

# Uradni list

## Evropske unije

C 27



Slovenska izdaja

### Informacije in objave

Zvezek 53

3. februar 2010

Obvestilo št.

Vsebina

Stran

#### II Sporočila

#### SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV IN TELES EVROPSKE UNIJE

#### Evropska komisija

|              |                                                                                                                                                |   |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2010/C 27/01 | Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 Pogodbe o delovanju Evropske unije – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora ..... | 1 |
| 2010/C 27/02 | Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.5742 – Ameropa Holding/Interbrau) <sup>(1)</sup> ..                                    | 3 |
| 2010/C 27/03 | Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.5689 – Bominflot/SBI Holding) <sup>(1)</sup> .....                                     | 3 |
| 2010/C 27/04 | Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.5711 – RWE/ENSYS) <sup>(1)</sup> .....                                                 | 4 |

SL

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

IV *Informacije*

## INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV IN TELES EVROPSKE UNIJE

**Evropska komisija**

|              |                                                                                                                                                        |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2010/C 27/05 | Obrestna mera, ki jo Evropska centralna banka uporablja v svojih glavnih refinančnih operacijah: 1,00 % 1. februarja 2010 – Menjalni tečaji eura ..... | 5 |
| 2010/C 27/06 | Upravna komisija Evropskih skupnosti za socialno varnost delavcev migrantov – Menjalni tečaj za valute po Uredbi Sveta (EGS) št. 574/72 .....          | 6 |

---

V *Mnenja*

## DRUGI AKTI

**Evropska komisija**

|              |                                                                                                                                                                      |    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2010/C 27/07 | Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ..... | 8  |
| 2010/C 27/08 | Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila .....              | 19 |

## II

(Sporočila)

## SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV IN TELES EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 Pogodbe o delovanju Evropske unije****Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora**

(2010/C 27/01)

|                                         |                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Datum sprejetja odločitve               | 15.12.2009                                                                                                                                                                                        |
| Referenčna številka državne pomoči      | N 438/09                                                                                                                                                                                          |
| Država članica                          | Francija                                                                                                                                                                                          |
| Regija                                  | Midi-Pyrénées in Aquitaine                                                                                                                                                                        |
| Naziv (in/ali ime upravičenca)          | Aides complémentaires au transport et à la rupture de charge de bois des forêts sinistrées par la tempête Klaus du 24 janvier 2009                                                                |
| Pravna podlaga                          | Article L 2212-1 et L 1511-2 du code général des collectivités territoriales                                                                                                                      |
| Vrsta ukrepa                            | Shema pomoči                                                                                                                                                                                      |
| Cilj                                    | Pomoč za sanacijo škode, nastale zaradi naravnih nesreč.                                                                                                                                          |
| Oblika pomoči                           | Neposredna subvencija                                                                                                                                                                             |
| Proračun                                | 7 744 000 EUR                                                                                                                                                                                     |
| Intenzivnost                            | —                                                                                                                                                                                                 |
| Trajanje                                | Do konca plačil                                                                                                                                                                                   |
| Gospodarski sektorji                    | Gozdarski sektor                                                                                                                                                                                  |
| Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč | Conseil régional d'Aquitaine<br>14 rue François de Sourdis<br>33077 Bordeaux<br>FRANCE<br><br>Conseil régional Midi-Pyrénées<br>22 boulevard du Marechal Juin<br>31406 Toulouse Cedex 9<br>FRANCE |
| Drugi podatki                           | —                                                                                                                                                                                                 |

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_sl.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm)

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Datum sprejetja odločitve               | 18.12.2009                                                                                                                                                                                                                             |
| Referenčna številka državne pomoči      | N 571/09                                                                                                                                                                                                                               |
| Država članica                          | Nemčija                                                                                                                                                                                                                                |
| Regija                                  | —                                                                                                                                                                                                                                      |
| Naziv (in/ali ime upravičenca)          | Absatzförderungsmaßnahmen für Erzeugnisse aus ökologischem Landbau (Anmeldung einer Änderung)                                                                                                                                          |
| Pravna podlaga                          | Bundeshaushaltsordnung (BHO) (§§ 23, 44, 91, 100); Allgemeine Verwaltungsvorschriften zu §§ 23, 44 BHO; Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) (§§ 48 bis 49a)                                                                            |
| Vrsta ukrepa                            | Shema pomoči                                                                                                                                                                                                                           |
| Cilj                                    | Namen sheme je s kampanjo obveščanja in z njo povezanimi promocijskimi ukrepi povečati zavest potrošnikov o ekoloških proizvodih ter jih podrobneje seznaniti o proizvodnji, predelavi, označevanju in kakovosti ekoloških proizvodov. |
| Oblika pomoči                           | Subvencija                                                                                                                                                                                                                             |
| Proračun                                | Skupni proračun 8 milijonov EUR<br>Letni proračun 2 milijona EUR                                                                                                                                                                       |
| Intenzivnost                            | 50 %                                                                                                                                                                                                                                   |
| Trajanje                                | Od 1.1.2010 do 31.12.2013                                                                                                                                                                                                              |
| Gospodarski sektorji                    | Kmetijstvo                                                                                                                                                                                                                             |
| Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč | Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)<br>Geschäftstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau<br>Deichmanns Aue 29<br>53168 Bonn<br>DEUTSCHLAND                                                                           |
| Drugi podatki                           | —                                                                                                                                                                                                                                      |

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_sl.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm)

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**  
**(Zadeva COMP/M.5742 – Ameropa Holding/Interbrau)**  
**(Besedilo velja za EGP)**  
(2010/C 27/02)

Komisija se je 19. januarja 2010 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sl/index.htm>) pod dokumentarno številko 32010M5742. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

---

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**  
**(Zadeva COMP/M.5689 – Bominflot/SBI Holding)**  
**(Besedilo velja za EGP)**  
(2010/C 27/03)

Komisija se je 18. decembra 2009 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sl/index.htm>) pod dokumentarno številko 32009M5689. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji****(Zadeva COMP/M.5711 – RWE/ENSYS)****(Besedilo velja za EGP)**

(2010/C 27/04)

Komisija se je 15. decembra 2009 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgom. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
  - v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sl/index.htm>) pod dokumentarno številko 32009M5711. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.
-

## IV

(Informacije)

## INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV IN TELES EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Obrestna mera, ki jo Evropska centralna banka uporablja v svojih glavnih refinančnih operacijah <sup>(1)</sup>:****1,00 % 1. februarja 2010****Menjalni tečaji eura <sup>(2)</sup>****2. februarja 2010**

(2010/C 27/05)

