

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 27/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„FOURME DE MONTBRISON“

ES č.: FR-PDO-0005-0542-30.03.2006

CHOP (X) CHZO ()

Tento stručný prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina:

Názov: Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC
Adresa: 11 boulevard de la Préfecture
42600 Montbrison
FRANCE
Tel. +33 477589130
Fax +33 477589130
E-mail: fourme-montbrison@wanadoo.fr
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní (X) Zberači mlieka

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3 – Syry

4. Špecifikácia:

[Zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Fourme de Montbrison“

4.2. Opis:

„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.

Kôra je suchá, s povlakom oranžovej farby, ktorý môže mať biely, žltý a červený porast plesne. Hmota syra krémovej farby má málo otvorov s mramorovanou plesňou svetlomodrej farby. Tento zredukovaný počet otvorov a mierne prestúpenie plesňou dodávajú syru určitú jemnosť.

Obsah tuku je po úplnom vysušení minimálne 52 g na 100 g syra a celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 52 g na 100 g vyzretého syra.

4.3. Zemepisná oblasť:

Zemepisná oblasť sa rozprestiera v pohorí Monts du Forez, ktoré je na východe a západe ohraničené priekopovými prepádlinami, ktoré tvorí Forezská nížina a priekopová prepádlina Ambert. Zahŕňa 33 obcí v departementoch Loire a Puy de Dôme:

Departement Loire: obce Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Ecotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Julien-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-de-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla, Verrières-en-Forez.

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

Výroba mlieka, výroba, zrenie a uchovávanie syrov do 32 dní po dátume syrenia sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Každý hospodársky subjekt, ktorý sa chce v plnej miere alebo čiastočne zúčastňovať na produkcii mlieka, zbere mlieka, výrobe a zrení syra „Fourme de Montbrison“, je povinný predložiť skupine vyhlásenie o identifikácii.

Každý hospodársky subjekt sprístupňuje príslušným orgánom záznamy, ako aj všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a podmienok výroby mlieka a syrov, najmä denné účtovníctvo obsahujúce vstupy a výstupy mlieka a syrov alebo akékoľvek iné rovnocenné účtovné doklady.

Prevádzkovatelia pivníc na zrenie syrov sú povinní viesť osobitné záznamy alebo rovnocenné účtovné doklady o vstupoch a výstupoch, ktoré obsahujú najmä tieto údaje: dátum prepichovania syrov, počet syrov a označenie dávok, dátum výstupu z pivníc alebo sušiarní syrov po období zrenia.

Analytická a organoleptická skúška má v rámci kontroly charakteristík výrobku s chráneným označením pôvodu zaručiť kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných výrobkov.

4.5. Spôsob výroby:

Produkcia mlieka, výroba, zrenie a uchovávanie syrov do 32 dní po syrení sa uskutočňujú v rámci zemepisnej oblasti.

Počas celého roka sa základná denná krmná dávka dojníc zabezpečuje krmivom, ktoré pochádza zo zemepisnej oblasti označenia pôvodu. Základom výživy musí byť spásaná tráva, sušená tráva, pred-sušená tráva alebo trávna siláž. V období dostupnosti trávy je pasenie povinné vždy, keď to klimatické podmienky dovoľia.

Zrazené mlieko sa po syrení nakrája na zrná so stranou približne 0,5 až 1 cm. Zmes syreniny a srvátky sa podrobí sérii miešania a „odpočinku“.

Syrenina sa potom predbežne oddelí od srvátky odpočíváním, ktoré je sprevádzané miernym lisovaním, potom sa rozdrobí, hmota sa nasolí a vloží do formy.

Po oddelení syreniny od srvátky sa povrch syrov po vybratí z formy mierne osolí a syry sa potom rozložia do žľabov z dreva ihličnatých stromov na minimálne 6 dní. Teplota v miestnosti je 18 až 22 °C.

Prepichovanie sa uskutočňuje od 10. dňa po syrení a po ňom nasleduje dozrievanie v pivnici alebo sušiarňi pri teplote udržiavanej na úrovni 6 °C až 12 °C najmenej pätnásť dní. Syry sa potom uchovávajú v miestnosti pri teplote od 2 °C do 6 °C do 32. dňa po syrení.

Pri farmárskej výrobe sa syr vyrába zo surového plnotučného mlieka, ktoré nie je normalizované, pokiaľ ide o obsah bielkovín a tuku.

4.6. Spojenie:

Výroba syra „fourme“ siaha do raného stredoveku v regióne Haut-Forez, kde sa poľnohospodársko-pastiersky systém udržal až do druhej svetovej vojny: výroba syra „fourme“, v tom čase výhradne farmárska, sa uskutočňovala na „jasseries“, ktoré sú obdobou chat na alpských vysokohorských pastvinách alebo salašov v Auvergne. Tieto „jasseries“ sa nachádzali na obidvoch svahoch rovnakého horského masívu pohoria Monts du Forez. Názov výrobku je odvodený od názvu významného trhu, ktorý sa nachádza na jednej strane masívu: Montbrison v Loire (zatiaľ čo na druhej strane sa nachádzal významný trh Ambert v Puy de Dôme, podľa ktorého bol pomenovaný syr „Fourme d'Ambert“).

Zemepisná oblasť označenia pôvodu zodpovedá vrcholovej časti pohoria Monts du Forez, ako aj niekoľkým obciam vo východnej časti pohoria Monts du Forez, kde sa zvyklosti už dávno potvrdili. Táto oblasť sa rozprestiera na granitovom základe, kde bolo pôsobenie ľadovcov nepatrné a zasiahlo hlavne okraje alebo údolia. 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.

Rôzne zaevidované rastlinné formácie závisia na jednej strane od regionálnych podmienok a na druhej strane od pastierskeho hospodárenia v súčasnosti a v minulosti.

Podmienky výroby syra „Fourme de Montbrison“ a najmä povinné pasenie počas obdobia, keď je to možné, denná krmná dávka založená na využití trávy a obmedzení kukuričnej siláže zhodnocujú vegetáciu pohoria Monts du Forez.

Pre syr „Fourme de Montbrison“ je charakteristické predbežné oddelenie syreniny od srvátky, rozdrobenie a nasolenie hmoty syreniny a jej následné uloženie do žľabov.

Veľkosť zrn syreniny, nasolenie hmoty a odkvapkanie v drevených žľaboch, ktoré sú technickým dedičstvom po predkoch, umožňujú výrobku nadobudnúť jeho osobitné vlastnosti, akými je najmä zredukovaný počet otvorov, mierne prestúpenie plešňou, oranžová farba kôry, ako aj jemná chuť.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: I.N.A.O.
Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

Názov: D.G.C.C.R.F.
Adresa: 59 Bd V. Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717
Fax +33 144973037

4.8. Označovanie:

Nezávisle od stanovených pravidiel týkajúcich sa syrov, označenie syrov s chráneným označením pôvodu „Fourme de Montbrison“ obsahuje názov označenia pôvodu vytlačený písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčších písmen znázornených na štítku.

Na štítku syrov s chráneným označením pôvodu musí byť povinne uvedená poznámka „Appellation d'Origine Contrôlée“ (chránené označenie pôvodu).

Akýkoľvek prívlastok priamo spojený s názvom chráneného označenia pôvodu je zakázaný, okrem osobitných výrobných alebo obchodných značiek.
