II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1207/2013

af 22. november 2013

om godkendelse af en mindre ændring i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Fourme d'Ambert (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Frankrigs ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Fourme d'Ambert«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1263/96 ([2]).

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen i form af en præcisering af oprindelse, fremstillingsmetode, mærkning, nationale krav og kontaktoplysninger på de strukturer, der har ansvaret for at kontrollere den geografiske betegnelse.

(3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er berettigede. Da der er tale om ændringer af mindre omfang i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende dem uden at følge den procedure, der er fastsat i artikel 50-52 i ovennævnte forordning —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fourme d'Ambert« ændres i overensstemmelse med bilag I til denne forordning.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 22. november 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EFT L 163 af 2.7.1996, s. 19.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fourme d'Ambert« foretages følgende ændringer:

1. **Afsnit IV.2. »Beskrivelse af produktet«**

— Følgende organoleptiske beskrivelse indsættes under produktbeskrivelsen: »Fourme d'Ambert har en blød og olieagtig tekstur. Den har en fin og parfumeret duft, en markant mælkesmag, der forstærkes af de kombinerede smagsnuancer, som opstår ved *Penicillium roqueforti*-sporernes aktivitet, en frugtagtig smag. En smule salt og en let bitterhed accepteres«. Denne beskrivelse er nyttig i forbindelse med den organoleptiske undersøgelse af produktet som led i kontrollen.

— Det præciseres, at »Udskæring af Fourme d'Ambert er tilladt, hvis dette ikke ødelægger ostens tekstur«. I lyset af den løbende udvikling af forbrugsmønsteret for ost fastlægger denne bestemmelse en ramme, som skal forhindre afvigelser med hensyn til udskæringer.

2. **Afsnit IV.4. »Bevis for oprindelse«**

2.1. *Underafsnit IV.4.1 »Erklæringer«*

— Det præciseres, at »Identifikationserklæringen udfærdiges i henhold til en model, der er valideret af direktøren for l'Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet).« Indholdet i og betingelserne for fremsendelse af de erklæringer, der er nødvendige for at kende og følge op på produkterne, præciseres for de enkelte berørte producentkategorier. Disse ændringer er en konsekvens af reformen af kontrolsystemet for oprindelsesbetegnelser, der blev indført ved lovbekendtgørelse nr. 2006-1547 af 7. december 2006 om udnyttelse af landbrugs- og skovbrugsprodukter samt fødevarer og havprodukter.

2.2. *Underafsnit IV.4.2 »Registre«*

— Listen over registreringer, som operatørerne skal foretage, suppleres for at lette kontrollen af de produktionsforhold, der er fastlagt i varespecifikationen.

2.3. *Underrubrik IV.4.3 »Kontrol med egenskaberne ved produktet«*

— Det præciseres, på hvilket trin den organoleptiske undersøgelse af produktet foretages, og hvilken analysemetode der anvendes. Disse oplysninger overføres herefter til kontrol- eller inspektionsplanen for oprindelsesbetegnelsen, som udarbejdes af en kontrolinstans.

3. **Afsnit IV.5 »Produktionsmetode«**

3.1. *Underafsnit IV.5.1 »Mælkeproduktion«*

— Besætningen af malkekøer defineres. Det drejer sig om »alle malkekøer og kvier til fornyelse af besætningen, der befinder sig på bedriften«, idet »malkekøer er køer i mælk og goldkøer«, og »kvier er dyr, der befinder sig mellem fravænning og deres første kælvning.« Formålet med denne definition er at præcisere, hvilke dyr der henvises til med betegnelserne »besætning af malkekøer«, »malkekøer« og »kvier« i varespecifikationen for at undgå enhver forvirring.

