II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1207/2013 DER KOMMISSION

vom 22. November 2013

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Fourme d'Ambert (g.U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2, Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Frankreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme d'Ambert" geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1263/96 der Kommission [2] eingetragen worden ist.

(2) Zweck des Antrags ist die Änderung der Spezifikation durch Präzisierung des Ursprungsnachweises, des Herstellungsverfahrens, der Etikettierung, der einzelstaatlichen Vorschriften und der Kontaktdaten der für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung zuständigen Stellen.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50 bis 52 der genannten Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme d'Ambert" wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das einzige Dokument (konsolidierte Fassung) mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 22. November 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme d'Ambert" wird genehmigt:

1. **Rubrik IV.2. „Beschreibung des Erzeugnisses"**

— Die Beschreibung des Erzeugnisses wird um die folgenden organoleptischen Angaben ergänzt: „Der Fourme d'Ambert verfügt über eine geschmeidige und cremige Konsistenz. Der fein-aromatische Milchgeschmack des Käses wird durch die Aktivität der *Penicillium roqueforti*-Stämme um eine Kombination weiterer Geschmacksnoten ergänzt und erhält so einen ausgeprägt fruchtigen Charakter. Eine leichte Salzigkeit und eine leichte Bitterkeit sind zulässig." Anhand dieser Beschreibung kann die organoleptische Prüfung im Rahmen der Kontrolle vorgenommen werden.

— Folgendes wird präzisiert: „Das Schneiden des Fourme d'Ambert ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird". Angesichts der ständigen Veränderungen der Gewohnheiten beim Verzehr von Käse bietet diese Bestimmung einen Orientierungsrahmen, um falsche Schnittarten des Käses zu vermeiden.

2. **Rubrik IV.4. „Ursprungsnachweis"**

2.1. *Unterrubrik IV.4.1 „Erklärungen"*

— Es wird klargestellt, dass die Identifikationserklärung auf Grundlage eines durch den Direktor des Institut national de l'origine et de la qualité genehmigten Musters abgegeben wird. Für jede Kategorie von Herstellern werden der Inhalt und die Modalitäten für die Übermittlung der Erklärungen, die für die Kenntnis und die Überwachung der Erzeugnisse erforderlich sind, ausführlich beschrieben. Diese Änderungen gehen auf die Reform des Systems für die Kontrolle von Ursprungsbezeichnungen zurück, die mit der Ordonnance 2006-1547 vom 7. Dezember 2006 über die Valorisierung von land- oder forstwirtschaftlichen Erzeugnissen oder Nahrungsmitteln und Meeresprodukten („loi d'ordonnance 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer") durchgeführt wurde.

2.2. *Unterrubrik IV.4.2 „Register"*

— Die Liste der Eintragungen, die die Hersteller vornehmen müssen, wird ergänzt, um die Kontrolle der in der Produktspezifikation aufgeführten Produktionsbedingungen zu erleichtern.

2.3. *Unterrubrik IV.4.3 „Kontrollen des Erzeugnisses"*

— Der Zeitpunkt der Durchführung der organoleptischen Prüfung des Erzeugnisses und das Probenahmeverfahren werden erläutert. Die Modalitäten werden anschließend in den Plan für die Kontrolle oder die Prüfung der Ursprungsbezeichnung aufgenommen, der von einer Kontrollstelle erarbeitet wurde.

3. **Rubrik IV.5 „Herstellungsverfahren"**

3.1. *Unterrubrik IV.5.1 „Milcherzeugung"*

— Der Begriff der Milchviehherde wird definiert. Hierbei handelt es sich um „den gesamten Bestand an Milchkühen und Färsen zur Bestandserneuerung im Betrieb", wobei mit „Milchkühen sowohl Kühe in der Laktationsphase als auch trockengestellte Kühe" und mit „Färsen Tiere zwischen der Entwöhnung und dem ersten Abkalben" gemeint sind. Mit dieser Definition soll eindeutig bestimmt werden, um welche Tiere es geht, wenn im weiteren Verlauf der Produktspezifikation die Begriffe „Milchviehherde", „Milchkühe" und „Färsen" verwendet werden, um Verwechslungen zu vermeiden.

