II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1207/2013

ze dne 22. listopadu 2013,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Fourme d'Ambert (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Francie o schválení změn specifikace chráněného označení původu „Fourme d'Ambert" zapsaného do rejstříku podle nařízení Komise (ES) č. 1263/96 ([2]).

(2) Cílem žádosti je změnit specifikaci upřesním důkazu původu, metody produkce, označování, vnitrostátních požadavků a kontaktních údajů struktur pověřených kontrolou označení.

(3) Komise přezkoumala danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Fourme d'Ambert" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 22. listopadu 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 163, 2.7.1996, s. 19.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Fourme d'Ambert" se schvaluje tato změna:

1. **Položka IV.2 „Popis produktu"**

— Popis produktu doplňuje tento organoleptický popis: „Produkt Fourme d'Ambert má vláčnou a krémovou konzistenci. Má jemnou a aromatickou vůni, mléčnou chuť zdůrazněnou kombinací vůní vyvolaných aktivitou kmenů *Penicillium roqueforti* a typickou ovocnou chuť. Připouští se přidání špetky soli a mírná hořkost." Tento popis je užitečný ke kontrolám, při nichž se zjišťují organoleptické vlastnosti produktu.

— Upřesňuje se, že „Řez sýru „Fourme d'Ambert" je povolen, pokud se tím nenaruší jeho konzistence". Jelikož se způsoby konzumace sýra neustále vyvíjejí, je toto ustanovení rámcem zabraňujícím nevyhovujícím způsobům řezu.

2. **Položka IV.4 „Důkaz původu"**

2.1 *Podpoložka IV.4.1 „Údaje k prohlášení"*

— Upřesňuje se, že „Prohlášení o identifikaci se činí podle vzoru schváleného ředitelem Národního ústavu pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité)". Pro každou příslušnou kategorii hospodářských subjektů se podrobněji popisuje obsah a způsob předání prohlášení, jež jsou nezbytná pro znalost a sledování produktů. Tyto změny souvisí s reformou systému kontroly označení původu, kterou zavedlo nařízení č. 2006-1547 ze dne 7. prosince 2006 o zhodnocení zemědělských produktů, produktů lesního hospodářství, potravin a mořských produktů.

2.2 *Podpoložka IV.4.2 „Rejstříky"*

— Seznam zápisů, které musí hospodářské subjekty učinit, se doplňuje s cílem usnadnit kontrolu podmínek produkce definovaných ve specifikaci.

2.3 *Podpoložka IV.4.3 „Kontroly produktu"*

— Upřesňují se fáze, v níž se provádí organoleptické posouzení produktu, a metoda odběru vzorků. Podmínky jejich provedení se poté uvádějí v plánu kontrol či inspekcí týkajícím se označení původu, jenž je vypracován kontrolním subjektem.

3. **Položka IV.5 „Metoda produkce"**

3.1 *Podpoložka IV.5.1 „Produkce mléka"*

— Definuje se stádo dojnic. Jedná se o „všechny dojnice a jalovice pro obměnu stáda, jež se nalézají v zemědělském podniku", přičemž „dojnice jsou krávy produkující mléko a zaprahlé krávy" a „jalovice jsou zvířata mezi odstavením a prvním vrhem". Cílem této definice je jednoznačně stanovit, na jaká zvířata odkazují termíny „stádo dojnic", „dojnice" a „jalovice" v další části specifikace, aby se tak předešlo nejasnostem.

— Navrhuje se vložit toto ustanovení:

„Od 1. ledna 2015 sklizené pícniny podávané jalovicím pocházejí rovněž ze zeměpisné oblasti. Nejméně měsíc před začátkem produkce mléka se jalovice nacházejí v zemědělském podniku a jejich výživa tedy odpovídá ustanovením této specifikace týkajícím se výživy dojnic produkujících mléko."