**1 euro =**

| Valuta               | Menjalni tečaj | Valuta                  | Menjalni tečaj |
|----------------------|----------------|-------------------------|----------------|
| USD ameriški dolar   | 1,3937         | AUD avstralski dolar    | 1,5815         |
| JPY japonski jen     | 126,20         | CAD kanadski dolar      | 1,4768         |
| DKK danska krona     | 7,4454         | HKD hongkonški dolar    | 10,8263        |
| GBP funt šterling    | 0,87375        | NZD novozelandski dolar | 1,9706         |
| SEK švedska krona    | 10,1229        | SGD singapurski dolar   | 1,9641         |
| CHF švicarski frank  | 1,4733         | KRW južnokorejski won   | 1 616,23       |
| ISK islandska krona  |                | ZAR južnoafriški rand   | 10,4002        |
| NOK norveška krona   | 8,1435         | CNY kitajski juan       | 9,5147         |
| BGN lev              | 1,9558         | HRK hrvaška kuna        | 7,3180         |
| CZK češka krona      | 25,998         | IDR indonezijska rupija | 13 037,03      |
| EEK estonska krona   | 15,6466        | MYR malezijski ringit   | 4,7602         |
| HUF madžarski forint | 270,25         | PHP filipinski peso     | 64,638         |
| LTL litovski litas   | 3,4528         | RUB ruski rubelj        | 42,0475        |
| LVL latvijski lats   | 0,7087         | THB tajski bat          | 46,187         |
| PLN poljski zlot     | 3,9917         | BRL brazilski real      | 2,5703         |
| RON romunski leu     | 4,0915         | MXN mehiški peso        | 17,9543        |
| TRY turška lira      | 2,0720         | INR indijska rupija     | 64,4000        |

<sup>(1)</sup> Stopnja, ki je bila uporabljena v zadnji operaciji, izvedeni pred navedenim dnevom. V primeru razpisa z variabilno obrestno stopnjo je obrestna stopnja mejna stopnja.

<sup>(2)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

**UPRAVNA KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI ZA SOCIALNO VARNOST DELAVCEV  
MIGRANTOV**

**Menjalni tečaj za valute po Uredbi Sveta (EGS) št. 574/72**

(2010/C 27/06)

Člen 107 (1), (2) in (4) Uredbe (EGS) št. 574/72

Referenčno obdobje: januar 2010

Obdobje veljavnosti: april, maj, junij 2010

| 1-2010  | EUR        | BGN        | CZK       | DKK       | EEK       | LVL        | LTL       | HUF     | PLN       |
|---------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|---------|-----------|
| 1 EUR = | 1          | 1,95580    | 26,1334   | 7,44243   | 15,6466   | 0,708775   | 3,45280   | 269,428 | 4,07034   |
| 1 BGN = | 0,511300   | 1          | 13,3620   | 3,80531   | 8,00010   | 0,362396   | 1,76542   | 137,758 | 2,08116   |
| 1 CZK = | 0,0382653  | 0,0748392  | 1         | 0,284786  | 0,598722  | 0,0271215  | 0,132122  | 10,3097 | 0,155753  |
| 1 DKK = | 0,134365   | 0,262791   | 3,51140   | 1         | 2,10235   | 0,0952344  | 0,463935  | 36,2016 | 0,546910  |
| 1 EEK = | 0,0639116  | 0,124998   | 1,67023   | 0,475658  | 1         | 0,045299   | 0,220674  | 17,2196 | 0,260142  |
| 1 LVL = | 1,41088    | 2,75941    | 36,8712   | 10,5004   | 22,0756   | 1          | 4,87150   | 380,132 | 5,74278   |
| 1 LTL = | 0,289620   | 0,566439   | 7,56874   | 2,15548   | 4,53157   | 0,205275   | 1         | 78,0317 | 1,17885   |
| 1 HUF = | 0,00371157 | 0,00725908 | 0,0969957 | 0,0276231 | 0,0580734 | 0,00263067 | 0,0128153 | 1       | 0,0151073 |
| 1 PLN = | 0,245680   | 0,480500   | 6,42043   | 1,82845   | 3,84405   | 0,174132   | 0,848283  | 66,1930 | 1         |
| 1 RON = | 0,241644   | 0,472608   | 6,31497   | 1,79842   | 3,78091   | 0,171271   | 0,834349  | 65,1057 | 0,983574  |
| 1 SEK = | 0,0980984  | 0,191861   | 2,56364   | 0,730090  | 1,53491   | 0,0695297  | 0,338714  | 26,4304 | 0,399294  |
| 1 GBP = | 1,13244    | 2,21482    | 29,5944   | 8,42809   | 17,7188   | 0,802644   | 3,91008   | 305,111 | 4,60941   |
| 1 NOK = | 0,122224   | 0,239046   | 3,19413   | 0,909646  | 1,91240   | 0,0866296  | 0,422016  | 32,9307 | 0,497495  |
| 1 ISK = | 0,00556238 | 0,0108789  | 0,145364  | 0,0413976 | 0,0870324 | 0,00394248 | 0,0192058 | 1,49866 | 0,0226408 |
| 1 CHF = | 0,677270   | 1,32461    | 17,6993   | 5,04053   | 10,5970   | 0,480032   | 2,33848   | 182,476 | 2,75672   |

| 1-2010  | RON       | SEK       | GBP        | NOK       | ISK      | CHF        |
|---------|-----------|-----------|------------|-----------|----------|------------|
| 1 EUR = | 4,13832   | 10,1939   | 0,883050   | 8,18168   | 179,779  | 1,47652    |
| 1 BGN = | 2,11592   | 5,21211   | 0,451503   | 4,18329   | 91,9210  | 0,754942   |
| 1 CZK = | 0,158354  | 0,390071  | 0,0337902  | 0,313074  | 6,87929  | 0,0564993  |
| 1 DKK = | 0,556044  | 1,36969   | 0,118651   | 1,09933   | 24,1560  | 0,198392   |
| 1 EEK = | 0,264487  | 0,651506  | 0,0564372  | 0,522904  | 11,4900  | 0,0943665  |
| 1 LVL = | 5,83869   | 14,3823   | 1,24588    | 11,5434   | 253,647  | 2,08319    |
| 1 LTL = | 1,19854   | 2,95234   | 0,255749   | 2,36958   | 52,0676  | 0,427628   |
| 1 HUF = | 0,0153596 | 0,0378352 | 0,00327750 | 0,0303668 | 0,667262 | 0,00548018 |
| 1 PLN = | 1,01670   | 2,50442   | 0,216947   | 2,01007   | 44,1681  | 0,362750   |
| 1 RON = | 1         | 2,46329   | 0,213384   | 1,97705   | 43,4426  | 0,356791   |
| 1 SEK = | 0,405962  | 1         | 0,0866258  | 0,802609  | 17,6360  | 0,144844   |
| 1 GBP = | 4,68639   | 11,5439   | 1          | 9,26525   | 203,589  | 1,67206    |
| 1 NOK = | 0,505803  | 1,24594   | 0,107930   | 1         | 21,9734  | 0,180466   |
| 1 ISK = | 0,0230189 | 0,0567021 | 0,00491186 | 0,0455096 | 1        | 0,00821294 |
| 1 CHF = | 2,80276   | 6,90399   | 0,598064   | 5,54121   | 121,759  | 1          |

*Note:* all cross rates involving ISK are calculated using ISK/EUR rate data from the Central Bank of Iceland

1. Uredba (EGS) št. 574/72 določa, da količnik pretvorbe zneska v valuto, ki je izražena v drugi valuti, Komisija izračuna na podlagi mesečnega poprečja količnikov konverzije valut med referenčnim obdobjem iz 2. odstavka, ki jih objavi Evropska centralna banka.
2. Referenčna obdobja so:
  - mesec januar za menjalne tečaje, veljavne od 1. aprila naprej,
  - mesec april za menjalne tečaje, veljavne od 1. julija naprej,
  - mesec julij za menjalne tečaje, veljavne od 1. oktobra naprej,
  - mesec oktober za menjalne tečaje, veljavne od 1. januarja naprej.

