nedaudz stingra un mutē kūstoša. Sieram ir patīkama un izsmalcināta garša ar piena un augļainuma garšu buķeti; viegli samanāmais zilais pelējums piešķir sieram maigumu. Sieram var būt pavisam nedaudz sāļa un rūgtena piegarša.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz dzīvnieku barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Saskaņā ar pieņemtajiem noteikumiem vismaz 70 % no slaucamo govju gada kopējās barības devas sausnas tiek saražoti ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ģeogrāfiskā apgabala reljefa un kalnu klimata dēļ faktiski nav iespējams izaudzēt visu slaucamajām govīm nepieciešamo papildbarību.

Tā kā lielākā daļa slaucamo govju pamatbarības tiek iegūta šajā ģeogrāfiskajā apgabalā un papildbarības daudzums ir ļoti ierobežots, šiem ārējiem faktoriem, galvenokārt pateicoties ģeogrāfiskajai videi, ir tikai neliela ietekme uz produkta īpašībām.

Visa gada garumā slaucamo govju pamatbarība ir lopbarība, kas iegūta šajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Slaucamo govju ganāmpulkā katrai govij vidēji gadā papildbarības un barības piedevu veidā nedrīkst izēdināt vairāk kā 1 800 kg barības sausnas.

Dzīvnieku ēdināšanā izmantojama visu veidu lopbarība, izņemot kāpostu dzimtas augu lopbarību.

Visam slaucamo govju kopumam svaiga ganību zāle, vītināta zāle, vālos apkaltēta, plēvē iesaiņota zāle vai skābsiens gadā veido vidēji 80 % vai vairāk (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības.

Kukurūzas skābbarība (izsakot sausnā), ko izēdina visām slaucamajām govīm kopumā, gadā veido vidēji ne vairāk kā 20 % no slaucamo govju pamatbarības.

Laikā, kad dzīvniekus nelaiž ganībās, slaucamo govju ganāmpulkā katram dzīvniekam vidēji vismaz 3 kg barības sausnas jāizbaro siena veidā.

Laikā, kad pieejama svaiga ganību zāle, obligāta ir slaucamo govju ganīšana ganībās, tiklīdz to atļauj laikapstākļi. Ganību periods nedrīkst būt īsāks par 150 dienām gadā.

Slaucamajam govīm paredzētajā papildbarībā un barības piedevās atļauts izmantot tikai tās izejvielas un piedevas, kas ir minētas attiecīgajā sarakstā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošana, siera gatavošana, nogatavināšana un uzglabāšana 32 dienu garumā, skaitot no sarecināšanas dienas, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Siera "Fourme de Montbrison" sagriešana ir atļauta tikai tad, ja tā neietekmē siera konsistenci. Siera gabaliem, kuru svars pārsniedz 50 gramus, ir obligāti jābūt ar mizu.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajai informācijai, ko paredz pārtikas produktu marķēšanas un noformēšanas noteikumi, ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Fourme de Montbrison" apzīmētā siera marķējumā vienā redzamības laukā jānorāda šādi elementi:

— cilmes vietas nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem,

— Eiropas Savienības ACVN logotips.

Neatkarīgi no noteikumos paredzētās informācijas, kas jānorāda attiecībā uz visiem sieriem, aizliegts tieši blakus cilmes vietas nosaukumam iekļaut citus apzīmējumus, kas nav ražotāju vai tirgotāju preču zīmes/zīmoli.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Fourme de Montbrison" ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

Luāras [*Loire*] departamentā: *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* pašvaldība, kā arī *Vêtre-sur-Anzon* pašvaldība (tikai teritorija *Saint-Julien-la-Vêtre* deleģētās pašvaldības daļā);

Pijdedomas [*Puy-de-Dôme*] departamentā: *Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne* un *Valcivières* pašvaldība.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ar cilmes vietas nosaukumu "Fourme de Montbrison" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfisko apgabalu veido Forēzas [*Forez*] kalnu augšējā daļa (*hautes chaumes*), kas atrodas Luāras un Pijdedomas departamentu robežās, kā arī Forēzas kalnu austrumu daļa. Apgabals atrodas tādu kalnu apvidū (augstākais punkts virs jūras līmeņa ir 1 634 m), kuru grēdas vērstas galvenokārt ziemeļu–dienvidu virzienā un atrodas uz granīta pamatieža; apgabalam ir dabas veidotas robežas. Kalnu pļavu un subalpīno pļavu ainavu papildina kailie reljefa pacēlumi ar noapaļotām un nolaidenām virsotnēm, kuras ieskauj (lielākoties) ar skujkoku mežiem apaugušas nogāzes. Apgabalā ir daudz kūdrāju un zālaugu platību. Nokrišņu daudzums ir visai liels (vidēji vairāk nekā 1 000 mm gadā). Klimatā izpaužas gan okeāniska, gan kontinentāla ietekme. Gada vidējā gaisa temperatūra ir visai zema, proti, zemāka par 10 °C un bieži vien pat zemāka par 5 °C. Garajās un aukstajās ziemās bieži snieg.

