C/2025/2613

6.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2613)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Fourme de Montbrison”

Nr UE: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Fourme de Montbrison”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG):

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Fourme de Montbrison” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie nazwy produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia;

b) może powodować zerwanie związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z nowymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego*

Zaktualizowano dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupa składająca wniosek*

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek.

Skład grupy składającej wniosek otrzymuje brzmienie:

„Członkowie: każda osoba fizyczna lub prawna realnie zaangażowana w czynności związane z produkcją, przetwarzaniem lub dojrzewaniem przewidziane w specyfikacji ChNP »Fourme de Montbrison«".

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Rodzaj produktu*

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określony jako klasa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Opis produktu*

Zmieniono minimalną zawartość tłuszczu w suchej masie „Fourme de Montbrison": wartość 52 gramy na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu zmniejszono na 50 gramów na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu.

Od wielu lat wszyscy przetwórcy odnotowywali chwilowe spadki tej wartości kilkakrotnie w ciągu roku, zwłaszcza w okresie rozpoczęcia wypasu, tj. wiosną, i czasami jesienią po letniej suszy.

Badania i eksperymenty pozwoliły zidentyfikować różne przyczyny.

Pierwsza z nich jest związana z ewolucją stad. W latach 90. XX wieku stada składały się głównie z krów rasy Prima'Holstein, a obecnie głównie z krów rasy Montbéliarde. U stad tych stosunek zawartości tłuszczu w mleku do zawartości białka (TB/TP) wynosi ok. 1,20 (w porównaniu z 1,28 u stad Prima'Holstein), a wiadomo, że do uzyskania zawartości tłuszczu powyżej 52 % w suchej masie sera stosunek TB/TP musi przekraczać 1,20. Co więcej, wytyczne krajowych programów selekcji genetycznej rasy Montbéliarde nie będą sprzyjać poprawie tego stosunku.

Druga przyczyna jest związana ze zmianami w systemach paszowych. Coraz więcej gospodarstw prowadzi wypas rotacyjny, więc zwłaszcza wiosną, gdy zapasy siana są wyczerpane, krowy odżywiają się świeżą i młodą trawą, co niekorzystnie wpływa na stosunek TB/TP. Globalne ocieplenie nasila to zjawisko, głównie z powodu coraz wcześniejszego rozpoczynania wypasu i spadku liczby sekwencji sprzyjających zbiorom siana. Powoduje to preferencyjne ukierunkowywanie stad na konserwację pokosu w postaci kiszonek. Spożycie kiszonki kukurydzianej nieznacznie poprawia zawartość tłuszczu w suchej masie sera, ale jest ono ograniczone specyfikacją produktu i nie można jej łączyć kiszonką z kolb kukurydzy, często wykorzystywaną w koncentratach. W związku z tym trudno jest regulować zawartość tłuszczu w suchej masie sera za pomocą diety.

Ponadto z wyników komitetów ds. testów organoleptycznych wynika, że zmniejszenie zawartości tłuszczu w suchej masie sera z 52 % do 50 % nie ma wpływu na jego jakość organoleptyczną.

Z tych powodów zaproponowano obniżenie zawartości tłuszczu w suchej masie sera z 52 % na 50 %, co odpowiada poziomowi pierwotnie ustalonemu dla „Fourme de Montbrison" w latach 70. XX wieku.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Określenie obszaru geograficznego*

W pierwszym zdaniu słowa: „centralny obszar nazwy pochodzenia" zastąpiono bardziej precyzyjnym sformułowaniem: „centralna część obszaru geograficznego produkcji nazwy pochodzenia".

Zdanie: „Obszar obejmuje zatem 33 gminy w departamentach Loire i Puy-de-Dôme", zastąpiono zdaniem: „Obszar geograficzny zatwierdzony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego w dniu 13 października 2000 r. obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.". Na tej podstawie zaktualizowano wykaz gmin wchodzących w zakres obszaru, bez zmiany jego granic.

Zamiast zdania: „Załączona mapa przedstawia granice administracyjne wytyczonego obszaru (załącznik 1).”, które skreślono, dodano zdanie: „Dokumenty przedstawiające obszar geograficzny można znaleźć na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości.”. W związku z tym z załącznika usunięto mapę.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Określone elementy etykietowania*

Dodano, że obowiązkowe dane szczegółowe na etykiecie w specyfikacji produktu należy rozumieć jako podawane „oprócz obowiązkowych danych szczegółowych określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych”.

Uściślono, że oznaczenie nazwy i symbol ChNP Unii Europejskiej znajdują się „w tym samym polu widzenia”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Odniesienia dotyczące organów kontrolnych*

Zaktualizowano dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego i informacje dotyczące struktur kontrolnych.