— Es wird vorgeschlagen, die folgende Bestimmung aufzunehmen:

„Ab dem 1. Januar 2015 stammt das Weidefutter für die Färsen ebenfalls aus dem geografischen Ursprungsgebiet. Die Färsen befinden sich bereits mindestens einen Monat vor Beginn der Laktationsphase im Betrieb und ihre Ernährung richtet sich entsprechend nach den in der Produktspezifikation dargelegten Bestimmungen für die Ernährung von Milchkühen in der Laktationsphase."

Diese Maßnahme ist darauf ausgerichtet, den Zusammenhang zum geografischen Ursprungsgebiet durch die Ernährung der Milchviehherde (einschließlich der Färsen) zu stärken und die Kontrolle der Ernährung der Tiere (insbesondere Vermeidung eines Austauschs von Futtermitteln zwischen Milchkühen und Färsen) zu erleichtern. Es wird eine Frist für die Umsetzung dieser Maßnahme festgelegt. Um eine eigenständige Abdeckung des Futtermittelbedarfs zu erreichen, können langwierige Maßnahmen wie Änderungen der Arbeitsabläufe oder eine Neueinteilung der Flächen erforderlich sein.

— Die Bestimmung zum Verbot von Kreuzblütlern lautet wie folgt: „Der Verzehr und die Verbreitung von Kreuzblütlern als Grünfuttermittel sind für alle im Betrieb vorhandenen Tiere nicht zulässig." Ziel ist es, die Kontrollen zu erleichtern und alle Uneindeutigkeiten im Zusammenhang mit bestimmten Kreuzblütlern auszuräumen, die gleichzeitig als Futtermittel und als Ergänzungsfuttermittel verwendet werden können (wie beispielsweise Raps).

— Der Stellenwert von Gras als Hauptfutterbestandteil wird mit den folgenden Bestimmungen bestätigt, erläutert und bekräftigt: „Im Jahresdurchschnitt macht geweidetes, gewelktes, vorgewelktes oder siliertes Gras mindestens 50 % der Basisration für Milchkühe, bezogen auf die Trockenmasse, aus. Pro Tag liegt der Anteil von geweidetem, gewelktem, vorgewelktem oder siliertem Gras bei mindestens 30 % der Basisration für Milchkühe, bezogen auf die Trockenmasse."

— Die Bestimmung zur Mindestheumenge für Milchkühe außerhalb der Weidezeit wird neu gefasst und um den folgenden Satz ergänzt: „Mit Heu ist gemähtes und getrocknetes Gras mit einem Gehalt an Trockenmasse von über 80 % gemeint." Im Rahmen der Kontrolle hat es sich als notwendig erwiesen, den Begriff „Heu" näher zu erläutern.

— Die Einlagerungsbedingungen für Futtermittel werden wie folgt festgelegt: „Ab dem 1. Januar 2015 wird das für die Ernährung der Milchviehherde bestimmte Heu in einem feststehenden überdachten Gebäude gelagert, das trocken und vom Boden her isoliert ist. Das silierte Futter wird auf einer betonierten oder festen Fläche gelagert." Mit diesen Bestimmungen soll die Futtermittelqualität gewährleistet werden. Das zeitlich versetzte Inkrafttreten der ersten Bestimmung soll es den Herstellern ermöglichen, die erforderlichen Investitionen vorzunehmen.

