C/2025/2613

6.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2613)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Fourme de Montbrison”

EU-nr: PDO-FR-0542-AM01 – 20.2.2025

1. **Produktens beteckning**

”Fourme de Montbrison”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Jordbruks-, livsmedelssuveränitets- och skogsministeriet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fourme de Montbrison” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom

a) den inte rör en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,

b) den sannolikt inte upphäver sambandet med det geografiska området,

c) den inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

En uppdatering görs av namn och kontaktuppgifter till medlemsstatens behöriga myndighet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ansökande grupp*

Kontaktuppgifterna till den producentgrupp som begärt ändringen har aktualiserats.

Sammansättningen av denna grupp har ersatts med följande text:

”Sammansättning: varje fysisk eller juridisk person som deltar i de produktions-, bearbetnings- eller beredningsprocesser som anges i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ’Fourme de Montbrison’.”

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Produkttyp*

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Beskrivning av produkten*

Lägsta fetthalt i torrsubstansen för ”Fourme de Montbrison” har minskats från 52 g per 100 g ost efter fullständig torkning till 50 g per 100 g ost efter fullständig torkning.

I flera år har samtliga ostmakare sett detta värde sjunka flera gånger per år, särskilt under de perioder då korna får gå på bete (på våren och ibland på hösten, om sommaren varit torr).

Studier och experiment har gjort det möjligt att identifiera flera orsaker.

Den första orsaken har att göra med förändringar i flockarna. På 1990-talet utgjordes de flesta flockar av rasen prim’holstein, men nu dominerar rasen montbéliarde. Flockar med montbéliarde har ett förhållande mellan fett och protein på omkring 1,20 (jämfört med 1,28 för flockar med prim’holstein). För att osten ska ha en fetthalt som överstiger 52 % av torrsubstansen krävs ett förhållande mellan fett och protein på över 1,20. Riktlinjerna för de nationella programmen för genetiskt urval för rasen montbéliarde främjar inte en ökning av detta förhållande.

Den andra orsaken har att göra med förändringar i fodersystemen. Allt fler gårdar använder sig av cykliskt bete. Korna äter färskt, ungt gräs, särskilt på våren när hölagren är tömda, vilket minskar förhållandet mellan fett och protein. Den globala uppvärmningen förstärker detta fenomen, i och med att kor släpps ut på bete tidigare och förhållanden som gynnar höskörden förekommer mer sällan (till förmån för gräsensilage). Konsumtion av majsensilage förbättrar fetthalten i ostens torrsubstans något, men den begränsas av produktspecifikationen och kan inte kombineras med konsumtion av kolvmajsensilage, som ofta används som koncentrat. Detta gör det svårt att påverka fetthalten i ostens torrsubstans genom kornas foder.

Dessutom visar resultaten från kommittéerna för organoleptisk undersökning att minskningen av fetthalten i ostens torrsubstans från 52 % till 50 % inte har påverkat ostens organoleptiska kvalitet.

Av dessa skäl föreslås att fetthalten i ostens torrsubstans ska sänkas från 52 % till 50 %, vilket motsvarar den procentsats som ursprungligen fastställdes för ”Fourme de Montbrison” på 1970-talet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Avgränsning av det geografiska området*

I första meningen har orden ”centralt område för ursprungsbeteckningen” ersatts med det mer exakta ”central del av det geografiska området för ursprungsbeteckningen”.

Meningen ”Området omfattar därför 33 kommuner i departementen Loire och Puy-de-Dôme” har ersatts med ”Omfattningen av det geografiska område som godkänts av *Institut national de l’origine et de la qualité* (Inao) vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 13 oktober 2000 innefattar följande kommuners territorium, på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex”. Förteckningen över kommuner som omfattas av detta område har uppdaterats i enlighet med detta, utan att gränserna för området har ändrats.

Meningen ”Kartor över detta geografiska område finns på webbplatsen för *Institut national de l'origine et de la qualité*” läggs till och ersätter följande mening, som har strukits: ”Den bifogade kartan visar de administrativa gränserna för denna avgränsning (bilaga 1).” Den bifogade kartan har därför tagits bort.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Särskilda faktorer vid märkningen*

Det har lagts till att de obligatoriska märkningsuppgifterna i produktspecifikationen är ”utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel”.

Det bör noteras att namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen och EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar ska vara ”i samma synfält”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Hänvisningar till kontrollorganet*

En uppdatering görs av informationen om kontrollorganet samt av namn och kontaktuppgifter till medlemsstatens behöriga myndighet.

