C/2025/2613

6.5.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2613)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Fourme de Montbrison“

EU št.: PDO-FR-0542-AM01 – 20. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Fourme de Montbrison“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Fourme de Montbrison“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena zaščitene označbe porekla;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim okoljem;

(c) vključuje dodatne omejitve trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Pristojna služba v državi članici*

Posodobljeni so ime in kontaktni podatki pristojne službe države članice.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina vložnikov*

Kontaktni podatki skupine vložnikov so posodobljeni.

Sestava skupine vložnikov je nadomeščena z naslednjim besedilom:

„Sestava: vsaka fizična ali pravna oseba, ki dejansko sodeluje pri proizvodnji, predelavi ali pripravi iz specifikacije proizvoda z ZOP ‚Fourme de Montbrison‘.“

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila včasih opredeljena z njegovim razredom, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Najnižja vsebnost maščobe v suhi snovi sira „Fourme de Montbrison“ je bila znižana z 52 gramov na 100 gramov sira na 50 gramov na 100 gramov sira po popolnoma končanem sušenju.

Vsi sirarji že več let opažajo, da se ta vrednost med letom večkrat zmanjša, zlasti v obdobjih paše krav (spomladi in včasih jeseni po poletni suši).

S študijami in poskusi je bilo ugotovljenih več vzrokov.

Prvi vzrok je povezan s spremembami v čredah. V devetdesetih letih prejšnjega stoletja je večina čred pripadala holštajn-frizijski pasmi, zdaj pa prevladuje pasma montbeliard. V čredah krav pasme montbeliard je razmerje med vsebnostjo maščob in vsebnostjo beljakovin približno 1,20 (v primerjavi z 1,28 pri čredah krav holštajn-frizijske pasme). Da bi bila pri siru vsebnost maščobe v suhi snovi več kot 52-odstotna, je potrebno razmerje med maščobami in beljakovinami, ki je večje od 1,20. Smernice nacionalnih programov genske selekcije za pasmo montbeliard niso naklonjene povečanju tega razmerja.

Drugi vzrok je povezan s spremembami krmnih sistemov. Vse več kmetij izvaja ciklično pašo. Krave se krmijo z mlado in mehko travo, predvsem spomladi, ko so zaloge sena izčrpane, s čimer se zmanjšuje razmerje med maščobami in beljakovinami. Globalno segrevanje ta pojav še stopnjuje, saj se lahko krave izpustijo na pašo prej, pogoji za spravilo sena pa so vedno manj primerni (zato se krma večinoma shranjuje po mokrem postopku). S krmljenjem s koruzno silažo se vsebnost maščobe v suhi snovi sira nekoliko izboljša, vendar je to omejeno s specifikacijo proizvoda in ga ni mogoče kombinirati s krmljenjem s silažo iz koruznih storžev, ki se pogosto uporablja kot koncentrat. Zato je s prehrano krav težko vplivati na vsebnost maščobe v suhi snovi sira.

Poleg tega rezultati odborov za organoleptične preglede kažejo, da znižanje vsebnosti maščobe v suhi snovi sira z 52 % na 50 % ni vplivalo na njegovo organoleptično kakovost.

Zato se predlaga znižanje vsebnosti maščobe v suhi snovi sira z 52 % na 50 %, kar ustreza stopnji, ki je bila prvotno določena za sir „Fourme de Montbrison“ v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Opredelitev geografskega območja*

V prvem stavku je bilo besedilo „središče območja označbe“ nadomeščeno z natančnejšim besedilom „osrednji del geografskega območja označbe“.

Stavek „Območje tako sestavlja 33 občin departmajev Loire in Puy-de-Dôme“ je bil nadomeščen z besedilom „Obseg geografskega območja, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 13. oktobra 2000 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)), sestavlja ozemlje naslednjih občin na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2024“. Seznam občin, ki so vključene v ta obseg, je bil ustrezno posodobljen, ne da bi se spremenile meje območja.

Dodan je bil stavek „Zemljevidi geografskega območja so dostopni na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité (INAO))“, s katerim je nadomeščen naslednji stavek, ki je bil črtan: „Priloženi zemljevid prikazuje upravne meje tega geografskega območja (Priloga 1).“ Priloženi zemljevid je bil zato črtan.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Podrobnosti glede označevanja*

Dodano je bilo, da so „poleg obveznih navedb, določenih v predpisih o označevanju in predstavitvi živil“ obvezne tudi navedbe za označevanje iz specifikacije proizvoda.

Opozoriti je treba, da morata biti navedba imena označbe porekla in simbol ZOP Evropske unije „v istem vidnem polju“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Podatki o nadzornih organih*

Posodobljeni so bili podatki o nadzornem organu ter ime in kontaktni podatki pristojne službe države članice.