Menjalni tečaji za valute so objavljeni v drugem *Uradnem listu Evropske unije* (serije C) v mesecu februarju, maju, avgustu in novembru.

---

## V

(Mnenja)

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2010/C 27/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****Vloga za spremembo v skladu s členom 9****„FOURME D’AMBERT“ ALI „FOURME DE MONTBRISON“****ES št.: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006****ZGO ( ) ZOP ( X )****1. Spremenjena postavka v specifikaciji proizvoda**

- ☒ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje
- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda pridobivanja
- ☒ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Nacionalne zahteve
- ☒ Drugo (navedite)

**2. Vrsta spremembe**

- ☐ Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- ☒ Sprememba specifikacije registrirane ZOP ali ZGO, za katero še nista bila objavljena enotni dokument ali povzetek
- ☐ Sprememba specifikacije, ki ne zahteva spremembe objavljenega enotnega dokumenta (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)

- ☐ Začasna sprememba specifikacije zaradi uvedbe obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov s strani javnih organov (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

### 3. **Sprememba(-e):**

#### 3.1 *Ime:*

Izraz „Fourme d'Ambert ali Fourme de Montbrison“ se nadomesti z izrazom „Fourme d'Ambert“.

Ta sprememba velja za celotno specifikacijo.

Ti imeni sta dejansko ustrezali dvema različnima proizvodoma. Ta sprememba omogoča, da se ZOP „Fourme d'Ambert“ razlikuje od ZOP „Fourme de Montbrison“.

#### 3.2 *Opis:*

Prvi odstavek opisa proizvoda se spremeni zaradi pojasnitve, da je „Fourme d'Ambert sir (...) svetlo sive do sive barve, ki ima lahko belo, rumeno in rdečo ter tudi modrikasto plesen. Za maso bele do smetanaste barve so značilne luknjice z enakomerno porazdeljeno plesnijo modre do zelene barve.“

Drugi odstavek opisa se nadomesti z naslednjim:

„Sir s kontrolirano označbo porekla ‚Fourme d'Ambert‘ je sir, proizveden iz kravjega mleka, ki se mu doda sirilo, je valjaste oblike, visok 17 do 21 centimetrov, njegov premer je med 12,5 in 14 centimetri, tehta od 1,9 do 2,5 kilograma, ima plesen ter je nestisnjen, nekuhan, fermentiran in soljen.“

Vsebnost maščobe je po končanem sušenju najmanj 50 gramov na 100 gramov sira, pri čemer vsebnost suhe snovi ne sme biti manjša od 50 gramov na 100 gramov zrelega sira.“

Utemeljitev:

Zaradi tega popravka je opis sira bolj jasen: natančneje sta opredeljeni velikost in teža ter videz skorje in mase.

#### 3.3 *Geografsko območje:*

Točka 3 specifikacije se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Geografsko območje proizvoda ‚Fourme d'Ambert, zajema:

- Zgodovinsko območje porekla proizvoda, ki zajema pašnike na najvišjem delu gorovja Forez, na meji med departmajema Loire in Puy de Dôme. To je območje, ki je z geomorfološkega in botaničnega vidika dobro utrjena naravna celota. Obsežne površine pašnikov brez vegetacije na granitni podlagi so prepojene in pod vplivom celinskega in oceanskega podnebja. Evidentirane so bile različne rastlinske vrste, ki so odvisne od lokalnih pogojev ter izkoriščanja pašnikov v sedanjosti in preteklosti: travniki ali pašniki; območja, na katerih prevladujejo borovnice, resje in bodičevje; območja, ki združujejo plahitice na skalovju in močvirske borovnice; mokrišča in šotišča. Na visokih pašnikih se nahajajo tudi kolibe ali koče (planinska poslopja na višji nadmorski višini kot stalna bivališča), ki so dokaz pastirske dejavnosti, povezane z zgodovinsko proizvodnjo sira.
- Na obrobem območju se je proizvodnja razširila na začetku 20. stoletja. Poteka na območjih, ki lahko zaradi nadmorske višine ali strmih pobočij ustrezajo pojmu gorskega okolja. To so predvsem območja planot s kristalinsko ali vulkansko podlago, ki jih prekinjajo zaprte doline, katerih gospodarstvo temelji na govedoreji.

Pridobivanje mleka, proizvodnja, zorenje in shranjevanje sira do 28 dni po usirjanju mleka potekajo na geografskem območju, ki zajema ozemlje občin, navedenih v povzetku.“

Utemeljitev:

Zaradi opredelitve posebnosti sira „Fourme d'Ambert“ je bilo geografsko območje proizvodnje ponovno opredeljeno glede na navedena merila.

V primerjavi s prvotnim območjem proizvodnje sira „Fourme d'Ambert“, ki je vključevalo 858 občin, je bilo zaradi ponovne opredelitve izključenih 495 občin.

### 3.4 Dokazilo o poreklu:

Dodajo se odstavki:

„Vsak gospodarski subjekt, ki želi delno ali v celoti sodelovati pri proizvodnji, zbiranju, predelavi ali zorenju sira „Fourme d'Ambert“, mora predložiti izjavo o identifikaciji. To izjavo sprejme združenje in jo evidentira.

Vsak gospodarski subjekt mora pristojnim organom dati na voljo evidence in vse dokumente, potrebne za nadzor porekla, kakovosti in pogojev proizvodnje mleka in sira, zlasti vsakodnevno računovodsko evidenco, ki vključuje vnose in iznose mleka in sira, ali vse druge enakovredne računovodske dokumente.

Lastniki kleti, v katerih poteka zorenje, morajo voditi posebne evidence ali enakovredne računovodske dokumente o vnosih in iznosih, ki vključujejo zlasti naslednje navedbe: datum prebadanja, število sirov in navedbo serije, datum iznosa iz kleti ali zorilnice po končanem obdobju zorenja.

V okviru nadzora, ki se izvaja glede značilnosti proizvoda z označbo porekla, se opravi analitičen in organoleptičen preskus za zagotavljanje kakovosti in posebnosti proizvodov v tem preskusu.“

Utemeljitev:

Navedeni elementi omogočajo boljši nadzor in spremljanje porekla proizvodov. So v skladu z nacionalno zakonodajo v zvezi z nadzorom označb porekla, ki je bila spremenjena leta 2007.