— Følgende bestemmelse foreslås indsat:

»Pr. 1. januar 2015 stammer det høstede grøntfoder, der gives til kvierne, ligeledes fra det geografiske område. Mindst en måned inden kvierne begynder at give mælk, befinder de sig på bedriften, og deres foder er så i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen for så vidt angår foder til malkekøer i mælk.«

Formålet med denne foranstaltning er at styrke forbindelsen til jorden gennem foderet til malkekvægsbesætningen (herunder kvier) og lette kontrollen af dyrenes foder (navnlig ved at undgå overførsler af grøntfoder mellem malkekøer og kvier). Der fastsættes en frist for anvendelsen af denne bestemmelse. Der kan faktisk være behov for foranstaltninger, som det tager lang tid at gennemføre, for at nå frem til selvforsyning på foderområdet: ændring af praksis, ændring af parcellerne.

— Bestemmelsen om forbud mod korsblomstrede afgrøder præciseres således: »Forbrug og uddeling af korsblomster i form af grøntfoder forbydes, og forbuddet gælder alle dyr på bedriften.« Formålet er at lette kontrollen og undgå enhver tvivl vedrørende visse korsblomster, der både kan være grøntfoder og tilskudsfoder (f.eks. raps).

— Græs' placering som grundfoder bekræftes, præciseres og styrkes gennem følgende bestemmelser: »Græs fra græsgang, vejret hø, forvejret hø eller ensilage udgør i gennemsnit 50 % af grundfoderet på årsbasis for malkekøerne, udtrykt i tørstof. På dagsbasis udgør græs fra græsgang, vejret hø, forvejret hø eller ensilage mindst 30 % af grundfoderet på årsbasis for malkekøerne, udtrykt i tørstof.«

— Bestemmelsen om mindstemængden af hø, der gives til malkekøerne uden for græsningssæsonen, omformuleres og suppleres med sætningen »Ved hø forstås slået og tørret græs med et indhold af tørstof på mere end 80 %.« I forbindelse med kontrollen har det vist sig nødvendigt at præcisere definitionen af hø.

— Betingelserne for opbevaring af grøntfoder præciseres ligeledes: »Pr. 1. januar 2015 opbevares hø, der indgår i malkebesætningens foder, under fast tag på et tørt sted og ikke direkte på jorden. Ensilage opbevares på et betonunderlag eller et stabilt underlag.« Formålet med disse bestemmelser er at bevare grøntfoderets kvalitet. Den forskudte gennemførelse af den første bestemmelse bør give operatørerne mulighed for at foretage de nødvendige investeringer.

— Det præciseres, at forbuddet mod opdræt med permanent opstaldning udelukkende vedrører malkekøer. Når der er græs på græsningsarealerne, og vejrforholdene tillader det, er det obligatorisk, at malkekøer i mælk skal på græs i henhold til følgende bestemmelser: »Varigheden skal minimum være 150 dage om året. Det græsningsareal, som malkekøer i mælk har til rådighed, er minimum på 30 ar i gennemsnit pr. ko i græsningsperioden. Dyrene skal have adgang til græsningsarealer.« Formålet med disse bestemmelser er at styrke græsningens plads i malkekøernes foder.

— De råvarer, der er tilladt i tilskudsfoder til malkekøer, og de tilladte tilsætningsstoffer står fremover opført på to adskilte positivlister for at skabe større klarhed.

Positivlisten over tilladte råstoffer i tilskudsfoder til malkekøer suppleres med produkter baseret på korn, fugtig majs, produkter baseret på olieholdige frø og bælgplanter, biprodukter fra frø fra bælgplanter, sideprodukter fra fremstillingen af aminosyrer ved gæring og ammoniumsalte. Betegnelserne »proteinholdige frø«, »alle oliekager uden tilsætning af urea« og »salt, mineraler« erstattes af betegnelserne »frø af bælgfrugter« biprodukter af frø eller frugter af bælgfrugter uden tilsætning af urea og »mineraler«. Det præciseres ligeledes, at majskorn kan opbevares i tør eller fugtig tilstand. Disse råvarer har ingen indflydelse på produktets kvalitet.

Brugen af kaustisk soda til behandling af korn og biprodukter af korn er forbudt, da dette ikke er en traditionel praksis.