Natančneje, stavek „Nacionalni inštitut za poreklo in kakovost je javni upravni organ s pravno osebnostjo pod nadzorom ministrstva za kmetijstvo in je bil določen za pristojni organ v smislu Uredbe (ES) št. 882/2004 z dne 29. aprila 2004“ je bil črtan, dodan pa je bil stavek „V skladu z določbami členov 39 in 40 Uredbe (EU) 2024/1143 preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda pred dajanjem proizvoda na trg opravi organ za certificiranje proizvodov, katerega ime in kontaktni podatki so dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije“.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Nacionalne zahteve*

Preglednica glavnih točk, ki jih je treba preverjati, je posodobljena, da bi se upoštevale spremembe oddelka Opis proizvoda in po potrebi prilagodile metode ocenjevanja v skladu z načrtom nadzora.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

1. **Ime**

„Fourme de Montbrison“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Fourme de Montbrison“ je sir, proizveden iz usirjenega kravjega mleka; ima obliko valja, visokega 17 do 21 cm, s premerom 11,5 do 14,5 cm in težo 2,1 do 2,7 kg. Prepreden je z modro plesnijo, ni stiskan ali skuhan, je pa fermentiran in soljen z dodajanjem soli v sirnino ob dajanju v kalupe.

Po popolnoma končanem sušenju znaša vsebnost maščobe najmanj 50 g na 100 g sira,

vsebnost suhe snovi pa ne sme biti manjša od 52 g na 100 g dozorjenega sira.

Sir lahko dobi označbo porekla „Fourme de Montbrison“ šele potem, ko preteče 32 dni od dneva usirjenja.

Skorja je suha, s „cvetom“ plesni, oranžna, na njej je lahko tudi plesen bele, rumene in rdeče barve. Testo sira je kremne barve, z le malo luknjami, marmornato prepredeno s svetlomodro plesnijo.

Sir „Fourme de Montbrison“ ima enotno, nekoliko čvrsto teksturo, ki se topi v ustih. Ima nežen in aromatičen mlečno-saden okus ter neizrazito modro plesen, zato je precej blag. Dovoljena sta malce slan okus in rahla grenkoba.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Iz določb izhaja, da je vsaj 70 % suhe snovi celotnega letnega krmnega obroka krav molznic proizvedenih na geografskem območju.

Zaradi topografije geografskega območja in gorskega podnebja tehnično ni mogoče, da bi se na tem območju proizvedla vsa dopolnilna krmna mešanica za krave molznice.

Ker večina osnovnega obroka krav molznic izvira z geografskega območja, dopolnilna krmna mešanica pa je strogo omejena, imajo ti zunanji dejavniki omejen vpliv na značilnosti, ki so predvsem posledica geografskega okolja.

Osnovni obrok krav molznic je vse leto sestavljen iz krme z opredeljenega geografskega območja.

Vnos dodatkov in aditivov je omejen na največ 1 800 kg suhe snovi na kravo molznico na leto v povprečju za vse krave molznice.

V osnovnem obroku so dovoljene vse vrste krme, razen krme iz križnic.

Delež popasene, osušene, predsušene, balirane ali silirane krme, izražen v suhi snovi, mora znašati najmanj 80 % osnovnega obroka krme krav molznic v povprečju za vse krave molznice v letu.

Delež koruzne silaže, izražen v suhi snovi, ne sme preseči 20 % osnovnega obroka krav molznic v povprečju za vse krave molznice v letu.

Zunaj pašnega obdobja seno predstavlja najmanj 3 kg suhe snovi na kravo molznico na dan v povprečju za vse krave molznice.

V obdobju rasti trave je, takoj ko to omogočajo vremenske razmere, obvezna paša za krave molznice. Paša mora trajati vsaj 150 dni na leto.

Surovine in aditivi, dovoljeni v dodatkih za krave molznice, so natančno navedeni na pozitivnem seznamu.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Prireja mleka ter proizvodnja, zorjenje in skladiščenje sira do 32 dni od dneva usirjenja se izvajajo na geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Fourme de Montbrison“ je dovoljeno razrezati, če to ne spremeni njegove teksture. Skorja je obvezna na kosih, težjih od 50 gramov.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, določenih s predpisi o označevanju in predstavitvi živil, morata biti na etiketi sirov z označbo porekla „Fourme de Montbrison“ v istem vidnem polju:

— ime označbe porekla, ki mora biti izpisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi,

— simbol ZOP Evropske unije.