### 3.5 Metoda pridobivanja:

Ta del, ki je zlasti natančneje določen glede na prejšnjo specifikacijo, je bil ponovno napisan in razdeljen v več oddelkov. Prejšnje besedilo se nadomesti z naslednjim:

#### Proizvodnja mleka

##### (a) Osnovna prehrana

„Skozi vse leto je osnovna prehrana krav molznic sestavljena izključno iz krme z geografskega območja označbe.“

„Od tega ukrepa se lahko odstopi v sušnih obdobjih, nepredvidljivih podnebnih dejavnikih ali drugih posebnih okoliščinah.“

„Dovoljene so vse vrste krme razen krme iz križnic.“

„Trava s pašnikov, suha, uvela ali silirana mora biti osnova prehrane.“

„Zunaj obdobja paše predstavlja seno najmanj 3 kg suhe snovi na kravo molznico in na dan v povprečju na molzno čredo.“

Utemeljitev:

Namen teh podrobnosti je okrepitev povezave med sirom na ozemlju kontrolirane označbe porekla in prehrano krav molznic.

##### (b) Ravnanje s čredami in paša

„Stalna in izključna vzreja v hlevih v obdobju paše ter zaprta vzreja sta prepovedani.“

„V obdobju rasti trave je paša obvezna, če to omogočajo podnebne razmere.“

Utemeljitev:

Namen teh podrobnosti je okrepitev povezave med sirom in ozemljem kontrolirane označbe porekla na podlagi opredelitve pogojev paše krav molznic.

(c) Dopolnilne krmne mešanice

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

Dovoljeni dodatki in aditivi so:

- vse žitarice in njihovi stranski proizvodi,
- koruzni storži,
- vse oljne pogače brez dodane sečnine,
- suha detelja, pulpa suhe pese, sirotka, melasa, proteinska zrna in oljna semena,
- sol, minerali, oligoelementi in vitamini.

Vsak aditiv, ki neposredno spremeni sestavo mleka, je prepovedan.“

Utemeljitev:

Dodatki (vsa prehrana razen krme: žitarice, minerali ...) so nujno potrebni za proizvodnjo mleka. Ta prehrana se le redko pridelava na geografskem območju označbe. Ni je mogoče prepovedati, vendar je nujno, da se pripravi pozitiven seznam za preprečevanje vseh dodatkov, ki bi lahko imeli neželen učinek na kakovost mleka. Poleg tega je količina teh dodatkov in aditivov omejena zaradi spodbujanja uporabe osnovne prehrane, ki izhaja z geografskega območja.

(d) Shranjevanje mleka na kmetiji

„Po molži se mleko shrani v hladilno cisterno.“

„Mleko se lahko na kmetiji hrani največ 48 ur po prvi molži.“

Utemeljitev:

Namen teh podrobnosti je zagotavljanje kakovosti mleka na kmetiji, pred prvimi posegi v sirarni.

Uporabljeno mleko

„Prvi poseg za predelavo mleka v sir se opravi v 24 urah po sprejemu mleka v obrat.“

„Zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vode pred usirjanjem je prepovedano.“

„Standardizacija maščobe in homogenizacija mleka sta dovoljeni, standardizacija beljakovinskih snovi pa je prepovedana.“

„Primarno zorenje mleka in toplotna obdelava sta dovoljena.“

Utemeljitev:

Vsi pogoji proizvodnje, kar zadeva uporabljeno mleko, so bili natančno opisani zaradi boljše določitve te faze.

Predelava

„Plesnenje sirove mase se doseže s posevom *Penicillium roqueforti*.“

„Poleg mlečnih surovin so edine dovoljene sestavine ali pomožne sestavine pri proizvodnji ali aditivi, dovoljeni v mleku ali med proizvodnim postopkom, sirilo, neškodljive kulture bakterij, kvas, plesni, kalcijev klorid in sol.“

„Usirjanje mleka poteka pri temperaturi med 30 °C in 35 °C. Opravi se izključno z dodajanjem sirila.“

„Različni proizvodni postopki, ki sledijo, so ločitev sesirka ali sirnine, mešanje, vlivanje v modele, odcejanje in soljenje po končanem odcejanju, kot so opredeljeni v naslednjih odstavkih:

- Sesirjeno mleko, imenovano sesirek ali sirnina, se z razrezanjem razdeli v kroglice, velikosti približno 1 do 2 centimetra, tako da po končani obdelavi v posodi nastanejo tako imenovana „koruzna zrna“.
- Mešanica sirnine in sirotke se večkrat premeša in pusti mirovati, tako da se zrna dovolj odcedijo.
- Del sirotke se lahko odtoči pred vlivanjem.
- Vlivanje v model se izvede po prvem odcejanju na traku ali enakovrednem sistemu za proizvodnjo na kmetiji.
- Odcejanje v prostoru s temperaturo med 18 °C in 25 °C se izvede brez stiskanja, pri čemer se sir obrača 24 do 48 ur.
- Soljenje se opravi v slanici in/ali na suho po odcejanju, ko se sir vzame iz modela.“

„Prebadanje, ki je namenjeno prezračevanju sirne mase, da se spodbudi razvoj plesni *Penicillium roqueforti*, se izvaja od četrtega dne po usirjanju v prostoru s temperaturo med 6 °C in 15 °C.“

„Shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov v postopku proizvodnje, sirnine ali svežega sira z vzdrževanjem pogojev pri temperaturi pod 0 °C je prepovedano.“

Utemeljitev:

Vsi pogoji proizvodnje sira so bili natančneje opisani.

Temperatura usirjanja in obdobje soljenja, ki je pomemben element za razvoj značilnosti sira, sta bila točno določena.

Faza prebadanja je bistvena za nastanek plesni, značilne za sir „Fourme d'Ambert“. Zato je pomembno, da je ta faza dobro opisana.

Zorenje in shranjevanje

„Po fazi prebadanja sledi obdobje zorenja, ki traja najmanj 17 dni v kleti ali zorilnici pri temperaturi med 6 °C in 12 °C ter relativni vlažnosti med 90 % in 98 %.“

„Siri se nato shranijo v prostoru s temperaturo med 0 °C in 6 °C, dokler ne preteče 28 dni od usirjanja.“

„Sir lahko dobi kontrolirano označbo porekla „Fourme d'Ambert“ šele potem, ko preteče 28 dni od dneva usirjanja.“

„Prenašanje sirnine ali belega sira s kakršnim koli sredstvom je prepovedano.“

„Shranjevanje mladih sirov in sirov v postopku zorenja v spremenjeni atmosferi je prepovedano.“

Utemeljitev:

Pogoji za zorenje so bili natančneje opredeljeni zaradi boljše določitve te pomembne faze izdelave sira.

Proizvodnja na kmetiji

„V posebnih primerih proizvodnje na kmetiji se uporablja mleko največ dveh zaporednih molž, pri čemer se mleko prve molže ohladi z namenom shranjevanja.“

„Proizvodnja sira poteka z uporabo surovega in polnomastnega mleka, nestandardiziranega glede beljakovin in maščob.“

„Usirjanje se izvede največ 16 ur po prvi molži.“

„Vlivanje v model se izvede po prvem odcejanju na traku ali enakovrednem sistemu.“

Utemeljitev:

Različne posamezne faze proizvodnje na kmetiji so bile združene v isto skupino.

