C/2025/2613

6.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2613)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Fourme de Montbrison“

EÚ č.: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Fourme de Montbrison“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesov

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Fourme de Montbrison“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu;

b) je nepravdepodobné, že by viedla k zrušeniu súvislosti so zemepisným prostredím;

c) nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Príslušný orgán v členskom štáte*

Aktualizoval sa názov a kontaktné údaje príslušného orgánu členského štátu.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina žiadateľov*

Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny žiadateľov.

Zloženie skupiny žiadateľov sa nahradilo týmto znením:

„Zloženie: každá fyzická alebo právnická osoba, ktorá sa skutočne podieľa na výrobe, spracovaní alebo príprave uvedených v špecifikácii výrobku s CHOP ‚Fourme de Montbrison'."

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Druh výrobku*

Zo špecifikácie sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Opis výrobku*

Minimálny obsah tuku v sušine syra „Fourme de Montbrison" sa znížil z 52 gramov na 100 gramov syra po úplnom vysušení na 50 gramov na 100 gramov syra po úplnom vysušení.

Všetci výrobcovia syra už niekoľko rokov pozorujú pokles tejto hodnoty viackrát počas roka, najmä v obdobiach, keď sa kravy vyháňajú na pastvu (na jar a niekedy na jeseň, po letnom suchu).

Štúdie a experimenty umožnili identifikovať niekoľko príčin.

Prvá príčina súvisí so zmenami v stádach. V 90. rokoch 20. storočia tvorilo väčšinu stád plemeno Prim'Holstein, ale v súčasnosti dominuje plemeno Montbéliarde. Stáda tvorené plemenom Montbéliarde majú pomer tuku a bielkovín približne 1,20 (v porovnaní s 1,28 v prípade stád plemena Prim'Holstein). Na to, aby obsah tuku v syre presahoval 52 % sušiny, je potrebný pomer tuku k bielkovinám vyšší ako 1,20. V usmerneniach národných programov genetického výberu pre plemeno Montbéliarde sa neuprednostňuje zvýšenie tohto pomeru.

Druhá príčina je spojená so zmenami v systémoch krmovín. Čoraz viac poľnohospodárskych podnikov praktizuje cyklické pasenie. Kravy spásajú mladú a jemnú trávu najmä na jar, keď sú zásoby sena vyčerpané, čím sa znižuje pomer tuku a bielkovín. Globálnym otepľovaním sa tento jav ešte zosilňuje, pretože kravy sa vyháňajú na pastvu skôr a menej často prevládajú podmienky vhodné na zber sena (uprednostňovanou formou zásob sa stáva vlhká konzervovaná tráva). Konzumácia kukuričnej siláže mierne zvyšuje obsah tuku v sušine syra, ale je obmedzená špecifikáciou výrobku a nemôže sa kombinovať s konzumáciou siláže z kukuričných klasov, ktorá sa často používa ako koncentrát. Preto je ťažké ovplyvniť obsah tuku v sušine syra výživou kráv.

Okrem toho z výsledkov komisií pre organoleptické analýzy vyplýva, že zníženie obsahu tuku v sušine syra z 52 % na 50 % nemalo žiadny vplyv na jeho organoleptické vlastnosti.

Z týchto dôvodov sa navrhuje znížiť obsah tuku v sušine syra z 52 % na 50 %, čo zodpovedá pôvodne stanovenej miere pre „Fourme de Montbrison" v 70. rokoch 20. storočia.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

V prvej vete sa slová „centrálna oblasť označenia" nahradili presnejším znením „centrálna časť zemepisnej oblasti označenia".

Veta „Oblasť teda zahŕňa 33 obcí v departementoch Loire a Puy-de-Dôme" sa nahrádza vetou „Obvod zemepisnej oblasti schválený inštitútom Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality) na zasadnutí príslušného národného výboru 13. októbra 2000 zahŕňa územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódexu (COG) z roku 2024". Zoznam obcí, ktoré tento obvod zahŕňa, bol zodpovedajúcim spôsobom aktualizovaný bez zmeny obrysov obvodu.

Vetou „Mapy tejto zemepisnej oblasti možno nájsť na webovej stránke inštitútu Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality)“, sa nahrádza veta: „Na priloženej mape sú znázornené administratívne hranice tohto vymedzenia (príloha 1).“ Priložená mapa sa preto vypúšťa.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Špecifické prvky označovania*

Doplnilo sa, že povinnými údajmi na označení uvedenými v špecifikácii výrobku sa „dopĺňajú povinné údaje stanovené v pravidlách označovania a prezentácie potravín“.

Upozorňuje sa, že názov označenia a symbol CHOP Európskej únie musia byť „v tom istom zornom poli“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Odkazy na kontrolné orgány*

Aktualizovali sa informácie o kontrolnom orgáne a názov a kontaktné údaje zodpovedného oddelenia členského štátu.