Positivlisten med tilsætningsstoffer træder i stedet for sætningen »Ethvert tilsætningsstof, der har til formål at ændre mælkens sammensætning direkte, er forbudt.« og indeholder en udtømmende beskrivelse af de tilladte funktionelle kategorier og grupper af tilsætningsstoffer, idet den lovbestemte terminologi overholdes. Formålet med denne ændring er at undgå enhver tvetydighed eller fortolkningsmulighed i forbindelse med kontrollerne.

— Der tilføjes en bestemmelse med forbud mod GMO i dyrenes foder og afgrøderne på bedriften med henblik på at fastholde fødevarens traditionelle karakter.

— Bestemmelserne for indlemmelse af dyr i malkebesætningen indkøbt uden for bedriften præciseres som følger: »Mindst en måned inden de begynder at give mælk, befinder købte kvier og goldkøer sig på bedriften, og deres foder er så i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen for så vidt angår foder til malkekøer i mælk.« Dermed får dyr købt uden for bedriften en tilpasningsperiode på mindst en måned, inden deres mælk anvendes til fremstilling af Fourme d'Ambert.

Det er muligt at indlemme malkekøer i mælk i malkebesætningen på følgende betingelser: »I en malkebesætning udgør malkekøer indkøbt mens de er i mælk hos opdrættere, der ikke overholder produktionsbetingelserne for oprindelsesbetegnelsen »Fourme d'Ambert«, højst 10 % af besætningen af malkekøer i mælk eller højst en malkeko i mælk i det undersøgte år for bedrifter med under 10 malkekøer på bedriften.«

— Det præciseres, at »Tømning af tanke over i faste tanke skal ske i oprindelsesbetegnelsens geografiske område« for at styrke mælkens sporbarhed og lette kontrollen.

3.2. *Underafsnit IV.5.5 »Fremstilling på gårdene«*

— Når fremstillingen foregår på gården, fjernes sætningen »der anvendes mælk fra højst to på hinanden følgende malkninger, og mælken fra den første malkning opbevares nedkølet«. Sætningen anses for unødvendig på grund af bestemmelsen om, at ved denne fremstillingsform »sker tilsætningen af løbe højst 16 timer efter den første malkning.«

3.3. *Underafsnit IV.5.3 »Forædling«*

— Det præciseres, at prikningen udføres på fjerdedagen regnet fra dagen for tilsætning af løbe i stedet for på fjerdedagen efter tilsætning af løbe for at undgå enhver tvetydighed ved kontrollen og for at følge den normale praksis inden for branchen.

4. **Afsnit IV.8 »Mærkning«**

Forpligtelsen til at mærke ostene med »appellation d'origine contrôlée« fjernes og erstattes af en forpligtelse til at påsætte Den Europæiske Unions symbol vedrørende den beskyttede geografiske betegnelse med henblik på at sikre læsbarhed og synergi i formidlingen af produkter, der er registreret med en beskyttet geografisk betegnelse.

5. **Afsnit IV.9 »Krav i nationale bestemmelser«**

I overensstemmelse med den nationale reform af systemet for kontrol med førnævnte beskyttede oprindelsesbetegnelser tilføjes en oversigt over de vigtigste kontrolpunkter og den relevante evalueringsmetode.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1]

»FOURME D'AMBERT«

EF-nr.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

BGB ( ) BOB (X)

1. **Navn**

»Fourme d'Ambert«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3: Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den ost, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fourme d'Ambert«, er en ost, som fremstilles med komælk tilsat løbe. Den er cylinderformet med en højde på mellem 17 og 21 cm, en diameter på mellem 12,5 og 14 cm og en vægt på 1,9 til 2,5 kg. Osten er en ikkepresset, ikkekogt fermenteret og saltet blåskimmelost.

Den har et fedtindhold på minimum 50 gram af 100 gram ost efter fuldstændig tørring, og fedtindholdet i tørstoffet må ikke være under 50 gram af 100 gram modnet ost.

Osten kan først opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fourme d'Ambert« 28 dage efter tilsætning af løben.

»Fourme d'Ambert« er en ost, der er dækket af en tynd, tør og blomsteragtig skorpe med en farve mellem lysegrå og grå, der kan have hvide, gule og røde pletter og et blåligt skin. Den hvide til cremefarvede ost har huller og en regelmæssig marmorering med blå og grønne farver.