Tímto opatřením se má posílit spjatost s územím prostřednictvím výživy stáda dojnic (včetně jalovic) a zjednodušit kontrola výživy zvířat (zejména zamezením přesunů krmiva mezi dojnicemi a jalovicemi). Je stanovena lhůta pro uplatnění tohoto opatření. Dosažení krmivové soběstačnosti totiž může obnášet časově náročné činnosti: změnu postupů a úpravu pozemků.

— Upřesňuje se tak ustanovení, jímž se mají zakázat křížaté rostliny: „Konzumace a podávání křížatých rostlin v podobě zeleného krmiva jsou zakázány. Zákaz se týká všech zvířat, jež se v zemědělském podniku nalézají.“ Cílem je usnadnit kontrolu a předejít jakýmkoli nejasnostem v případě některých křížatých rostlin, které mohou být zároveň krmivem a doplňkem (např. řepka).

— V následujících ustanoveních se potvrzuje, upřesňuje a posiluje postavení trávy jako základní složky výživy: „Tráva na pastvinách, zvadlá, zavadlá, nebo travní siláž představuje ročně v průměru nejméně 50 % základní krmné dávky pro dojnice (vyjádřeno v sušině). Tráva na pastvinách, zvadlá, zavadlá, nebo travní siláž představuje denně nejméně 30 % základní krmné dávky pro dojnice (vyjádřeno v sušině).“

— Ustanovení o minimálním množství sena podávaném dojnicím mimo období pastvy se přeformulovává a doplňuje o větu „Senem se rozumí posečená a usušená tráva s obsahem sušiny vyšším než 80 %“. V rámci kontroly se totiž jevilo jako nezbytné upřesnit definici sena.

— Podmínky pro skladování krmiv se upřesňují takto: „Ode dne 1. ledna 2015 se seno používané jako krmivo pro stádo dojnic skladuje pod trvalým přístřeškem, na suchém a před sluncem chráněném místě. Silážované pícniny se skladují na betonové či stabilizované ploše.“ Cílem těchto ustanovení je zachovat jakost pícnin. Odložení použitelnosti prvního ustanovení umožní hospodářským subjektům uskutečnit nezbytné investice.

— Pro upřesnění se uvádí, že zákaz trvalého a výlučného chovu ve stájích se týká dojnic. V období, kdy je tráva dostupná, a jakmile to klimatické podmínky umožní, musí dojnice produkující mléko na pastvu za těchto podmínek: „Trvání pastvy nesmí být kratší než 150 dní ročně. Plochy poskytnuté k pastvě dojnicím produkujícím mléko představují v období pastvy v průměru nejméně 30 arů na krávu. Pastviny jsou zvířatům dostupné.“ Tyto podmínky mají posílit zastoupení pastvy ve výživě dojnic.

— Suroviny, které jsou povoleny pro doplňkové látky podávané dojnicím a pro povolené přídatné látky, jsou od nynějška v zájmu větší jasnosti uvedeny ve dvou různých taxativních seznamech.

Taxativní seznam surovin povolených pro doplňkové látky podávané dojnicím se doplňuje o produkty ze zrn obilovin, vlhké kukuřičné zrno, produkty z olejnatých semen a z luskovin, vedlejší produkty ze semen luskovin, druhotné produkty z výroby aminokyselin fermentací a o amonné soli. Pojmy „olejnatá semena“, „všechny pokrutiny bez přidané močoviny“ a „sůl, minerální látky“ se v daném pořadí nahrazují pojmy „semena luskovin“, „vedlejší produkty z olejnatých semen a olejnatých plodů bez přidané močoviny“ a „minerální látky“. Rovněž se upřesňuje, že kukuřičné klasy mohou být uchovávány v suchém stavu nebo ve vlhkém stavu. Využití těchto surovin nemá dopad na jakost produktu.

Používání louhu sodného pro úpravu obiloviny a jejich vedlejších produktů je zakázáno, neboť se nejedná o tradiční postup.

Taxativní seznam přísad nahrazuje větu „Jakákoli přísada, jež má za účel přímo změnit složení mléka, je zakázaná.“ a vyčerpávajícím způsobem uvádí kategorie a funkční skupiny povolených přísad při dodržení předpisové terminologie. Touto změnou se má předejít jakékoli nejednoznačnosti či nutnosti výkladu během kontrol.