### 3.6 Povezava z geografskim območjem:

Drugi, tretji in četrti odstavek se nadomestijo z naslednjimi:

„Ta visoko ležeča regija z obsežnimi površinami brez vegetacije na granitni podlagi je pod vplivom celinskega in oceanskega podnebja. Kljub naravnim oviram je v regiji potekalo intenzivno pastirstvo, ki je bilo usmerjeno v proizvodnjo sira iz pridobljenega mleka majhnih čred.“

Pred drugo svetovno vojno se je sir Fourme proizvajal izključno na kmetijah, in sicer v kočah, podobnih planinskim hišam ali kamnitim hišam. Te kočje so poseljevale dve pobočji istega gorskega masiva Forez. Tako je obstajala samo ena vrsta sira, imenovanega Fourme d'Ambert ali Fourme de Montbrison, tj. ime dveh pomembnih trgov na vsaki strani masiva.

Na začetku 20. stoletja so se zaradi upadanja proizvodnje na kmetijah na planinskih pašnikih mlekarne razvile na gorskem območju Forez, zlasti na vzhodnem pobočju. Leta 1950 je približno petnajst mlekarn zbiralo mleko na zelo majhnem območju.

Na začetku 20. stoletja so začeli ta sir proizvajati tudi zunaj tradicionalnega območja. Ta praksa se je najprej razvila v vzhodnem delu departmaja Puy de Dôme (Laqueuille in Rochefort-Montagne) ter nato v departmaju Cantal (Murat) in v dolini Dore (Thiers, Puy de Dôme). V petdesetih letih 20. stoletja so se proizvajalci nazadnje nastanili na območju Saint-Flour (Cantal) in Balbigny (ravnina ob Loari).

To obrobno območje, za katerega je značilna širitev proizvodnje na začetku 20. stoletja, poteka na območjih, ki lahko zaradi nadmorske višine ali strmih pobočij ustrezajo pojmu gorskega okolja. To so predvsem območja planot s kristalinsko ali vulkansko podlago, ki jih prekinjajo zaprte doline, katerih gospodarstvo temelji na govedoreji.

Z upadanjem proizvodnje na kmetijah in širitvijo območja izdelave so se hkrati razvijale tehnike izdelave. Tako se je z razvojem proizvodnje sira Fourme opustilo drobljenje in soljenje mase, ki se je nadomestilo z manj intenzivnim odcejanjem in soljenjem v slanici. Iz enega proizvoda, imenovanega Fourme d'Ambert ali Fourme de Montbrison, se je usmerilo v vrsto sira 'Montbrison', za katerega je značilno predhodno odcejanje, drobljenje in soljenje mase sirnine, ter vrsto sira 'Ambert', za katerega je značilno manj intenzivno odcejanje ter soljenje v slanici in/ali na suho po površini.

Ob priznavanju tega sira za označbo porekla in kljub temu, da besedila imeni 'Fourme d'Ambert' in 'Fourme de Montbrison' obravnavajo kot sinonima, se zdi, da so se navade v zvezi s tema dvema siroma, tudi uvedba obratov in sirarske tehnologije, dejansko zelo razlikovale. Zato se je opravila raziskava zaradi boljše opredelitve obeh vrst sirov in zožitve geografskega območja proizvodnje vsake vrste v tradicionalno območje proizvodnje, v katerega spada.

Utemeljitev:

Točka „Povezava“ je bila spremenjena zaradi spremembe točk „Ime“, „Geografsko območje“, „Opis proizvoda“ in „Metoda pridobivanja“.

### 3.7 Označevanje:

Nove določbe zaradi posodobitve po spremembi nacionalnih predpisov in pojasnila. Črtanje zahteve po uporabi logotipa INAO.

### 3.8 Nacionalne zahteve:

Doda se naslednje besedilo:

„Uredba o kontrolirani označbi porekla 'Fourme d'Ambert' in njen tehnični predpis o uporabi.“

Utemeljitev:

Vključitev določb tehničnega predpisa o uporabi kontrolirane označbe porekla, sprejetega s sklepom z dne 29. aprila 2002, v specifikacijo ZOP.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„FOURME D'AMBERT“**

**ES št.: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

### 1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Institut National de l'Origine et de la Qualité  
Naslov: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 153898000  
Faks +33 153898060  
E-naslov: info@inao.gouv.fr

### 2. Vlagatelj:

Naziv: Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert  
Naslov: 4, place de l'Hôtel de Ville  
63600 Ambert  
FRANCE  
Tel. +33 473820155  
Faks +33 473824400  
E-naslov: contact@fourme-ambert.com  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( ) drugo ( )

### 3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.3: siri

#### 4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

##### 4.1 Ime:

„Fourme d'Ambert“

##### 4.2 Opis:

Sir iz kravjega mleka je valjaste oblike, visok 17 do 21 centimetrov, s premerom 12,5 do 14 centimetrov, teže 1,9 do 2,5 kilograma, ima plesen ter je nestisnjen, nekuhan, fermentiran in soljen, s 50-odstotno vsebnostjo maščob v suhi snovi ter najmanj 50 % suhe snovi.

Skorja je suha, svetlo sive do sive barve in ima lahko belo, rumeno in rdečo ter tudi modrikasto plesen. Za maso bele do smetanaste barve so značilne luknjice z enakomerno porazdeljeno plesnijo modre do zelene barve.

##### 4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje proizvoda „Fourme d'Ambert“ zajema:

- Zgodovinsko območje porekla proizvoda, ki zajema pašnike na najvišjem delu gorovja Forez, na meji med departmajema Loire in Puy de Dôme. To je območje, ki je z geomorfološkega in botaničnega vidika dobro utrjena naravna celota. Obsežne površine pašnikov brez vegetacije na granitni podlagi so prepojene in pod vplivom celinskega in oceanskega podnebja. Evidentirane so bile različne rastlinske vrste, ki so odvisne od lokalnih pogojev ter izkoriščanja pašnikov v sedanjosti in preteklosti: travniki ali pašniki; območja, na katerih prevladujejo borovnice, resje in bodičevje; območja, ki združujejo plahtice na skalovju in močvirske borovnice; mokrišča in barje. Na visokih pašnikih se nahajajo tudi kolibe ali koče (planinska poslopja na višji nadmorski višini kot stalna bivališča), ki so dokaz pastirske dejavnosti, povezane z zgodovinsko proizvodnjo sira.
- Na obrobem območju se je proizvodnja razširila na začetku 20. stoletja. Poteka na območjih, ki lahko zaradi nadmorske višine ali strmih pobočij ustrezajo pojmu gorskega okolja. To so predvsem območja planot s kristalinsko ali vulkansko podlago, ki jih prekinjajo zaprte doline, katerih gospodarstvo temelji na govedoreji.

Pridobivanje mleka, proizvodnja, zorenje in shranjevanje sira do 28 dni po usirjanju mleka potekajo na geografskem območju, ki vključuje naslednje ozemlje:

#### Departma Puy-de-Dôme

Kantoni Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliegues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols: vse občine.

Kanton Aubière: občina Romagnat.

