

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1207/2013

z dnia 22 listopada 2013 r.

zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Fourme d'Ambert (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Fourme d'Ambert” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1263/96⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, wymogów krajowych i danych kontaktowych struktur odpowiedzialnych za kontrolę nazwy pochodzenia.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Fourme d'Ambert” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącą,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 163 z 2.7.1996, s. 19.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Fourme d'Ambert” zatwierdza się następujące zmiany:

1. Nagłówek IV.2 „Opis produktu”

- Opis produktu uzupełniono następującym opisem organoleptycznym: „Fourme d'Ambert» posiada jędrną i aksamienną konsystencję. Ma subtelny i aromatyczny zapach, mleczny smak uwydatniony dzięki połączeniu zapachów wynikających z działania szczepów pleśni *Penicillium roqueforti*, charakterystyczny owocowy smak. Dopuszcza się smak nieco słony i lekką gorycz.”. Opis ten jest przydatny przy badaniu organoleptycznym produktu w ramach kontroli.
- Uściślono, że „Zezwala się na krojenie »Fourme d'Ambert«, jeżeli nie narusza ono konsystencji sera”. Uwzględniając ciągłą ewolucję sposobów konsumpcji sera, postanowienie to ustala ramy mające na celu zapobieganie nieodpowiednim sposobom krojenia.

2. Nagłówek IV.4 „Dowód pochodzenia”**2.1. Podpozycja IV.4.1 „Elementy oświadczenia”**

- Uściślono, że „Oświadczenie identyfikacyjne składa się zgodnie ze wzorem zatwierdzonym przez dyrektora Institut national de l'origine et de la qualité”. W przypadku każdej kategorii zainteresowanego podmiotu gospodarczego określono szczegółowo treść i warunki przekazywania oświadczeń niezbędnych w celu uzyskania wiedzy o produktach i ich monitorowania. Zmiany te wiążą się z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na mocy rozporządzenia nr 2006-1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. dotyczącego podnoszenia wartości produktów rolnych, leśnych lub spożywczych i owoców morza.

2.2. Podpozycja IV.4.2 „Rejestry”

- Uzupełniono wykaz rejestracji, których podmioty muszą dokonać w celu ułatwienia kontroli warunków produkcji określonych w specyfikacji.

2.3. Podpozycja IV.4.3 „Kontrola produktu”

- Uściślono etap, na którym przeprowadza się badanie organoleptyczne produktu, i metodę pobierania próbek. Warunki te zawarto następnie w planie kontroli lub inspekcji nazwy pochodzenia przygotowywanym przez jednostkę certyfikującą.

3. Nagłówek IV.5 „Metoda produkcji”**3.1. Podpozycja IV.5.1 „Produkcja mleka”**

- Zdefiniowano pojęcie stado mleczne. Są to „wszystkie krowy mleczne i jałówki służące do odnowienia stada znajdujące się w gospodarstwie”, przy czym „krowy mleczne są zwierzętami w okresie laktacji i po zakończeniu laktacji”, a „jałówki są zwierzętami w okresie między odsadzeniem a pierwszym porodem”. Definicja ta ma na celu jasne ustalenie, do jakich zwierząt odnoszą się pojęcia „stado mleczne”, „krowy mleczne” i „jałówki” w dalszej części specyfikacji, co pozwala uniknąć nieporozumień.

- Zaproponowano wprowadzenie następującego postanowienia:

„Od dnia 1 stycznia 2015 r. zebrane pasze podawane jałówkom pochodzą również z wyznaczonego obszaru geograficznego. Co najmniej miesiąc przed rozpoczęciem okresu laktacji jałówki znajdują się w gospodarstwie, a ich żywienie odbywa się wówczas zgodnie z postanowieniami niniejszej specyfikacji dotyczącymi żywienia krów mlecznych w okresie laktacji.”.

Celem tego środka jest wzmocnienie związku z terytorium przez żywienie stada mlecznego (w tym jałówek) i ułatwienie kontroli żywienia zwierząt (co pozwala na uniknięcie w szczególności zastępowania pasz krów mlecznych paszą dla jałówek). Ustalono termin rozpoczęcia stosowania wspomnianego środka. Osiągnięcie samowystarczalności paszowej może w rzeczywistości wymagać działań, których realizacja jest długotrwała: zmiana praktyk, modyfikacja działek.