— Zur näheren Erläuterung wird darauf hingewiesen, dass sich das Verbot der ausschließlichen ständigen Stallhaltung auf Milchkühe bezieht. Solange frisches Gras zur Verfügung steht und das Wetter es zulässt, besteht für Milchkühe in der Laktationsphase unter den folgenden Bedingungen Weidepflicht: „Die Weidezeit darf nicht weniger als 150 Tage im Jahr betragen. Für jede Milchkuh in der Laktationsphase steht innerhalb der Weidezeit eine durchschnittliche Weidefläche von mindestens 30 Ar zur Verfügung. Die Weideflächen müssen für die Tiere zugänglich sein." Mit diesen Bestimmungen soll der Anteil der Weidefütterung an der Ernährung der Milchkühe erhöht werden.

— Aus Gründen der Klarheit sind die zulässigen Rohstoffe in Ergänzungsfuttermitteln für Milchkühe und die zulässigen Zusatzstoffe künftig zwei verschiedenen Positivlisten zu entnehmen.

Die Positivliste für in Ergänzungsfuttermitteln für Milchkühe zulässige Rohstoffe wird um Erzeugnisse aus Getreidekörnern, Feuchtmais, Ölsaaten- und Körnerleguminosenerzeugnisse, Nebenerzeugnisse aus Körnerleguminosen, Rückstände aus der Herstellung von Aminosäuren durch Gärung und Ammoniumsalze ergänzt. Die Begriffe „Ölsaaten", „alle Futterkuchen ohne Zusatz von Harnstoff" und „Salz, Mineralien" werden jeweils durch die Begriffe „Körnerleguminosen", „Nebenprodukte von Ölsaaten oder -früchten ohne Zusatz von Harnstoff" und „Mineralstoffe" ersetzt. Ferner wird darauf hingewiesen, dass Maiskolben trocken oder feucht gelagert werden können. Diese Rohstoffe haben keine Auswirkungen auf die Qualität des Erzeugnisses.

Der Einsatz von Ätznatron zur Behandlung von Getreide und Getreideerzeugnissen ist nicht zugelassen, da es sich dabei nicht um ein traditionelles Verfahren handelt.

Die Positivliste der Zusatzstoffe ersetzt den Satz „Zusatzstoffe, die sich direkt auf die Zusammensetzung der Milch auswirken sollen, sind nicht zugelassen" und enthält eine ausführliche Erläuterung der Kategorien und funktionellen Gruppen zulässiger Zusatzstoffe unter Berücksichtigung der vorgegebenen Terminologie. Mit dieser Änderung sollen Mehrdeutigkeiten oder Interpretationsmöglichkeiten bei den Kontrollen vermieden werden.

— Es wird eine Bestimmung zum Verbot von GVO im Tierfutter und auf den Anbauflächen des Betriebs aufgenommen, um den traditionellen Charakter der Tierernährung zu bewahren.

— Die Modalitäten für die Einbringung von außerhalb des Betriebs erworbenen Tieren in die Milchviehherde werden wie folgt beschrieben: „Spätestens einen Monat vor Eintritt der Laktationsphase müssen die neu erworbenen Färsen und Galtkühe in den Betrieb eingebracht und gemäß den in der Produktspezifikation genannten Bestimmungen für die Ernährung von Milchkühen in der Laktationsphase gefüttert werden." Auf diese Weise wird den außerhalb des Betriebs erworbenen Tieren eine Eingewöhnungszeit von mindestens einem Monat gewährt, bevor ihre Milch für die Herstellung von Fourme d'Ambert verwendet wird.

Die Einbringung von Milchkühen in der Laktationsphase in die Herde ist unter den folgenden Voraussetzungen möglich: „Innerhalb einer Milchviehherde dürfen Milchkühe, die während der Laktationsphase von Tierhaltern erworben wurden, die sich nicht an die Produktionsbedingungen für Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fourme d'Ambert" halten, in dem betreffenden Jahr nicht mehr als 10 % des gesamten Bestands an Milchkühen in der Laktationsphase bzw. in Betrieben, die mit weniger als 10 Milchkühen arbeiten, höchstens 1 Milchkuh ausmachen.