Kanton Beaumont: občina Saint-Genès-Champanelle.

Kanton Billom: občine Bongheat, Mauzun, Montmorin.

Kanton Champeix: občine Clémensat, Courgoul, Creste, Grandeyrolles, Ludesse, Montaigut-le-Blanc, Saint-Floret, Saint-Nectaire, Saint-Vincent, Saurier, Tourzel-Ronzières, Verrières.

Kanton Châteldon: občine Châteldon, Lachaux, Paslières, Puy-Guillaume, Ris.

Kanton Combronde: občina Combronde.

Kanton Gerzat: občina Sayat.

Kanton Issoire: občina Vodable.

Kanton Jumeaux: občine Champagnat-le-Jeune, La Chapelle-sur-Usson, Esteil, Peslières, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Valz-sous-Châteauneuf.

Kanton Lezoux: občine Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires.

Kanton Menat: občine Blot-l'Eglise, Lisseuil, Menat, Neuf-Eglise, Pouzol, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Pardoux, Saint-Rémy-de-Blot, Servant, Teilhet.

Kanton Riom-Est: občina Châtelguyon.

Kanton Riom-Ouest: občini Enval, Volvic.

Kanton Royat: občine Chanat-la-Mouteyre, Durtol, Orcines.

Kanton Saint-Amant-Tallende: občine Aydat, Chanonat, Cournols, Olloix, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite.

Kanton Saint-Germain-Lembron: občina Saint-Gervazy.

Kanton Sauxillanges: občine Bansat, Chaméane, Egliseneuve-des-Liards, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Jean-en-Val, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Sauxillanges, Sugères, Vernet-la-Varenne.

Kanton Vic-le-Comte: občine Isserteaux, Manglieu, Pignols, Sallèdes.

#### Departma Cantal

Kantoni Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: vse občine.

#### Departma Loire

Kanton Montbrison: občini Lérigneux, Roche.

Kanton Noirétable: občini La Chamba, La Chambonie.

Kanton Saint-Georges-en-Couzan: občine Chalmazel, Jeansagnière, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

#### 4.4 Dokazilo o poreklu:

Vsak gospodarski subjekt, ki želi delno ali v celoti sodelovati pri proizvodnji, zbiranju, predelavi ali zorenju sira „Fourme d'Ambert“, mora predložiti izjavo o identifikaciji. To izjavo sprejme združenje in jo evidentira.

Vsak gospodarski subjekt mora pristojnim organom dati na voljo evidence in tudi vse dokumente, potrebne za nadzor porekla, kakovosti in pogojev proizvodnje mleka in sira, zlasti vsakodnevno računovodsko evidenco, ki vključuje vnose in iznose mleka in sira, ali vse druge enakovredne računovodske dokumente.

Lastniki kleti, v katerih poteka zorenje, morajo voditi posebne evidence ali enakovredne računovodske dokumente o vnosih in iznosih, ki vključujejo zlasti naslednje navedbe: datum prebadanja, število sirov in navedba serije, datum iznosa iz kleti ali zorilnice po končanem obdobju zorenja.

V okviru nadzora, ki se izvaja glede značilnosti proizvoda z označbo porekla, se opravi analitičen in organoleptičen preskus za zagotavljanje kakovosti in posebnosti proizvodov v tem preskusu.

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

Skozi vse leto je osnovna prehrana krav molznic sestavljena izključno iz krme z geografskega območja označbe. Od tega ukrepa se lahko odstopi v sušnih obdobjih, nepredvidljivih podnebnih dejavnikih ali drugih posebnih okoliščinah.

Trava s pašnikov, suha ali silirana, mora biti osnova prehrane krav. V obdobju rasti trave je paša obvezna, če to omogočajo podnebne razmere. V obdobju paše sta stalna in izključna vzreja v hlevih ter zaprta vzreja prepovedani. Vnos dodatkov in aditivov je omejen na 1 800 kg suhe snovi na kravo molznico in na leto v povprečju za vse krave molznice.

Mleko se lahko na kmetiji hrani največ 48 ur po prvi molži.

Pri proizvodnji na kmetiji poteka proizvodnja sira z uporabo surovega in polnomastnega mleka, nestandardiziranega glede beljakovin in maščob.

Usirjanje mleka poteka pri temperaturi med 30 °C in 35 °C. Poteka izključno z dodajanjem sirila.

Različni proizvodni postopki, ki sledijo, so ločitev sesirka ali sirnine v kroglice, velikosti približno 1 do 2 centimetra, tako da po končani obdelavi v posodi nastanejo tako imenovana koruzna zrna, mešanje, vlivanje v modele, odcejanje in soljenje po končanem odcejanju v slanici in/ali na suho.

Prebadanje se opravi od četrtega dneva po usirjanju v prostoru s temperaturo med 6 °C in 15 °C.

Po fazi prebadanja sledi obdobje zorenja, ki traja najmanj 17 dni v kleti ali zorilnici pri temperaturi med 6 °C in 12 °C ter relativni vlažnosti med 90 % in 98 %.

Siri se nato shranijo v prostoru s temperaturo med 0 °C in 6 °C, dokler ne preteče 28 dni od usirjanja.

Sir lahko dobi kontrolirano označbo porekla „Fourme d'Ambert“ šele potem, ko preteče 28 dni od dneva usirjanja.

#### 4.6 Povezava:

Proizvodnja sira Fourme zagotovo sega v čas visokega srednjega veka v regiji Haut-Forez, kjer se je kmetijsko-pašniški sistem ohranil do obdobja po drugi svetovni vojni.

Vendar naj bi po pripovedkah druidi, ki so v obdobju Galcev častili obred v gorovju Forez, že poznali ta sir, po mnenju nekdanjega direktorja inštituta Pasteur g. MAZEJA pa se je sir „Fourme d'Ambert ali de Montbrison“ pripravljal že v galski deželi Avernes pred Cezarjevim osvajanjem.

Iz 8/9. stoletja izhaja neovrgljiv dokaz o obstoju sira „Fourme d'Ambert ali de Montbrison“; dejansko je njegova značilna oblika predstavljena na enem od sedmih kamnov, ki se dvigajo nad vhodnimi vrati starodavne fevdalne kapele Chalume blizu kraja SAINT-ANTHEME v gorovju Forez.

Izraz Fourme izhaja iz besede „forme“, tj. posoda za shranjevanje sirnine, in se še naprej uporablja za poimenovanje sira z gorskih območij osrednje Francije.

Zibelka proizvodnje sira na območju proizvodnje je v gorovju Forez, katerega najvišji vrh je 1 640 m visoki Pierre-Sur-Haute. Visoko ležeča regija z obsežnimi površinami brez vegetacije na granitni podlagi je pod vplivom celinskega in oceanskega podnebja. Kljub naravnim oviram je v regiji potekalo intenzivno pastirstvo, ki je bilo usmerjeno v proizvodnjo sira iz pridobljenega mleka skromnih čred.