Ne glede na predpisane zahteve glede označevanja, ki veljajo za vse sire, ne sme biti neposredno ob imenu označbe porekla nobene dodatne označbe, razen posebnih blagovnih znamk ali trgovskih imen.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje sira „Fourme de Montbrison“ zajema naslednje ozemlje:

departma Loire: občine 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 in Vêtre-sur-Anzon (samo ozemlje pooblaščene občine Saint-Julien-la-Vêtre),

departma Puy-de-Dôme: občine Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne in Valcivières.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Geografsko območje označbe porekla „Fourme de Montbrison“ zajema predvsem visoke pašnike na najvišjem delu gorskega območja Forez znotraj meja departmajev Loire in Puy-de-Dôme ter vzhodni del gorskega območja Forez. To gorsko območje (z najvišjim vrhom 1 634 m) leži v smeri od severa proti jugu, na granitni podlagi in je omejeno z naravnimi mejami. Gorsko in subalpsko pokrajino sestavljajo planjave brez vegetacije ter zaobljena slemena, ki jih obkrožajo gorska pobočja, porasla predvsem z iglavci. Pokrivajo jih številna šotišča in pašniki. Padavin je razmeroma veliko (povprečno več kot 1 000 mm na leto). Za podnebje so značilni oceanski in celinski vplivi. Povprečne letne temperature so torej precej nizke, to je nižje od 10 °C, pogosto pa sežejo tudi pod 5 °C. Zime so dolge in mrzle s pogostim sneženjem.

Zaradi nadmorske višine in pogostih padavin se krma prideluje predvsem na trajnem travinju.

Začetki proizvodnje sira „Fourme de Montbrison“ segajo v zgodnji srednji vek v regiji Haut-Forez, kjer se je kmetijsko-pašniški sistem ohranil vse do druge svetovne vojne. Sir se je proizvajal v kolibah ali kočah, podobnih planinskim poslopjem, zgrajenih na obeh pobočjih gorskega območja Forez. Sir so takrat v poletni sezoni iz mleka majhnih čred proizvajale ženske, medtem ko so moški ostali v vasi in nadaljevali s poletnimi opravili na poljih. Naravno okolje je takrat ponujalo debla iglavcev, ki so jih izdolbli v žlebove, popolnoma prilagojene za odcejanje sira med proizvodnjo. Sir so pogosto shranjevali do odhoda s poletnih pašnikov in ga nato prodajali na tržnicah na obeh straneh masiva, na primer na veliki tržnici v Montbrisonu.

Mlečne kmetije so danes v veliki meri odvisne od trajnega travinja. Pogoji za proizvodnjo sira „Fourme de Montbrison“, zlasti obvezna paša v obdobju, ko je to mogoče, krma, ki temelji na travi, in omejena uporaba koruzne silaže, pomenijo, da se učinkovito izkoriščajo ti naravni viri.

Tehnološki postopek za sir „Fourme de Montbrison“, ki sledi starodavnim tehnikam, kar najbolje izkorišča lokalno znanje in izkušnje ter zajema:

— mešanje, prilagojeno majhnim zrnom sirnine, velikim približno 0,5 do 1 cm,

— soljenje testa in skromno zunanje soljenje ter

— zelo posebno tehniko dodatnega odcejanja na žlebovih iz lesa iglavcev.

Sir „Fourme de Montbrison“ s plesnijo ter blagim in aromatičnim okusom, valjaste oblike, visok 17 do 21 cm in širok 11,5 do 14,5 cm, z oranžno skorjo, ima testo z majhnimi luknjami in neizrazito modro plesen, zato je precej blag.

Posebne značilnosti sira „Fourme de Montbrison“ so predvsem posledica posebnih navad v prireji mleka in proizvodnji.

Prireja mleka se opira na bogastvo pašnikov na gorskem območju Forez ter prispeva k blagemu in aromatičnemu okusu tega sira.

Njegova razmeroma majhna oblika je povezana z njegovim poreklom: majhne črede, ki proizvedejo malo mleka, in ročna proizvodnja žensk.

Precej nežen okus sira „Fourme de Montbrison“ je posledica drobno narezanih zrn sirnine. Ta majhna zrna sirnine ustvarjajo majhne luknje v testu, zaradi česar je razvoj plesni *Penicillium roqueforti* šibkejši kot pri drugih sirih s plesnijo.

Na oranžno barvo skorje, ki je tako posebna, vplivajo tehnike soljenja, s katerimi se spodbuja nastanek flore na površini sira. Razvoj te površinske flore se zagotavlja tudi z odcejanjem na žlebovih iz lesa iglavcev. Leseni žlebovi so namreč zbiralniki flore in neposredno prispevajo k njenemu razvoju, saj preprečujejo prehitro sušenje skorje.

Sir „Fourme de Montbrison“ je tudi zaradi tehnik soljenja manj slan kot drugi siri iz družine sirov z modro plesnijo.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda z geografsko označbo

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