- Uściślono postanowienie mające na celu wprowadzenie zakazu stosowania kapustowatych: „W odniesieniu do wszystkich zwierząt znajdujących się w gospodarstwie zabrania się spożywania przez te zwierzęta roślin kapustowatych w postaci zielonki i podawania im tych roślin.”. Ma to na celu ułatwienie kontroli i uniknięcie wszelkich wątpliwości w odniesieniu do niektórych kapustowatych, które mogą być jednocześnie paszami i dodatkami (na przykład rzepak).
- Potwierdzono, uściślono i wzmocniono rolę zielonki jako podstawy żywienia poprzez wprowadzenie następujących postanowień: „Średnio w ujęciu rocznym trawa pastwiskowa, suszona, wstępnie osuszana lub kiszona stanowi co najmniej 50 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych, wyrażonej w masie suchej. Na co dzień trawa pastwiskowa, suszona, wstępnie osuszana lub kiszona stanowi co najmniej 30 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych, wyrażonej w masie suchej.”.
- Zmieniono postanowienie dotyczące minimalnej ilości siana podawanego krowom mlecznym poza okresem wypasu i uzupełniono go zdaniem „Przez siano rozumie się skoszoną i suszoną trawę, w której zawartość masy suchej przekracza 80 %”. W ramach kontroli konieczne okazało się bowiem uściślenie definicji siana.
- Warunki przechowywania pasz uściślono w następujący sposób: „Od dnia 1 stycznia 2015 r. siano wchodzące w skład paszy stada mlecznego przechowywane jest pod stałą osłoną, w suchym miejscu odizolowanym od gleby. Kiszonki przechowuje się w wybetonowanym lub ustabilizowanym miejscu.”. Postanowienia te mają na celu zachowanie jakości pasz. Odroczone rozpoczęcie stosowania pierwszego postanowienia musi pozwolić podmiotom gospodarczym na zrealizowanie niezbędnych inwestycji.
- W celu zapewnienia większej dokładności wskazano, że zakaz chowu bydła wyłącznie w oborze dotyczy krów mlecznych. W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, nałożono obowiązek wypasu krów mlecznych w okresie laktacji na następujących warunkach: „Jego okres nie może być krótszy niż 150 dni rocznie. Powierzchnie udostępnione krowom mlecznym w okresie laktacji podczas wypasu odpowiadają średnio co najmniej 30 aom na krowę w okresie wypasu. Pastwiska są dostępne dla zwierząt.”. Warunki te mają na celu wzmocnienie roli wypasu w żywieniu krów mlecznych.
- W celu zapewnienia większej przejrzystości surowce dozwolone w dodatkach podawanych krowom mlecznym i dozwolone dodatki znajdują się w dwóch odrębnych pozytywnych wykazach.

Pozytywny wykaz dozwolonych surowców podawanych krowom mlecznym uzupełniono ziarnami zbóż, kukurydzą na ziarno wilgotne, produktami z nasion oleistych i roślin strączkowych, produktami ubocznymi nasion roślin strączkowych, produktami ubocznymi produkcji aminokwasów poprzez fermentację i solami amonowymi. Pojęcia „nasiona roślin wysokobiałkowych”, „wszystkie makuchy bez dodatku mocznika” i „sól i minerały” zastępuje się odpowiednio pojęciami „nasiona roślin strączkowych”, „produkty uboczne nasion lub owoców oleistych bez dodatku mocznika” i „składniki mineralne”. Uściślono również, że kolby kukurydzy można konserwować na sucho lub na mokro. Surowce te nie mają wpływu na jakość produktu.

Przy obróbce zbóż i ich produktów ubocznych zabrania się stosowania sody kaustycznej, ponieważ nie jest to tradycyjna praktyka.

Zdanie „Zakazane jest stosowanie jakichkolwiek dodatków, których celem jest bezpośrednia zmiana składu mleka” zastępuje się pozytywnym wykazem dodatków; w wykazie wyszczególniono w wyczerpujący sposób kategorie i grupy funkcjonalne dozwolonych dodatków, uwzględniając terminologię zawartą w przepisach. Zmiana ta ma na celu uniknięcie podczas kontroli wszelkich wątpliwości lub interpretacji.