Meningen ”*Institut national de l'origine et de la qualité* är ett offentligt administrativt organ med status som juridisk person som rapporterar till jordbruksministeriet och har utsetts till behörig myndighet i den mening som avses i förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004” har strukits och meningen ”I enlighet med artiklarna 39 och 40 i förordning (EU) 2024/1143 ska kontrollen av att produkten överensstämmer med produktspecifikationen innan utsläppandet på marknaden genomföras av ett produktcertifieringsorgan vars namn och kontaktuppgifter finns på Inaos webbplats och i Europeiska kommissionens databas” har lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Nationella krav*

Tabellen med de viktigaste punkter som ska kontrolleras har uppdaterats för att ta hänsyn till ändringen av avsnittet ”Produktbeskrivning” och för att efter behov anpassa bedömningsmetoderna i linje med kontrollplanen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

1. **Namn**

”Fourme de Montbrison”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒ SGB ☐

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Fourme de Montbrison” är en ost som framställs av komjölk som tillsatts löpe. Den tillverkas i form av en cylinder som är 17 till 21 cm hög och 11,5 till 14,5 cm i diameter, med en vikt på 2,1 till 2,7 kg. Det är en syrad mögelost som framställs utan att ostmassan pressas eller kokas. Saltningen sker genom att saltet tillförs ostmassan när osten placeras i formen.

Fetthalten ska vara minst 50 g per 100 g ost efter fullständig torkning

Torrsubstanshalten får inte understiga 52 g per 100 g lagrad ost.

Osten får bära ursprungsbeteckningen ”Fourme de Montbrison” först 32 dagar efter löpläggningsdagen.

Skorpan är torr, mögeltäckt och orange till färgen. Möglet kan vara vitt, gult och rött. Ostmassan, som är gräddfärgad, har få håligheter och en ljusblå marmorering.

”Fourme de Montbrison” har en enhetlig och något fast textur, och osten smälter i munnen. Smaken är ren och parfymerad med ett fruktigt mjölkproduktsinslag, och den begränsade mängden blåmögel ger osten en viss mildhet. En bismak av salt och en lätt bitterhet godtas.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Det framgår tydligt av bestämmelserna att minst 70 % av torrsubstansen i mjölkkornas årliga foderranson ska produceras i det geografiska området.

Det geografiska områdets topografi och bergsklimat gör det tekniskt omöjligt för området att producera allt kompletterande foder som ges till mjölkkorna.

Eftersom merparten av mjölkkornas basföda kommer från det geografiska området och det kompletterande fodret är strikt begränsat har dessa externa faktorer en begränsad inverkan på egenskaperna, främst på grund av den geografiska miljön.

Mjölkkornas basföda ska året om bestå av foder från det geografiska område som beteckningen omfattar.

Tillskottet av kompletterande foder och tillsatser ska begränsas till i genomsnitt högst 1 800 kg torrsubstans per mjölkko och år för samtliga mjölkkor.

Som foder i basfödan godkänns alla former av foderväxter med undantag för korsblommiga växter i foderform.

Andelen betesgräs, torkat eller förtorkat gräs, hösilage eller ensilerat gräs, uttryckt i torrsubstans, ska i genomsnitt för samtliga mjölkkor under ett år uppgå till minst 80 % av det foder som utgör mjölkkornas basföda.

Andelen ensilerad majs, uttryckt i torrsubstans, får i genomsnitt för samtliga mjölkkor under ett år inte överstiga 20 % av mjölkkornas basföda.

Utanför betesperioden ska i genomsnitt minst 3 kg hö, uttryckt i torrsubstans, delas ut per mjölkko och per dag, för samtliga mjölkkor.

Under den period då det finns tillgång till gräs, från det att väderförhållandena tillåter det, är det obligatoriskt att låta mjölkkor beta. Denna period ska uppgå till minst 150 dagar per år.

Endast sådana råvaror och tillsatser som anges i en positivlista får finnas i det kompletterande foder och de tillsatser som ges till mjölkkor.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen och framställningen, mognadslagringen och förvaringen av ostarna i 32 dagar efter löpläggningsdagen ska äga rum i det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Skärning i ”Fourme de Montbrison” tillåts såvida det inte förvanskar texturen. På bitar som väger mer än 50 g ska en bit av skorpan medfölja.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska märkningen av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fourme de Montbrison” inkludera följande i samma synfält:

— Ursprungsbeteckningens namn skrivet i bokstäver med en storlek som motsvarar minst två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer i märkningen.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

Oberoende av de regler som gäller för ostar i allmänhet är det förbjudet att lägga till någon som helst beteckning i anslutning till ursprungsbeteckningens namn, med undantag för särskilda varumärken eller märkesnamn.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för ”Fourme de Montbrison” har följande omfattning:

Departementet Loire: kommunerna 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 och Vêtre-sur-Anzon (endast det område som utgör den delegerade kommunen Saint-Julien-la-Vêtre).