Pred drugo svetovno vojno se je sir Fourme proizvajal izključno na kmetijah, in sicer v kočah, podobnih planinskim hišam ali kamnitim hišam. Te kočice so poseljevale dve pobočji istega gorskega masiva Forez. Tako je obstajala samo ena vrsta sira, imenovanega Fourme d'Ambert ali Fourme de Montbrison, tj. ime dveh pomembnih trgov na vsaki strani masiva.

Na začetku 20. stoletja so se zaradi upadanja proizvodnje na kmetijah na planinskih pašnikih mlekarne razvile na gorskem območju Forez, zlasti na vzhodnem pobočju. Leta 1950 je približno petnajst mlekarne zbiralo mleko na zelo majhnem območju.

Na začetku 20. stoletja so začeli ta sir proizvodjati tudi zunaj tradicionalnega območja. Ta praksa se je najprej razvila v vzhodnem delu departmaja Puy de Dôme (Laqueuille in Rochefort-Montagne) ter nato v departmaju Cantal (Murat) in v dolini Dore (Thiers, Puy de Dôme). V petdesetih letih 20. stoletja so se proizvajalci nazadnje nastanili na območju Saint-Flour (Cantal) in Balbigny (ravnina ob Loari).

To obrobno območje, za katerega je značilna širitev proizvodnje na začetku 20. stoletja, poteka na območjih, ki lahko zaradi nadmorske višine ali strmih pobočij ustrezajo pojmu gorskega okolja. To so predvsem območja planot s kristalinsko ali vulkansko podlago, ki jih prekinjajo zaprte doline, katerih gospodarstvo temelji na govedoreji.

Z upadanjem proizvodnje na kmetijah in širitvijo območja izdelave so se hkrati razvijale tehnike izdelave. Tako se je z razvojem proizvodnje sira Fourme opustilo drobljenje in soljenje mase, ki se je nadomestilo z manj intenzivnim odcejanjem in soljenjem v slanici. Iz enega proizvoda, imenovanega Fourme d'Ambert ali Fourme de Montbrison, se je usmerilo v vrsto sira „Montbrison“, za katerega je značilno predhodno odcejanje, drobljenje in soljenje mase sirnine, ter vrsto sira „Ambert“, za katerega je značilno manj intenzivno odcejanje in soljenje v slanici in/ali na suho po površini.

Ob priznavanju tega sira za označbo porekla in kljub temu, da besedila imeni „Fourme d'Ambert“ in „Fourme de Montbrison“ obravnavajo kot sinonima, se zdi, da so se navade v zvezi s tema dvema siroma, tudi uvedba obratov in sirarske tehnologije, dejansko zelo razlikovale. Zato se je opravila raziskava zaradi boljše opredelitve obeh vrst sirov in zožitve geografskega območja proizvodnje vsake vrste v tradicionalno območje proizvodnje, v katerega spada.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: I.N.A.O.  
Naslov: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
  
Tel. +33 153898000  
Faks: +33 142255797  
E-naslov: info@inao.gouv.fr

Naziv: D.G.C.C.R.F.  
Naslov: 59 Bd V. Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE  
  
Tel. +33 144871717  
Faks +33 144973037

#### 4.8 Označevanje:

Obvezna navedba označbe „Appellation d'Origine Contrôlée“ in ime označbe sta napisana s črkami, ki so najmanj enake dvema tretjinama velikosti največjih črk na etiketi.

Vsaka oznaka, ki se neposredno doda imenu kontrolirane označbe porekla, je prepovedana, razen če gre za posebno blagovno ali trgovsko znamko.

---

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2010/C 27/08)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„FOURME DE MONTBRISON“**

**ES št.: FR-PDO-0005-0542-30.03.2006**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

**1. Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Institut National de l'Origine et de la Qualité  
Naslov: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
  
Tel. +33 153898000  
Faks +33 153898060  
E-naslov: info@inao.gouv.fr

**2. Vlagatelj:**

Naziv: Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC  
Naslov: 11 boulevard de la Préfecture  
42600 Montbrison  
FRANCE  
  
Tel. +33 477589130  
Faks +33 477589130  
E-naslov: fourme-montbrison@wanadoo.fr  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( X ) zbiralci mleka

**3. Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.3 – Siri

**4. Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**4.1 Naziv:**

„Fourme de Montbrison“

**4.2 Opis:**

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, testo je prepleteno z modro plesnijo, ni stiskan ali skuhan, je pa fermentiran in soljen z dodajanjem soli v sesirjeno mleko ob dajanju v kalupe.

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 prepleteno s svetlomodro plesnijo. Ta majhna luknjičavost in neizrazita modra plesen dajeta siru določeno milino.

Po popolnoma končanem sušenju znaša vsebnost maščobe najmanj 52 g na 100 g sira, vsebnost suhe snovi pa ne sme biti manjša od 52 g na 100 g dozorjenega sira.

#### 4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje se razteza prek gorovja Forez, ki na vzhodu in zahodu meji na dve dolini s strmimi pobočji, to sta planota Forez in dolina Ambert. Območje obsega 33 občin v departmajih Loire in Puy-de-Dôme:

Departma Loire: občine Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Ecotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérigneux, Noirétable, Palongneux, 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.

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

Proizvodnja mleka ter proizvodnja, zorenje in skladiščenje sira za 32 dni od dneva usirjenja se izvajajo na geografskem območju.

#### 4.4 Dokazilo o poreklu:

Vsak nosilec dejavnosti, ki želi sodelovati pri celoti ali le delu proizvodnje in zbiranja mleka ter proizvodnje in zorenja sira „Fourme de Montbrison“, mora dostaviti vlagatelju identifikacijsko izjavo.

Vsak nosilec dejavnosti mora pristojnim organom na zahtevo predložiti registre in vse dokumente, potrebne za nadzor porekla, kakovosti ter razmer, v katerih poteka proizvodnja mleka in sirov, zlasti dnevne zapise o vnosu in iznosu mleka in sira ali enakovredne knjigovodske dokumente.

Izvajalci zorenja v kletih morajo voditi posebne registre ali enakovredne knjigovodske dokumente o vnosu in iznosu, v katerih morajo biti navedeni zlasti naslednji podatki: datum, ko so bile narejene luknje, število sirov in navedba serij ter datum iznosa sirov iz kleti oziroma prostorov za zorenje po obdobju zorenja.

Pri nadzoru značilnosti proizvoda z označbo porekla se izvaja analitični in organoleptični preskus, katerega namen je prepričati se o kakovosti in tipičnih značilnostih preskušanih proizvodov.

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

Proizvodnja mleka ter proizvodnja, zorenje in skladiščenje sira za 32 dni od dneva usirjenja se izvajajo na opredeljenem geografskem območju.

Krave mlekariče dobivajo vse leto temeljno krmo iz opredeljenega geografskega območja. Temeljne sestavine krme so popasena, osušena, predosušena in silirana trava. V obdobju, ko je trava dostopna, je paša obvezna, če vremenske razmere to omogočajo.

Po usirjenju mleka se zdriz sesirjenega mleka razdeli, tako da se razreže na kose debeline približno 0,5 do 1 cm. Zmes sesirjenega mleka in sirotke se potem večkrat zaporedoma izpostavi mešanju in počivanju.