W szczególności usunięto zdanie: „Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości jest organem administracji publicznej posiadającym osobowość cywilną, pod nadzorem Ministerstwa Rolnictwa, uznało właściwy organ w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.” i dodano zdanie: „Zgodnie z przepisami art. 39 i 40 rozporządzenia (UE) 2024/1143 kontroli zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu dokonuje jednostka certyfikująca produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Wymogi krajowe*

Zaktualizowano tabelę głównych punktów podlegających kontroli, aby uwzględnić zmianę w punkcie „Opis produktu” oraz w razie potrzeby dostosować metody oceny zgodnie z planem kontroli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

1. **Nazwa lub nazwy**

„Fourme de Montbrison”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☒ ChOG ☐

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser „Fourme de Montbrison" jest wytwarzany z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką, ma kształt walca o wysokości 17–21 cm i średnicy 11,5–14,5 cm, waży od 2,1 do 2,7 kg. Jest to ser z przerostem niebieskiej pleśni, nieprasowany, niegotowany, fermentowany i solony przez dodanie soli do skrzepu w chwili wkładania sera do formy.

Po całkowitym osuszeniu zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 50 gramów na 100 gramów sera.

Zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 52 g na 100 g sera dojrzałego.

Ser może zostać objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison" dopiero od trzydziestego drugiego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.

Ser ma suchą skórkę w odcieniu pomarańczowym pokrytą pleśnią, która może przybrać kolor biały, żółty i czerwony. Masa sera w kolorze kremowym jest z rzadka popękana i poprzecinana jasnoniebieskimi grudkami pleśni.

„Fourme de Montbrison" ma jednolitą, lekko twardą, rozpływającą się w ustach konsystencję. Ma subtelny i aromatyczny zapach, mleczno-owocowy smak z lekko zaznaczoną nutą niebieskiej pleśni nadającą mu pewnej delikatności. Dopuszcza się smak nieco słony i lekką gorycz.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Z przewidzianych przepisów wynika, że co najmniej 70 % suchej masy całkowitej dawki pokarmowej krów mlecznych pochodzi z rocznej produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Topografia i klimat obszaru geograficznego charakterystyczny dla średnio wysokich gór technicznie uniemożliwiają wyprodukowanie na miejscu wszystkich mieszanek paszowych uzupełniających dla krów mlecznych.

Ponieważ podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych pochodzi głównie z obszaru geograficznego, a podawanie mieszanek paszowych uzupełniających jest ściśle ograniczone, wpływ czynników zewnętrznych na cechy charakterystyczne, wynikające głównie ze środowiska geograficznego, jest ograniczony.

W ciągu całego roku podstawowe dawki pokarmowe krów mlecznych są przygotowywane z paszy pochodzącej z obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia.

Ilość suplementów i dodatków wynosi maksymalnie 1 800 kg masy suchej na krowę mleczną rocznie, w ujęciu średnim w stosunku do pogłowia krów mlecznych.

Dozwolona żywność w podstawowej dawce pokarmowej to wszystkie rośliny paszowe z wyjątkiem roślin kapustowatych w postaci pasz.

Ilość trawy pastwiskowej, suszonej, wstępnie osuszanej, owijanej lub kiszonej, wyrażonej w masie suchej, wynosi średnio co najmniej 80 % pasz w podstawowej dawce pokarmowej krów mlecznych dla całego pogłowia krów mlecznych i przez cały rok.

Ilość kiszonki kukurydzianej, wyrażonej w masie suchej, nie może przekraczać średnio 20 % podstawowej dawki pokarmowej dla całego pogłowia krów mlecznych i przez cały rok.

Poza okresem wypasu siano stanowi co najmniej 3 kg suchej masy na krowę mleczną dziennie, średnio w stosunku do całego pogłowia krów mlecznych.

W okresie dostępności zielonki, od momentu gdy pozwalają na to warunki klimatyczne, wypas krów mlecznych jest obowiązkowy. Nie może on być krótszy niż 150 dni rocznie.

Zezwala się na stosowanie jako suplementów i dodatków podawanych krowom mlecznym jedynie surowców i dodatków określonych w pozytywnym wykazie.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i przechowywanie serów do 32 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zezwala się na krojenie „Fourme de Montbrison", jeżeli nie narusza ono konsystencji sera. Porcje, których masa przekracza 50 gramów, muszą być obowiązkowo pokryte skórką.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta serów objętych nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison" zawiera w tym samym polu widzenia:

— chronioną nazwę pochodzenia naniesioną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wymiarów największego napisu umieszczonego na etykiecie,

— logo ChNP Unii Europejskiej.

Obok informacji wymaganych przepisami i mających zastosowanie do wszystkich serów zakazane jest stosowanie jakichkolwiek określeń dołączanych bezpośrednio do chronionej nazwy pochodzenia, z wyjątkiem specjalnych znaków towarowych (fabrycznych lub handlowych).