Ņemot vērā augstumu virs jūras līmeņa un lielo nokrišņu daudzumu, lopbarība galvenokārt tiek iegūta daudzgadīgo zālaugu platībās.

"Fourme de Montbrison" gatavošana aizsākās agrajos viduslaikos Augšforēzas [*Haut-Forez*] reģionā, kur ganību lopkopības sistēma saglabājās līdz pat Otrajam pasaules karam. Sieru gatavoja alpīnajām pļavām raksturīgajās ganu būdiņās, *jasseries*, kuras bija izkaisītas kalnu nogāzēs abpus Forēzas kalnu masīvam. Agrākos laikos sieru gatavoja tikai vasarā, izmantojot pienu, ko deva visai mazu ganāmpulku govis; ar siera gatavošanu nodarbojās sievietes, savukārt vīrieši palika ciematos vai turpināja lauka darbus. Daba apgādāja piensaimniekus ar skujkoku stumbriem, no kuriem, izdobjot vidu, izgatavoja teknes (sauktas par *chéneaux*), kas siera gatavošanas laikā ideāli kalpoja siera masas jeb *furma* notecināšanai. Sieru bieži vien uzglabāja līdz kalnu apgabala vasaras beigām, tad pārdeva tirgos, ceļā uz tiem apbraukājot abas kalnu masīva puses; visnozīmīgākais bija Monbrizonas [*Montbrison*] tirgus.

Mūsdienās piensaimnieki lielākoties izmanto daudzgadīgo zālaugu platības. "Fourme de Montbrison" ražošanas apstākļi, it īpaši obligātā govju ganīšana ganībās visu laikposmu, kad tas ir iespējams, barošana, kuras pamatā ir zālaugu izmantošana un ierobežota kukurūzas skābbarības lietošana, nodrošina šo dabas resursu lietderīgu izmantošanu.

"Fourme de Montbrison" ražošanas procesā izmanto no priekštečiem pārmantotas siera gatavošanas metodes, turklāt maksimāli tiek izmantota vietējo siernieku zinātība šādās darbībās:

— siera masas maisīšana, kas saistīta ar nelielu siera graudu izmēru (aptuveni 0,5–1 cm biezumā),

— siera graudu masas sālīšana un viegla siera rituļu sālīšana no ārpuses,

— ļoti īpaša papildu notecināšanas metode, izmantojot skujkoku teknes.

"Fourme de Montbrison" ir cilindriskas formas siers 17 līdz 21 cm augstumā un 11,5 līdz 14,5 cm diametrā, tam ir zila pelējuma caurausta masa, kurai ir patīkama un izsmalcināta garša. Siera miza ir oranžā krāsā. Nelielais acojums un viegli samanāmais zilais pelējums piešķir sieram maigumu.

"Fourme de Montbrison" raksturīgo īpašību pamatā ir īpaši piena ražošanas un siera gatavošanas paņēmieni.

Savukārt piena ražošanas pamatā ir Forēzas kalnu daudzveidīgās ganības, un šāda piena īpašības palielina siera garšas izsmalcinātību un aromātiskumu.

Siera salīdzinoši nelielais izmērs ir saistīts ar to, ka agrākos laikos ganāmpulki bija nelieli un sieru gatavoja sievietes.

Samērā maigā "Fourme de Montbrison" garša ir saistīta ar to, ka siera masas graudi tiek sagraizīti smalki. Pateicoties siera masas graudu nelielajam izmēram, acojums siera masā veidojas neliels un līdz ar to ierobežo *Penicillium roqueforti* sēnes attīstību, proti, appelējums nav tik izteikts kā citu veidu siera masā ar zilu pelējumu.

Tieši sālīšanas metode, kas veicina siera rituļa virsmas mikrofloras attīstību, nosaka to, ka sieram izveidojas specifiska, oranža miza. Arī siera masas notecināšana uz skujkoku teknēm nodrošina siera rituļa virsmas mikrofloras attīstību. Koka teknes kalpo par virsmas mikrofloras rezervuāru, kas tieši piedalās šīs mikrofloras augšanā, neļaujot siera mizai sažūt pārāk strauji.

Turklāt, pateicoties izmantotajai sālīšanas metodei, "Fourme de Montbrison" garša salīdzinājumā ar citu veidu zilajiem sieriem ir mazāk sāļa.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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