— Přidává se ustanovení, jímž se v krmivu pro zvířata v plodinách ze zemědělského podniku zakazuje používání geneticky modifikovaných organismů, aby byly zachovány tradiční vlastnosti krmiva.

— Způsob začleňování zvířat zakoupených mimo zemědělský podnik do stáda dojnic se upřesňuje takto: „Nejméně měsíc před začátkem produkce mléka se jalovice a zakoupené zaprahlé krávy nacházejí v zemědělském podniku a jejich výživa tedy odpovídá ustanovením této specifikace týkajícím se výživy dojnic produkujících mléko.“ Zvířata zakoupená mimo zemědělský podnik tak mají k dispozici minimálně jednoměsíční období na adaptaci, než se od nich nadojené mléko použije k výrobě sýru „Fourme d'Ambert“.

Začlenění dojnic v době, kdy produkují mléko, do stáda je možné za těchto podmínek: „V rámci stáda dojnic dojnice zakoupené v době, kdy produkují mléko, u chovatelů, kteří nedodržují podmínky produkce sýru s označením původu „Fourme d'Ambert“, představují nejvýše 10 % počtu dojnic produkujících mléko v zemědělském podniku v příslušném roce nebo nejvýše 1 dojnici produkující mléko v příslušném roce v případě zemědělských podniků, jež využívají méně než 10 dojnic.“

— Upřesňuje se, že „K přečerpávání mléka z cisteren do stálých nádrží musí docházet v dané zeměpisné oblasti.“, aby se posílila dohledatelnost mléka a usnadnila kontrola.

3.2 *Podpoložka IV.5.5 „Farmářská produkce“*

— V případě farmářské produkce se zrušuje věta „je použito mléko pocházející z maximálně dvou po sobě následujících dojení, přičemž první je uchováváno chlazením“. Byla shledána zbytečnou, neboť v ustanovení je pro tento druh výroby stanoveno, že „sýření se provádí maximálně 16 hodin po prvním nadojení“.

3.3 *Podpoložka IV.5.3 „Zpracování“*

— Upřesňuje se, že napichování se provádí od čtvrtého dne od sýření místo od čtvrtého dne po sýření, aby se předešlo jakékoli nejednoznačnosti během kontroly a dodržely se postupy, jež se v současné době v odvětví používají.

4. **Položka IV.8 „Označování“**

Povinnost připojit na etiketu označení „appellation d'origine contrôlée“ se zrušuje a nahrazuje povinností připojit symbol Evropské unie pro chráněné označení původu, a to za účelem srozumitelnosti a synergie při informování o produktech s CHOP.

5. **Položka IV.9 „Vnitrostátní požadavky“**

V souladu s vnitrostátní reformou systému kontroly výše uvedeného označení původu se připojuje tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a způsobem jejich hodnocení.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1])

„FOURME D'AMBERT"

č. ES: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Fourme d'Ambert"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr s označením původu „Fourme d'Ambert" je sýr vyrobený ze sýřeného kravského mléka. Má tvar válce o průměru 12,5 až 14 cm, je 17 až 21 cm vysoký a 1,9 až 2,5 kg těžký. Těsto je prorostlé plísní, nelisované, tepelně neupravované, fermentované a solené.

Obsah tuku po úplném dosušení činí minimálně 50 g na 100 g sýra. Hmotnost sušiny nesmí být nižší než 50 g na 100 g uzrálého sýra.

Sýru může být uděleno označení původu „Fourme d'Ambert" od dvacátého osmého dne ode dne sýření.

Sýr „Fourme d'Ambert" je pokryt tenkou suchou a prokvetlou kůrkou pohybující se od světle šedé barvy až po šedou a může obsahovat bílou, žlutou a červenou plíseň s namodralými tóny. Těsto má bílou až krémovou barvu a obsahuje otvory rovnoměrně vyplněné plísní modré až zelené barvy.