Konkrétne veta „Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality) je orgánom verejnej správy s právnou subjektivitou, ktorý podlieha ministerstvu poľnohospodárstva a bol určený ako príslušný orgán v zmysle nariadenia (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004.“ sa vypúšťa a dopĺňa sa veta „V súlade s ustanoveniami článkov 39 a 40 nariadenia (EÚ) 2024/1143 overenie súladu so špecifikáciou pred uvedením výrobku na trh vykonáva orgán pre certifikáciu výrobkov, ktorého názov a kontaktné údaje sú k dispozícii na webovej stránke inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie“.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Vnútroštátne požiadavky*

Tabuľka hlavných bodov, ktoré sa majú skontrolovať, bola aktualizovaná s cieľom zohľadniť zmenu oddielu „Opis výrobku“ a podľa potreby upraviť metódy posudzovania v súlade s plánom kontroly.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

1. **Názov**

„Fourme de Montbrison“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Krajina, ku ktorej vymedzená zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Fourme de Montbrison“ je syr vyrobený zo syreného kravského mlieka v tvare valca s výškou od 17 do 21 cm, priemerom od 11,5 do 14,5 cm a hmotnosťou od 2,1 do 2,7 kg, s modrou plesňou vnútri hmoty, nelisovaný, tepelne neupravovaný, fermentovaný a solený pri vkladaní do formy primiešaním soli do syreniny.

Obsah tuku je po úplnom vysušení minimálne 50 g na 100 g syra.

Celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 52 g na 100 g vyzretého syra.

Syr sa môže chráneným označením pôvodu „Fourme de Montbrison“ nazvať až od tridsiateho druhého dňa po dátume syrenia.

Kôra je suchá, s povrchovou flórou, má oranžovú farbu, a môže mať biely, žltý a červený porast plesne. Hmota syra krémovej farby má málo otvorov s mramorovanou plesňou svetlomodrej farby.

Syr „Fourme de Montbrison“ má jednoliatu, mierne pevnú textúru, ktorá sa rozplýva v ústach. Má jemnú a voňavú chuť po mlieku, ovocného typu. Mierne prestúpenie plesňou mu dodáva určitú jemnosť. Prijateľná je aj štipka soli a mierne trpkastá príchuť.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Z ustanovení vyplýva, že najmenej 70 % sušiny z celkovej ročnej kŕmnej dávky dojníc sa vyrába v zemepisnej oblasti.

V dôsledku topografie a klímy tejto hornatej zemepisnej oblasti je technicky nemožné v oblasti produkovať všetky doplnkové krmivá pre dojnice.

Keďže väčšina základnej kŕmnej dávky dojníc pochádza zo zemepisnej oblasti a doplnkové krmivá sú prísne obmedzené, tieto vonkajšie faktory majú obmedzený vplyv na vlastnosti, ktoré sú v podstate spôsobené zemepisným prostredím.

Počas celého roka sa základná denná kŕmna dávka dojníc zabezpečuje krmivom, ktoré pochádza zo zemepisnej oblasti označenia pôvodu.

Podiel kŕmnych doplnkov a doplnkových dávok je priemerne limitovaný maximálne na 1 800 kg sušiny na jednu dojnicu ročne v celom stáde dojníc.

V základnej dennej kŕmnej dávke sú povolené všetky krmivá okrem kapustovitých rastlín vo forme krmív.

Časť spásanej trávy, sušenej trávy, predsušenej trávy, trávy v podobe sena alebo trávnej siláže je v priemere vyššia alebo sa rovná 80 % krmív v základnej dennej kŕmnej dávke dojníc vo forme sušiny na všetky dojnice za rok.

Časť kukuričnej siláže nesmie v priemere presahovať 20 % základnej dennej kŕmnej dávky dojníc vo forme sušiny na celé stádo dojníc za rok.

V období mimo pasenia seno predstavuje priemerne aspoň 3 kg sušiny na každú dojnicu na deň na celé stádo dojníc.

V období dostupnosti trávy je pasenie dojníc povinné vždy, keď to klimatické podmienky dovolia. Dĺžka tohto pasenia je aspoň 150 dní ročne.

V kŕmnych doplnkoch a doplnkových dávkach určených pre dojnice sú povolené len suroviny a doplnkové dávky uvedené v pozitívnom zozname.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka, výroba, zrenie a uchovávanie syrov do 32 dní po dátume syrenia sa uskutočňuje v rámci príslušnej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Rezanie syra „Fourme de Montbrison“ je povolené len v prípade, že sa ním nenaruší textúra. Prítomnosť kôrky je povinná pri kusoch, ktorých hmotnosť presahuje 50 gramov.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa syrov s označením pôvodu „Fourme de Montbrison“ obsahovať v tom istom zornom poli:

— názov označenia pôvodu uvedený písmom, ktorého veľkosť sa rovná najmenej dvom tretinám najväčšieho písma na etikete,

— logo „CHOP“ Európskej únie“.