Departementet Puy-de-Dôme: kommunerna Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne och Valcivières.

6. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen ”Fourme de Montbrison” omfattar huvudsakligen den ”högt belägna stubbmark” som ligger i anslutning till Forez-bergens toppar i gränsområdet mellan departementen Loire och Puy-de-Dôme samt den östra delen av Forez-bergen. Det rör sig om ett bergsområde (den högsta punkten ligger 1 634 m ö h) som i sin helhet breder ut sig i nord-sydlig riktning över en berggrund av granit. Området omges av naturliga avgränsningar. Det geografiska området består av bergiga och subalpina hedmarker som bildar ett landskap av karga platåer med rundade, böljande åsar som kantas av huvudsakligen barrskogsbevuxna sluttningar. Området är rikt på torvmossar och ängar. Nederbörden är relativt stor (i genomsnitt över 1 000 mm per år). Klimatet påverkas av både havet och inlandet. Årsmedeltemperaturen är alltså snarast kylig, under 10 °C och ofta under 5 °C. Vintrarna är långa och kalla och snöfall är inte ovanligt.

På grund av höjden och den rikliga nederbörden grundas foderproduktionen huvudsakligen på de permanenta betesmarkerna.

Framställningen av ”Fourme de Montbrison” har sitt ursprung under högmedeltiden i regionen Haut-Forez, där ett system som byggde på kombinationen av jordbruk och bete levde kvar ända fram till andra världskriget. Ostframställningen ägde rum i så kallade ”jasseries” – fäbodar på de båda sluttningarna av Forez-bergen. Under denna tid var det kvinnorna som ansvarade för att framställa osten under sommaren av mjölk från de små boskapsbesättningarna, medan männen levde kvar i byn för att fortsätta med sommarens arbete på fälten. Genom naturmiljön fick man tillgång till stammar från barrträd som, urholkade, blev till perfekt anpassade avrinningskärl (hängrännor) för fourme-ostarnas avrinning under framställningen. Ostarna bevarades ofta till slutet av sommaren, varefter de såldes på marknaderna på båda sidor av bergsmassivet, däribland den viktiga Montbrison-marknaden.

Nu för tiden utnyttjar de mjölkproducerande gårdarna i stor utsträckning den permanenta betesmarken. Produktionsvillkoren för ”Fourme de Montbrison”, och i synnerhet det obligatoriska betet under den period då bete är möjligt, det gräsbaserade fodret och den begränsade användningen av majsensilage innebär att man tar tillvara denna naturresurs.

Vid den framställningstekniska processen för ”Fourme de Montbrison” med sina gamla anor utnyttjas en lokal sakkunskap, som omfattar följande:

— En omrörning som är anpassad till de små kornen i ostmassan, vars sidor är omkring 0,5–1 cm breda.

— En saltning i massan och en begränsad yttre saltning.

— Den mycket särpräglade tekniken med ytterligare avrinning i hängrännor av barrträdsvirke.

”Fourme de Montbrison” är en mögelost med en ren och parfymerad smak, som tillverkas i form av en cylinder med en höjd på 17–21 cm och en diameter på 11,5–14,5 cm. Den har ett ytskikt som skiftar i orange medan ostmassan innehåller få håligheter och bara en liten mängd blåmögel, vilket ger osten en viss mildhet.

De särskilda egenskaperna hos ”Fourme de Montbrison” grundar sig framför allt på de särpräglade mjölkproduktions- och framställningsmetoderna.

Mjölkproduktionen bygger på rikedomen hos betesmarkerna i Forez-bergen och bidrar till den rena och parfymerade smaken hos ”Fourme de Montbrison”.

Ostens relativt lilla format förklaras av dess ursprung: Den har framställts av kvinnor av mjölk från små djurbesättningar med liten mjölkproduktion.

Den snarast milda smaken hos ”Fourme de Montbrison” beror på finfördelningen av ostmassans korn. Kornens ringa storlek innebär att ostmassans håligheter blir små, varigenom utvecklingen av mögelsvampen *Penicillium roqueforti* begränsas och blir svagare än hos andra mögelostar.

Den mycket särpräglade orangea färgen på skorpan uppkommer genom saltningsteknikerna, som främjar framväxten av en ytflora. Avrinningen i hängrännor av barrträdsvirke bidrar också till ytflorans utveckling. Hängrännorna av trä utgör i själva verket en källa till ytfloran och inverkar direkt på utvecklingen av denna flora genom att förhindra en alltför snabb uttorkning av skorpan.

Saltningsteknikerna bidrar också till att göra ”Fourme de Montbrison” till en mindre salt ost än andra blåmögelostar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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