Produkt „Fourme d'Ambert" má vláčnou a krémovou konzistenci. Má jemnou a aromatickou vůni, mléčnou chuť zdůrazněnou kombinací vůní vyvolaných aktivitou kmenů *Penicillium roqueforti*, typickou ovocnou chuť. Připouští se přidání špetky soli a mírná hořkost.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Dojnice dostávají během celého roku základní dávky krmiva pocházejícího výhradně ze zeměpisné oblasti označení. Konzumace a podávání křížatých rostlin v podobě zeleného krmiva jsou zakázány. Zákaz se týká všech zvířat, jež se v zemědělském podniku nalézají.

Tráva na pastvinách, zvadlá, zavadlá nebo travní siláž představují ročně v průměru nejméně 50 % základní krmné dávky pro dojnice (vyjádřeno v sušině). Tráva na pastvinách, zvadlá, zavadlá nebo travní siláž představují denně nejméně 30 % základní krmné dávky pro dojnice (vyjádřeno v sušině).

Mimo období pastvy dostávají dojnice denně nejméně 3 kg sena na krávu (vyjádřeno v sušině).

V období, kdy je tráva dostupná, a jakmile to klimatické podmínky umožní, je pastva pro dojnice produkující mléko povinná. Trvání pastvy nesmí být kratší než 150 dní ročně.

Přísun doplňkových a přídatných látek je omezen na 1 800 kg sušiny na dojnici ročně v průměru počítaném na celé stádo dojnic

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

V doplňkových a přídatných látkách podávaných dojnicím jsou povoleny pouze suroviny a přídatné látky uvedené v taxativním seznamu.

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva netransgenního původu.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, jakož i výroba, zrání a uskladňování sýra až do 28. dne po sýření jsou prováděny v zeměpisné oblasti.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Porcování sýru „Fourme d'Ambert" je povoleno, pokud se tím nenaruší jeho konzistence.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Na etiketě sýru „Fourme d'Ambert" se uvádí název označení písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě, a symbol „AOP" (CHOP) Evropské unie.

Jakýkoli přívlastek přímo spojený s názvem označení původu není povolen, s výjimkou zvláštních výrobních nebo obchodních značek.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce sýru „Fourme d'Ambert" se rozkládá na tomto území:

Departement 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: všechny obce.

Obce 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, Egliseneuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, 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.

Departement Cantal

Kantony Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: všechny obce.

Departement La Loire

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

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast produkce sýru „Fourme d'Ambert" je hornatá a zahrnuje:

— oblast tvořenou „vysokými strništi" na vrcholech pohoří Forez na pomezí departementů Loire a Puy de Dôme. „Vysoká strniště" jsou tvořena rozsáhlým obnaženým územím s žulovým podkladem a obehnána svahy s jehličnatými lesy. Jsou rovněž dostatečně zavlažována (průměrné roční srážky přesahují 1 000 mm) a ovlivňována kontinentálním i oceánským podnebím (průměrné roční teploty nedosahují 10 °C),

— oblast tvořenou především náhorními plošinami z krystalických hornin nebo sopečného původu, které mají nadmořskou výškou nebo strmými svahy rovněž horský charakter, na rozdíl od rovinatého území (Limagnes) s nízkou nadmořskou výškou, plochým reliéfem, povětšinou jílovito-vápenatým substrátem a sušším podnebím.

Nadmořská výška a podnebí přinášející srážky činí ze zeměpisné oblasti prostředí, jež je pro růst trávy příznivé.