Nezávisle od stanovených pravidiel týkajúcich sa všetkých syrov sa zakazuje akýkoľvek prívlastok priamo spojený s názvom chráneného označenia pôvodu okrem osobitných výrobných alebo obchodných značiek.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť syra Fourme de Montbrison sa rozprestiera na tomto území:

departement Loire: obce 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 a Vêtre-sur-Anzon (len na území delegovanej obce Saint-Julien-la-Vêtre).

departement Puy-de-Dôme: obce Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne a Valcivières.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Fourme de Montbrison“ sa nachádza najmä na území „hautes chaumes“, ktoré tvorí vrcholovú časť pohoria Monts du Forez na hranici departementov Loire a Puy de Dôme, ako aj na východnej časti pohoria Monts du Forez. Ide o stredohorskú oblasť (nadmorská výška 1 634 m v najvyššom bode), ktorá je celkovo orientovaná zo severu na juh a rozprestiera sa na granitovom podloží s prírodnými hranicami. Ide o krajinu s hornatými a subalpínskymi vresoviskami tvoriacimi krajinu s denudačnými plochami a okrúhlymi a miernymi horskými chrbtami ohradenými lesnými úbočiami, najmä ihličnatých stromov. Nachádza sa tam množstvo rašelinísk a lúk. Množstvo zrážok je relatívne veľké (v priemere viac ako 1 000 mm ročne). Podnebie podlieha oceánskemu a kontinentálnemu vplyvu. Priemerné ročné teploty sú teda skôr nízke, nižšie ako 10 °C a často nižšie ako 5 °C. Zimy sú dlhé a studené s častým výskytom snehu.

Z dôvodu nadmorskej výšky a väčšieho výskytu zrážok je výroba syra založená najmä na trvalo zatrávnených plochách.

Výroba syra „Fourme de Montbrison“ siaha do raného stredoveku v regióne Haut-Forez, kde sa poľnohospodársko-pastiersky systém udržal až do druhej svetovej vojny. Výroba tohto syra sa uskutočňovala v tzv. jasseries, ktoré sú obdobou chát na alpských vysokohorských pastvinách a ktoré sa nachádzali na obidvoch svahoch horského masívu pohoria Monts du Forez. V tom období tento syr vyrábali počas leta z mlieka skromných stád ženy, zatiaľ čo muži zostali v dedine a vykonávali letné práce na poli. Z prírodného prostredia sa zabezpečili aj kmene ihličnatých stromov, z ktorých sa po vyrezaní stávajú odkvapkávacie podložky (tzv. žľaby), ktoré sú dokonale prispôsobené na odkvapkávanie syra počas jeho výroby. Syr sa často uchovával až do zháňania stád z letného horského pasenia, potom sa predával na trhoch na oboch stranách tohto masívu, pričom najväčším trhom bol trh v Montbrison.

V súčasnosti podniky prvovýroby mlieka vo veľkej miere využívajú trvalo zatrávnené lúky. Podmienky výroby syra „Fourme de Montbrison“, a najmä povinné pasenie počas obdobia, keď je to možné, denná kŕmna dávka založená na využití trávy a obmedzení kukuričnej siláže zhodnocujú tento prírodný zdroj.

Technologická schéma výroby syra „Fourme de Montbrison“ a technika zdedená po predkoch zhodnocuje miestne odborné znalosti, a to:

— prispôsobeným premiešavaním spojeným s menšou veľkosťou zŕn syreniny s priemerom približne 0,5 cm až 1 cm,

— nasolením hmoty a obmedzeným vonkajším nasolením,

— osobitnou technikou dodatočného odkvapkania v drevených žľaboch z ihličnatých stromov.

„Fourme de Montbrison“ je lisovaný syr s modrou plesňou vnútri hmoty s jemnou a voňavou chuťou vo forme valca s výškou od 17 do 21 cm a priemerom od 11,5 do 14,5 cm, s oranžovým porastom. Má hmotu s nižším počtom otvorov a miernym prestúpením plesňou, čo mu dodáva určitú jemnosť.

Osobitné vlastnosti syra „Fourme de Montbrison“ majú svoj pôvod najmä vo výrobných použitiach mlieka a osobitnom spracovaní.

Produkciu mlieka ovplyvňujú bohaté pastviny pohoria Monts du Forez, ktoré prispievajú k jemnej a voňavej chuti syra „Fourme de Montbrison“.

Jeho relatívne malý tvar súvisí s jeho pôvodom: vyrábali ho ženy z mlieka malých stád so slabou produkciou mlieka.

Skôr jemná chuť syra „Fourme de Montbrison“ je spojená s jemným nakrájaním zŕn v syrenine. Táto menšia veľkosť zŕn v syrenine vytvára v hmote otvory menších rozmerov, čo obmedzuje rast plesne Penicillium roqueforti, ktorý je slabší ako pri iných syroch s modrou plesňou vnútri hmoty.

V prípade, že má kôrka oranžovú farbu, je to ovplyvnené technikami solenia, ktoré podporujú usadenie povrchovej flóry. Rast povrchovej flóry takisto podporuje aj odkvapkanie v drevených žľaboch z ihličnatých stromov. Drevené žľaby sú totiž zdrojom povrchovej flóry a priamo prispievajú k rastu tejto flóry, a to tým, že zabraňujú príliš rýchlemu vysušeniu kôrky.

Vďaka technikám solenia je syr „Fourme de Montbrison“ okrem toho menej slaný ako iné syry s modrou plesňou.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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