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison" obejmuje następujące terytorium:

w departamencie Loire gminy: 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 (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Saint-Julien-la-Vêtre);

w departamencie Puy-de-Dôme gminy: Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme de Montbrison" obejmuje głównie obszar zwany Hautes Chaumes tworzący szczytową część pasma górskiego Monts du Forez na pograniczu departamentów Loire i Puy-de-Dôme, jak również wschodnią część pasma górskiego Monts du Forez. Jest to obszar gór średnich (wysokość 1 634 m nad poziomem morza w najwyższym punkcie) ciągnących się zasadniczo z północy na południe, o granitowej podstawie, leżący w naturalnych granicach. Występują na nim wrzosowiska górskie i subalpejskie, kształtujące krajobraz gołych płaskowyżów o okrągłych i łagodnych szczytach, otoczonych zboczami porośniętymi drzewami, w szczególności drzewami iglastymi. Występują na nim liczne torfowiska i użytki zielone. Opady deszczu są dość duże (średnio powyżej 1 000 mm w skali roku). Klimat pozostaje pod wpływem oceanicznym i kontynentalnym. Roczne średnie temperatury są tym samym dość niskie, wynoszą poniżej 10 °C, a często poniżej 5 °C. Zimy są długie i zimne z częstymi opadami śniegu.

Z powodu dużej wysokości nad poziomem morza i dużych opadów produkcja paszy opiera się zasadniczo na trwałych użytkach zielonych.

Produkcja sera „Fourme de Montbrison" w regionie Haut-Forez, w którym system rolniczo-pasterski miał się utrzymać aż do II wojny światowej, sięga późnego średniowiecza. Wytwarzanie sera miało miejsce w tzw. *jasseries*, budynkach przypominających alpejskie chaty górskie, które stawiano po obu stronach Monts du Forez. W sezonie letnim produkcją sera z mleka pochodzącego od niewielkich stad zajmowały się wówczas kobiety, podczas gdy mężczyźni pozostawali we wsi i kontynuowali prace wykonywane latem na polach. Środowisko naturalne dostarczało pni drzew iglastych, które po wydrążeniu stanowiły rynny (zwane rynienkami) doskonale przystosowane do odsączania serów podczas produkcji. Przechowywano je często aż do zakończenia pory letniej, a następnie sprzedawano na targach po obu stronach masywu, w tym na ważnym targu w Montbrison.

Obecnie hodowla bydła mlecznego odbywa się w znacznym stopniu na trwałych użytkach zielonych. Warunki produkcji „Fourme de Montbrison", a w szczególności obowiązkowy wypas w czasie, gdy jest to możliwe, dawka pokarmowa oparta na stosowaniu traw i ograniczenie kiszonki kukurydzianej sprzyjają wykorzystywaniu tego zasobu naturalnego.

Będący dziedzictwem stosowanej od dawna techniki, schemat technologiczny „Fourme de Montbrison” wykorzystuje umiejętności lokalne, które obejmują:

— odpowiednie mieszanie związane z małym rozmiarem grudek skrzepu o boku ok. 0,5–1 cm,

— solenie w całości i ograniczone solenie zewnętrzne,

— bardzo specyficzną technikę dodatkowego odsączania w rynience z drewna drzew iglastych.

Ser „Fourme de Montbrison” posiadający zielonkawe grudki pleśni, delikatny i aromatyczny zapach ma kształt walca o wysokości 17–21 cm i średnicy 11,5–14,5 cm, otoczonego skórką w odcieniu pomarańczowym i charakteryzuje się niewielkimi pęknięciami i lekko zaznaczoną niebieską pleśnią nadającą serowi pewnej delikatności.

Szczególne właściwości „Fourme de Montbrison” wywodzą się w szczególności ze specyficznej praktyki w zakresie produkcji mleka i wytwarzania sera.

Produkcja sera opiera się na bogactwie roślinności użytków zielonych na Monts du Forez i przyczynia się do uzyskania przez „Fourme de Montbrison” delikatnego i aromatycznego zapachu.

Niewielki rozmiar sera jest związany z jego pochodzeniem: niewielkimi stadami produkującymi mało mleka i wytwarzaniem sera przez kobiety.

Raczej łagodny smak „Fourme de Montbrison” jest związany z krojeniem ziaren skrzepu na drobne kawałki. Niewielki rozmiar ziaren skrzepu powoduje powstawanie w masie małych pęknięć, co ogranicza rozwój pleśni *Penicillium roqueforti*, który jest słabszy niż w przypadku innych serów posiadających zielonkawe grudki pleśni.

Na wyjątkowy, pomarańczowy odcień skórki mają wpływ techniki solenia, które sprzyjają rozwojowi powierzchownej flory pleśniowej. Do rozwoju powierzchownej flory pleśniowej przyczynia się również odsączanie w rynience z drewna drzew iglastych. Drewniane rynienki są bowiem rezerwuarem powierzchownej flory pleśniowej i uczestniczą bezpośrednio w rozwoju tej flory, zapobiegając zbyt szybkiemu wysychaniu skórki.

Techniki solenia sprawiają również, że „Fourme de Montbrison” jest mniej słony niż inne sery pleśniowe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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