Lidské faktory

Počátky produkce sýra „Fourme d'Ambert" zaručeně sahají do konce středověku, jak dosvědčují vytesaná zobrazení na kameni v jedné staré feudální kapli ve středu pohoří Forez. Ve vysokých strništích jsou umístěny horské salaše (chaty na vysokohorských pastvinách nacházející se ve vyšší nadmořské výšce než stálá obydlí, tj. výše než 1 200 m), které svědčí o pastevecké činnosti spojené s odvěkou produkcí sýru „Fourme d'Ambert". Do poloviny 20. století byla tato produkce součástí velmi osobité hospodářské a společenské organizace. Málo početná stáda byla totiž v období pěkného počasí vyváděna na letní louky, díky čemuž se louky v blízkosti vesnice uvolnily pro sušení sena, jež sloužilo jako zásoba krmiva na zimu. Péče o zvířata, produkce sýru a dohled nad stádem byly výhradně záležitostí žen, které žily část roku na horách, zatímco muži zůstávali ve vesnici, aby se věnovali senoseči a sklizni. Při produkci se hroudy sýru po vyklopení z formy umísťovaly na odkapávací žlaby ze dřeva jehličnatých stromů (vydlabané rozpůlené kmeny), které dávaly sýrům podobu.

Až do těchto dnů využívají chovatelé jako krmivo pro dojnice většinou trávu. Výrobní techniky se zlepšily současně s rozvojem produkce na začátku 20. století. Avšak zvyklosti, jež byly všem producentům vlastní, a specifické know-how zůstaly zachovány. V dnešní době je pro výrobu sýru „Fourme d'Ambert" nezbytné toto specifické know-how nadále využívat. Sýřenina se rozkrájí na kusy velikosti „kukuřičných zrn", které se poté smísí a obalí velmi tenkým potahem, jenž zabraňuje, aby se při tvarování spolu spojily. Před vložením do formy umožňuje první vysušení na podložce oddělit sýřeninu od části syrovátky, aniž by se sýrová zrna rozdrtila. Po tvarování se odkapávání provádí bez lisování převracením, aby zbývající syrovátka mohla odtéct, přičemž zůstávají zachovány dutiny, jež se v sýru vytvořily během předchozí etapy produkce. Solení přispívá k ukončení odkapávání. Jakmile sýr dosáhl dostatečně stabilní formy, tj. alespoň po čtyřech dnech, provede se napíchnutí, aby prostřednictvím vzduchu mohl do sýru pronikat kyslík. Díky řízení teploty a vlhkosti během zrání se může utvořit kůrka a lze ovlivňovat rozvoj bakterie *Penicillium roqueforti*.

5.2 *Specifičnost produktu*

Produkt „Fourme d'Ambert" je sýr z kravského mléka s charakteristickým protaženým a na výšku orientovaným válcovitým tvarem o výšce 17 až 21 cm a průměru 12,5 až 14 cm.

V těstu jsou otvory rovnoměrně vyplněné plísní způsobené rozvojem bakterie *Penicillium roqueforti*.

Má vláčnou a krémovou konzistenci.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Tvar sýru „Fourme d'Ambert" je spjat s hospodářským a společenským uspořádáním, které bylo v zeměpisné oblasti vybudováno, aby bylo možné využít přírodního prostředí, jež je příznivé pro růst trávy a chov skotu.

Tento tvar byl totiž přizpůsoben početně malým stádům a pracovní síle žen, které sýr vyráběly: vyžadoval méně mléka a byla s ním snazší manipulace. Charakteristický protažený a na výšku umístěný válcovitý tvar sýru „Fourme d'Ambert" byl jedinečně přizpůsoben odkapávání na mřížkách ze dřeva jehličnatých stromů, jež se tehdy používaly.

Rovnoměrné vyplnění plísní v těstě produktu je spjaté s know-how, jež se při produkci uplatňuje. Velikost zrn sýřeniny spolu s mícháním je určující pro soudržnost těsta a napomáhá k otevření dutin, jež jsou pro rozvoj bakterie *Penicillium roqueforti* nezbytné. Tento rozvoj je posílen prvním odkapáváním na podložku a poté odkapáváním bez lisování, převracením a díky napichování přívodem kyslíku. Projeví se během zrání.

Vláčné a krémové konzistence sýru „Fourme d'Ambert" se dosahuje zejména díky absenci drcení a přizpůsobenému odkapávání, solení a zrání.

Produkt je výsledkem působení prostředí, způsobu života a osobitých technik výroby. Sýr je tak výrazem lidského společenství v přírodním prostředí středně vysokých hor.

Odkaz na zveřejnění specifikace

[čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006]

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