- W celu utrzymania tradycyjnego charakteru żywienia dodano postanowienie zabraniające stosowania GMO w żywieniu zwierząt i uprawach w gospodarstwie.

- Warunki wprowadzania do stada mlecznego zwierząt nabytych poza gospodarstwem uściślono w następujący sposób: „Co najmniej miesiąc przed rozpoczęciem okresu laktacji nabyte jałówki i krowy po zakończeniu laktacji znajdują się w gospodarstwie, a ich żywienie odbywa się wówczas zgodnie z postanowieniami niniejszej specyfikacji dotyczącymi żywienia krów mlecznych w okresie laktacji”. Zwierzęta nabyte poza gospodarstwem przechodzą okres adaptacji wynoszący co najmniej miesiąc, zanim ich mleko zostanie wykorzystane do produkcji „Fourme d'Ambert”.

Wprowadzenie krów mlecznych w okresie laktacji do stada jest możliwe w następujących warunkach: „W stadzie mlecznym krowy mleczne nabyte podczas okresu laktacji od hodowców, którzy nie spełniają warunków produkcji sera objętego nazwą pochodzenia »Fourme d'Ambert«, stanowią najwyżej 10 % inwentarza żywego krów mlecznych w okresie laktacji w gospodarstwie w danym roku lub jest to najwyżej 1 krowa mleczna w okresie laktacji w danym roku w przypadku gospodarstw posiadających mniej niż 10 krów mlecznych na gospodarstwo.”.

- Uściślono, że w celu wzmocnienia identyfikowalności i ułatwienia kontroli „Dostarczanie zawartości cystern do stałych zbiorników musi odbywać się obowiązkowo na obszarze geograficznym chronionej nazwy pochodzenia.”.

3.2. Podpozycja IV.5.5 „Produkcja w gospodarstwie”

- W przypadku produkcji w gospodarstwie usuwa się zdanie „W przypadku produkcji w gospodarstwie wykorzystywane mleko pochodzi co najwyżej z dwóch następujących po sobie udojów, a mleko z pierwszego udoju jest przechowywane w formie schłodzonej.”. Uznano je za niepotrzebne, uwzględniając postanowienie przewidujące, że w przypadku tego rodzaju produkcji „zaprawienie mleka podpuszczką następuje maksymalnie 16 godzin od pierwszego udoju.”.

3.3. Podpozycja IV.5.3 „Przetwarzanie”

- W celu uniknięcia wszelkich wątpliwości podczas kontroli i zgodnie z praktykami stosowanymi w sektorze uściślono, że nakłuwanie sera odbywa się od czwartego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, a nie czwartego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.

4. Nagłówek IV.8 „Etykietowanie”

Usunięto obowiązek umieszczania na etykiecie napisu „appellation d'origine contrôlée” (kontrolowana nazwa pochodzenia) i zastąpiono go obowiązkiem umieszczania symbolu Unii Europejskiej związanego z chronioną nazwą pochodzenia w celu zapewnienia czytelności i synerгии informacji dotyczących produktów zarejestrowanych w ramach ChNP.

5. Nagłówek IV.9 „Wymogi krajowe”

Zgodnie ze wspomnianą wyżej krajową reformą systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą główne punkty kontroli i metodę ich oceny.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„FOURME D'AMBERT”

Nr WE: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Fourme d'Ambert”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ser objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme d'Ambert” jest to ser wytwarzany z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki. Ma on kształt walca o wysokości 17–21 cm i średnicy 12,5–14 cm, waży od 1,9 do 2,5 kg, posiada zielonkawę grudki pleśni, jest nieprasowany, niegotowany, sfermentowany i solony.

Zawartość tłuszczu w serze wynosi co najmniej 50 gramów na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu, zawartość suchej masy nie może być niższa niż 50 gramów na 100 gramów dojrzałego sera.

Ser może zostać objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme d'Ambert” dopiero od dwudziestego ósmego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.

„Fourme d'Ambert” ma ciekłą, suchą, jasnoszarą lub szarą skorupkę pokrytą białą, żółtą i czerwoną pleśnią z niebieskawymi przebłyskami. Masa sera w kolorze białym lub kremowym jest popękana i regularnie poprzecinana grudkami pleśni w kolorze od niebieskiego do zielonego.