»Fourme d'Ambert« har en blød og olieagtig tekstur. Den har en fin og parfumeret duft, en markant mælkesmag, der forstærkes af de kombinerede smagsnuancer, som opstår ved *Penicillium roqueforti*-sporernes aktivitet, en frugtagtig smag. En smule salt og en let bitterhed accepteres.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Igennem hele året består malkekøernes grundfoder udelukkende af foder fra det geografiske område for betegnelsen. Forbrug af og fordring med korsblomster i form af grøntfoder forbydes, og forbuddet gælder alle dyr på bedriften.

Græs fra græsgang, vejret hø, forvejret hø eller ensilage udgør i gennemsnit 50 % af grundfoderet på årsbasis for malkekøerne, udtrykt i tørstof. På dagsbasis udgør græs fra græsgang, vejret hø, forvejret hø eller ensilage mindst 30 % af grundfoderet på årsbasis for malkekøerne, udtrykt i tørstof.

Uden for perioder med græsning fodres malkekøerne med mindst 3 kg halm om dagen i gennemsnit.

Når der er græs på græsningsarealerne, og vejrforholdene tillader det, er det obligatorisk, at malkekøer skal på græs. Varigheden skal minimum være 150 dage om året.

Mængden af tilladt fodertilskud er begrænset til i gennemsnit 1 800 kg tørfoder per år, der udregnes på basis af den samlede besætning.

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

Kun råvarer og tilsætningsstoffer, der står opført på en positivliste, er tilladt i fodertilskud til malkekøerne.

Dyrefoderet må alene indeholde planter, biprodukter og fodertilskud, der ikke stammer fra genmodificerede produkter.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen og fremstilling, modning og opbevaring af ostene indtil 28 dage fra tilsætning af løben skal finde sted inden for det geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Udskæring af Fourme d'Ambert er tilladt, hvis dette ikke ødelægger ostens tekstur.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

»Fourme d'Ambert« mærkes med oprindelsesbetegnelsen, og denne betegnelse skal stå med bogstaver af en størrelse på mindst to tredjedele af de største bogstaver eller tegn på etiketten, samt Den Europæiske Unions BOB-logo.

Det er forbudt at hæfte andre udtryk end specifikke varemærker direkte på navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område for Fourme d'Ambert omfatter:

Departementet Puy-de-Dôme

Kantonerne 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 og Viverols: alle kommuner.

Kommunerne 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 og Volvic.

Departementet Cantal

Kantonerne Allanche, Condat, Murat og Saint-Flour — Nord, Saint-Flour — Sud: alle kommuner.

Departementet Loire

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

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område, hvor »Fourme d'Ambert« fremstilles, er et bjergområde og omfatter:

— et område bestående af de højtliggende heder i Forez-bjergene, der grænser op til departementerne Loire og Puy-de-Dôme. De højtliggende heder består af store arealer med kun lidt vegetation og ligger på granitholdige grundfjelde omgivet af skråninger med nåleskov. Klimaet er regnfuldt (gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på over 1 000 mm) og påvirkes både af fastlandet og havet (årlig gennemsnitstemperatur under 10 °C)

— et område, der især består af højsletter med mineraljord eller jord af vulkansk oprindelse, som gennemskæres af sidedale, der på grund af højden eller de stejle stigninger også minder om bjergområder, i modsætning til de lavtliggende flade sletter (»limagnes«), hvor jordbunden overvejende består af ler og kalk, og hvor klimaet er mere tørt.

Højden og det regnfulde klima giver græsset gode vækstbetingelser i det geografiske område.