Potem se testo predhodno odcedi, pri čemer miruje in se rahlo stisne, potem se razlomi, osoli in položi v kalupe.

Po odceditvi se sir vzame iz kalupa, narahlo posoli po zunanosti, potem pa položi na žlebove iz lesa iglavcev za najmanj 6 dni. Temperatura prostora mora biti med 18 in 22 °C.

Po desetem dnevu po usirjenju mleka se v siru napravijo luknje, potem pa sir zori v kleti oziroma prostoru za zorenje pri temperaturi med 6 °C in 12 °C najmanj petnajst dni. Sir se potem skladišči v prostoru s temperaturo med 2 °C in 6 °C do 32. dne po usirjenju.

Pri lastni proizvodnji na kmetijah se sir proizvaja iz surovega polnomastnega mleka, ki ni standardizirano glede vsebnosti beljakovin in maščobe.

#### 4.6 Povezava:

Začetki proizvodnje sira „fourme“ v regiji Haut-Forez, kjer se je kmetijsko-pašniški sistem ohranil vse do zadnje svetovne vojne, segajo v čas visokega srednjega veka; proizvodnja sira „fourme“ je takrat potekala zgolj na kmetijah, in sicer v lesenih kočah, imenovanih „jasseries“, podobnih planšarskim kočam v Alpah ali kočam „buron“ v pokrajini Auvergne. Te koče „jasseries“ so se raztezale na obeh straneh gorskega masiva Forez. Proizvod je dobil svoje ime po velikem trgu na eni strani masiva, tj. Montbrison dans la Loire (na drugi strani masiva pa je bil drug pomemben trg, Ambert dans le Puy de Dôme, po katerem je dobil ime „Fourme d'Ambert“).

Opredeljeno geografsko območje se razteza po območju vrhov gora Forez in v nekaterih občinah v vzhodnem delu gorovja, kjer se te metode proizvodnje že dolgo uporabljajo. To območje leži na granitni podlagi, kjer je bilo delovanje ledenikov le zmerno, omejeno zlasti na robove in doline. Padavin je razmeroma veliko (letno povprečje presega 1 000 mm)

Pri podnebjju obstajajo oceanski in celinski vplivi. Povprečne letne temperature so nižje od 10 °C, pogosto pa sežejo tudi pod 5 °C.

Različne zabeležene vrste rastlinja so odvisne od lokalnih pogojev in od kmetijske uporabe zemljišč za pašo v preteklosti in dandanes.

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 za krmo učinkovito izkorišča rastlinje gorovja Forez.

Značilnosti sira Fourme de Montbrison so predhodno odcejanje, drobljenje in soljenje sesirjenega mleka, ki jim sledi skladiščenje na žlebovih.

Velikost zrn zdriža usirjenega mleka, soljenje mase in odcejanje na lesenih žlebovih se izvajajo na starodaven način in omogočajo proizvodu, da pridobi svoje značilnosti, kot so majhne luknje, omejeno razvitje plesni, oranžna barva skorje in mil okus.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: I.N.A.O.  
Naslov: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 153898000  
Faks +33 142255797  
E-naslov: info@inao.gouv.fr

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

Tel. +33 144871717  
Faks +33 144973037

#### 4.8 Označevanje:

Ne glede na predpisane zahteve glede označevanja, ki veljajo za vse sire, mora biti na etiketi sira z zaščiteno označbo porekla „Fourme de Montbrison“ ime zaščitene označbe porekla, izpisano s črkami, katerih velikost je najmanj dve tretjini velikosti največjih črk na etiketi.

Navedba „Appellation d'Origine Contrôlée“ („zaščitena označba porekla“) je obvezna na etiketah vseh sirov z zaščiteno označbo porekla.

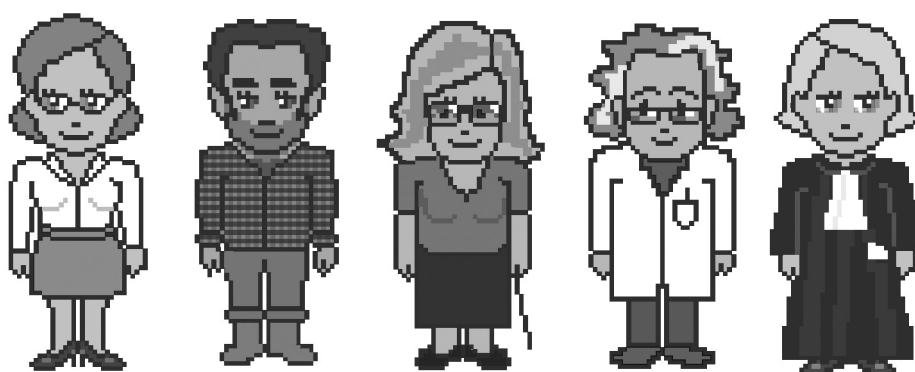
Neposredno zraven imena zaščitene označbe porekla ne sme biti nobene dodatne označbe, razen posebnih označb proizvodnega obrata ali blagovne znamke.

---



# EU Book shop

Vse publikacije EU,  
ki jih iščete!



[bookshop.europa.eu](http://bookshop.europa.eu)



## Cena naročnine 2010 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

|                                                                                              |                                    |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica                                         | 22 uradnih jezikov EU              | 1 100 EUR na leto |
| Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni CD-ROM                               | 22 uradnih jezikov EU              | 1 200 EUR na leto |
| Uradni list EU, serija L, samo papirna različica                                             | 22 uradnih jezikov EU              | 770 EUR na leto   |
| Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM                                          | 22 uradnih jezikov EU              | 400 EUR na leto   |
| Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden | Večjezično: 23 uradnih jezikov EU  | 300 EUR na leto   |
| Uradni list EU, serija C – natečaji                                                          | Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i) | 50 EUR na leto    |

Naročilo na *Uradni list Evropske unije*, ki izhaja v uradnih jezikih Evropske unije, je na voljo v 22 jezikovnih različicah. Uradni list je sestavljen iz serije L (Zakonodaja) in serije C (Informacije in objave).

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 920/2005, objavljeno v Uradnem listu L 156 z dne 18. junija 2005, institucije Evropske unije začasno niso obvezane sestavljati in objavljati vseh pravnih aktov v irščini, zato se Uradni list v irskem jeziku objavlja posebej.

Naročilo na Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila) zajema vseh 23 uradnih jezikovnih različic na enem večjezičnem CD-ROM-u.

Na zahtevo nudi naročilo na *Uradni list Evropske unije* pravico do prejemanja različnih prilog k Uradnemu listu. Naročniki so o objavi prilog obveščeni v „Obvestilu bralcu“, vstavljenem v *Uradni list Evropske unije*.

Format CD-ROM bo leta 2010 nadomeščen s formatom DVD.

## Prodaja in naročila

Naročilo na razne plačljive periodične publikacije, kot je naročilo na *Uradni list Evropske unije*, je možno pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sl.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sl.htm)

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. To spletišče omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletišče <http://europa.eu>



Urad za publikacije Evropske unije  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

SL