„Fourme d'Ambert” posiada jędrną i aksamitną konsystencję. Ma subtelny i aromatyczny zapach, mleczny smak uwydatniony dzięki połączeniu zapachów wynikających z działania szczepów pleśni *Penicillium roqueforti*, typu owocowego. Dopuszcza się smak nieco słony i lekką gorycz.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

W ciągu całego roku podstawowe dawki pokarmowe krów mlecznych są przygotowywane wyłącznie z paszy pochodzącej z obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia. W odniesieniu do wszystkich zwierząt znajdujących się w gospodarstwie zabrania się spożywania przez te zwierzęta roślin kapustowatych w postaci zielonki i podawania im tych roślin.

Średnio w ujęciu rocznym trawa pastwiskowa, suszona, wstępnie osuszana lub kiszona stanowi co najmniej 50 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych, wyrażonej w masie suchej. Na co dzień trawa pastwiskowa, suszona, wstępnie osuszana lub kiszona stanowi co najmniej 30 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych, wyrażonej w masie suchej.

Poza okresem wypasu krowy mleczne otrzymują codziennie co najmniej 3 kg siana na krowę, wyrażone w masie suchej.

W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas krów mlecznych w okresie laktacji jest obowiązkowy. Jego okres nie może być krótszy niż 150 dni rocznie.

Ilość suplementów i dodatków wynosi maksymalnie 1 800 kg masy suchej na krowę mleczną rocznie, w ujęciu średnim w stosunku do ogółu krów mlecznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

Zezwala się na stosowanie jako suplementów i dodatków podawanych krowom mlecznym jedynie surowców i dodatków określonych w pozytywnym wykazie.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uzupełniające i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i przechowywanie serów do 28 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką odbywają się na obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Zezwala się na krojenie „Fourme d'Ambert”, jeżeli nie narusza ono konsystencji sera.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietce „Fourme d'Ambert” znajduje się nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykietce oraz symbol ChNP Unii Europejskiej.

Zakazane jest stosowanie jakichkolwiek określeń dołączanych bezpośrednio do chronionej nazwy pochodzenia, z wyjątkiem specjalnych znaków towarowych (fabrycznych lub handlowych).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme d'Ambert” obejmuje następujące terytorium:

Departament Puy-de-Dôme

Kantony Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, 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: wszystkie gminy.

Gminy Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Eglise-neuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Pasières, Peschadoires, Pesières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable, Volvic.

Departament Cantal

Kantony Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: wszystkie gminy.

Departament Loire

Gminy Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme d'Ambert” mieści się na terenach górskich i obejmuje:

— obszar zwany Hautes Chaumes du Forez, w szczytowej części pasma górskiego Monts du Forez, na pograniczu departamentów Loire i Puy-de-Dôme. Hautes Chaumes, rozległa goła przestrzeń o granitowej podstawie, otoczona zboczami porośniętymi drzewami iglastymi, jest nawadniana (średnia roczna suma opadów przekraczająca 1 000 mm) i pozostaje pod wpływem kontynentalnym i oceanicznym (średnie roczne temperatury poniżej 10 °C),

— obszar zbudowany głównie z płaskowyżu krystalicznego lub wulkanicznego, poprzecinany wrzynającymi się weń dolinami, który ze względu na wysokie położenie lub obecność stromych stoków posiada również cechy górskie, w odróżnieniu od zapadlak śródgórskich, położonych na niedużej wysokości, o płaskim ukształtowaniu terenu, przeważnie gliniasto-wapiennym podłożu i bardziej suchym klimacie.

Wysokość nad poziomem morza i deszczowy klimat czynią z obszaru geograficznego środowisko sprzyjające wzrostowi trawy.

Czynniki ludzkie

Produkcja „Fourme d'Ambert” sięga bez wątpienia późnego średniowiecza, o czym świadczy scena wyrzeźbiona w kamieniu w starej, średniowiecznej kaplicy Chaulme znajdującej się w centrum pasma górskiego Monts du Forez. Hautes Chaumes to również miejsce budowania tzw. „jas” albo „jasserie” (chat górskich usytuowanych na wysokości wyższej niż stałe domostwo, czyli powyżej 1 200 m), które są śladem działalności pasterskiej związanej z dawnym wytwarzaniem „Fourme d'Ambert”. Do połowy XX wieku produkcja wpisywała się w szczególną organizację gospodarczą i społeczną. Przy ładnej pogodzie niewielkie stada wyprowadzano na pastwiska, zwalniając wiejskie użytki zielone, które osuszano, aby stworzyć zapasy pasz na zimę. Czynnościami związanymi z oporządzaniem zwierząt, produkcją sera i pilnowaniem stada zajmowały się wyłącznie kobiety, które przez część roku mieszkały w górach, podczas gdy mężczyźni pozostawali we wsi, aby zajmować się sianokosami i żniwami. Podczas produkcji sery po wyjęciu z formy umieszczano na służących do odsączania rynienkach z drewna drzew iglastych (wydrążone połowy pni) dopasowanych do kształtu serów.