Menneskelige faktorer

Fremstillingen af »Fourme d'Ambert« går på sin vis tilbage til højmiddelalderen, hvilket fremgår af et billede, der er hugget ind i stenene i herresædets gamle kapel midt i Forez-bjergene. På de højtliggende heder findes der mange steder de lokaltypiske hytter »jasseries« (hytter i bjergene, der ligger højere end bygningerne til helårsbrug, dvs. over 1 200 m), der vidner om den form for opdræt, som er knyttet til den ældgamle produktion af fourme-oste. Frem til midten af det 20. århundrede var dette et led i en helt særlig økonomisk og social struktur. Kvæghjorde af beskeden størrelse blev drevet op i græsgangene i bjergene om sommeren, således at engene tæt på landsbyen blev frigjort, og man dermed kunne slå hø her til vinterfoder. Omsorgen for dyrene, fremstillingen af osten og vogtningen af hjordene blev udelukkende varetaget af kvinderne, som boede en del af året på bjerget, mens mændene blev i landsbyen for at slå hø og høste korn. Ved fremstillingen blev ostene efter udtagning af formen anbragt i tagrender af nåletræ (halve, udhulede stammer), der passede til ostenes form.

I vore dage anvender opdrætterne stadig overvejende græs som foder til deres malkekøer. Fremstillingsteknikkerne har udviklet sig som følge af udviklingen af produktionen i begyndelsen af det 20. århundrede, men der er fælles metoder for alle producenter, og den specifikke viden er bevaret. I dag kræver fremstillingen af »Fourme d'Ambert«, at man anvender en specifik viden. Ostemassen opskæres i korn på størrelse med majskorn, som herefter omrøres, så de bliver omgivet af en meget tynd hinde, der forhindrer dem i at klæbe sammen, når de kommer i formen. Når osten er kommet i formen, foretager man en første afdrypning på et tæppe for at adskille ostemassen fra en del af vallen uden at knuse kornene. Når osten er kommet i formen, foregår afdrypningen uden presning for at fjerne vallen, idet man samtidig bevarer de hulrum, der blev dannet i osten ved den foregående etape. Saltningen bidrager til at færdiggøre afdrypningen. Når osten har fået en tilstrækkeligt stabil form eller efter en periode på mindst fire dage, prikkes den for at skabe luftkanaler, så ilten kan trænge ind i osten. Styringen af temperatur og fugtighed under modningen giver osten mulighed for at danne skorpe og at kontrollere udviklingen af *Penicillium roqueforti*.

5.2. *Produktets egenart*

»Fourme d'Ambert« er en ost lavet af komælk med en karakteristisk cylindrisk, aflang og oprejst form med en højde på 17 til 21 centimeter og en diameter på mellem 12,5 og 14 centimeter.

Osten har åbninger med en regelmæssig marmorering, der skyldes udviklingen af *Penicillium roqueforti*.

Den har en blød og olieagtig tekstur.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

»Fourme d'Ambert« har sit format som følge af den økonomiske og sociale struktur, der historisk set fandtes i det geografiske område, som gav mulighed for at udnytte det naturlige miljø, der er gunstigt for græs og kvæghold.

Dette format var tilpasset besætninger af begrænset størrelse og det forhold, at det var kvinderne, der fremstillede osten: Den krævede kun lidt mælk og var let at håndtere. Fourme-ostens karakteristiske aflange og oprejste form var særligt velegnet til afdrypning i de render af nåletræ, som blev anvendt i denne periode.

Den regelmæssige marmorering i »Fourme d'Ambert« hænger sammen med den viden, der anvendes ved fremstillingen. Størrelsen på kornene i ostemassen bestemmer sammen med omrøringen ostemassens sammenhængsevne og fremmer dannelsen af åbninger, som er nødvendige for udviklingen af *Penicillium roqueforti*. Denne proces fremmes af den første afdrypning på et klæde efterfulgt af en afdrypning uden presning, hvor ostene vendes, og der tilføres ilt gennem prikning. Den bliver tydeligere i løbet af modningen.

»Fourme d'Ambert« har en blød og olieagtig tekstur, der især opnås, fordi ostemassen ikke findeles, og takket være en nøje afpasset afdrypning, saltning og modning.

»Fourme d'Amber« er frugten af et miljø, en livsstil og særlige ostefremstillingsteknikker og dermed udtryk for et menneskeligt samfund, der lever i et naturligt miljø i halvhøje bjerge.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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