Obecnie w żywieniu krów mlecznych hodowcy nadal stosują głównie zielonkę. W następstwie rozwoju produkcji na początku XX wieku zmieniły się techniki produkcji, chociaż zachowano praktykę wspólną wszystkim producentom i szczególnie umiejętności. Obecnie produkcja „Fourme d'Ambert” wymaga korzystania z tych szczególnych umiejętności. Skrzep kroi się na grudki wielkości ziaren kukurydzy, które są następnie mieszane w celu pokrycia ich bardzo cienką warstwą zapobiegającą łączeniu się grudek podczas umieszczania w formie. Przed umieszczeniem w formie pierwsze odsączenie na półce-taśmie pozwala oddzielić skrzep od części serwatki bez zgniatania grudek. Po umieszczeniu w formie odsączenie odbywa się bez prasowania, poprzez odwracanie mające umożliwić usunięcie pozostałej serwatki przy jednoczesnym zachowaniu wgłębień powstałych w serze na poprzednim etapie. Solenie przyczynia się do zakończenia odsączania. Gdy ser uzyskał dostatecznie stałą postać, czyli po okresie trwającym co najmniej 4 dni, odbywa się nakłuwanie sera umożliwiające wniknięcie powietrza do jego wnętrza przez utworzone w ten sposób otworki. Zarządzanie temperaturą i wilgotnością podczas dojrzewania pozwala na powstanie skórki i kontrolę rozwoju pleśni *Penicillium roqueforti*.

5.2. Specyfika produktu

„Fourme d'Ambert” jest serem wytwarzanym z mleka krowiego o charakterystycznym wydłużonym kształcie pionowego walca, o wysokości 17–21 cm i średnicy 12,5–14 cm.

Masa serowa jest popękana i regularnie poprzecinana grudkami pleśni na skutek rozwoju *Penicillium roqueforti*.

„Fourme d'Ambert” posiada jędrną i aksamitną konsystencję.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Forma „Fourme d'Ambert” jest związana z organizacją gospodarczą i społeczną, która ukształtowała się historycznie na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu wykorzystania środowiska naturalnego sprzyjającego produkcji zielonki i chowowi bydła.

Forma ta była dostosowana do niewielkich stad i do pracy wykonywanej przez kobiety, które produkowały ser: wymagała niewielkiej ilości mleka i pozwalała na swobodne wykonywanie czynności. Charakterystyczny wydłużony, pionowy kształt „Fourme d'Ambert” nadawał się w szczególności do odsączania w stosowanych wówczas rynienkach z drewna drzew iglastych.

Regularne rozmieszczenie grudek pleśni przecinających masę „Fourme d'Ambert” jest związane z umiejętnościami wykorzystywanymi podczas produkcji sera. Wielkość grudek skrzepu, w połączeniu z mieszaniem, decyduje o spójności masy i sprzyja powstawaniu wgłębień niezbędnych dla rozwoju pleśni *Penicillium roqueforti*. Sprzyja temu pierwsze odsączenie odbywające się na półce-taśmie, a następnie odsączenie bez prasowania, przewracanie i dostarczenie tlenu dzięki nakłuwaniu. Rozwój pleśni staje się bardziej intensywny podczas dojrzewania.

Jędrną i aksamitną konsystencję „Fourme d'Ambert” uzyskuje się w szczególności dzięki niestosowaniu mieszania i odpowiedniemu odsączaniu, soleniu i dojrzewaniu.

Jako wynik współistnienia środowiska, stylu życia i szczególnych technik serowarskich, „Fourme d'Ambert” jest wyrazem działania wspólnoty ludzkiej w środowisku naturalnym gór średnich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDAmbert.pdf>