— Es wird präzisiert, dass „das Entladen der Tanks innerhalb des geografischen Ursprungsgebiets in stationäre Tanks zu erfolgen hat", um die Rückverfolgbarkeit des Ursprungs der Milch zu verbessern und die Kontrolle zu erleichtern.

3.2. *Unterrubrik IV.5.5 „Hofeigene Erzeugung"*

— Im Zusammenhang mit der hofeigenen Erzeugung wird der Satz „wird Milch aus höchstens zwei aufeinander folgenden Gemelken verwendet, von denen das erste gekühlt gelagert wurde" gestrichen. Er wird mit Blick auf die Bestimmung für diese Herstellungsweise „Die Zugabe von Lab erfolgt spätestens 16 Stunden nach dem ältesten Gemelk" als nicht notwendig erachtet.

3.3. *Unterrubrik IV.5.3 „Verarbeitung"*

— Es wird erläutert, dass die Käse ab dem vierten Tag nach dem Tag der Einlabung und nicht am vierten Tag nach der Einlabung pikiert werden, um jegliche Unklarheiten bei den Kontrollen zu vermeiden und sich an den innerhalb der Branche gängigen Verfahren zu orientieren.

4. **Rubrik IV.8 „Etikettierung"**

Die Vorschrift zur Anbringung des Hinweises „geschützte Ursprungsbezeichnung" auf dem Etikett entfällt und wird im Sinne einer besseren Lesbarkeit und zur Schaffung von Synergien bei der Werbung für Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung durch die Vorschrift zur Anbringung des EU-Logos für die geschützte Ursprungsbezeichnung ersetzt.

5. **Rubrik IV.9 „Einzelstaatliche Vorschriften"**

Nach Maßgabe der Reform des Systems zur Kontrolle der Ursprungsbezeichnungen wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT (KONSOLIDIERTE FASSUNG)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1]

„FOURME D'AMBERT"

EG-Nr.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Bezeichnung**

„Fourme d'Ambert"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3 Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt*

Die Käsesorte mit der Ursprungsbezeichnung „Fourme d'Ambert" wird aus mit Lab versetzter Kuhmilch hergestellt. Der zylindrische Käse ist 17 bis 21 cm hoch und hat einen Durchmesser von 12,5 bis 14 cm. Er wiegt zwischen 1,9 und 2,5 kg. Der Teig ist mit Blauschimmel marmoriert, ungepresst, nicht erhitzt, fermentiert und gesalzen.

Der Fettgehalt beträgt mindestens 50 g pro 100 g Käse nach abgeschlossener Trocknung. Der Gehalt an Trockenmasse darf nicht unter 50 g pro 100 g gereiftem Käse liegen.

Erst ab dem 28. Tag ab Einlabung kann der „Fourme d'Ambert" die Ursprungsbezeichnung erhalten.

Die Käsesorte „Fourme d'Ambert" hat eine dünne trockene Rinde mit hell bis kräftig grauem Schimmelflaum, die weiße, gelbe und rote Schimmelflecken sowie einen bläulichen Schimmer aufweisen kann. Der weiße bis cremefarbene Teig ist gelocht und mit blaugrünem Edelschimmel regelmäßig marmoriert.

Der „Fourme d'Ambert" verfügt über eine geschmeidige und cremige Konsistenz. Der fein-aromatische Milchgeschmack des Käses wird durch die Aktivität der *Penicillium roqueforti*-Stämme um eine Kombination weiterer Geschmacksnoten ergänzt und erhält so einen ausgeprägt fruchtigen Geschmack. Eine leichte Salzigkeit und eine leichte Bitterkeit sind zulässig.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Die Milchkühe bekommen das ganze Jahr hindurch ausschließlich Futter aus dem geografischen Ursprungsgebiet. Der Verzehr und die Verbreitung von Kreuzblütlern als Grünfuttermittel sind für alle im Betrieb vorhandenen Tiere nicht zulässig.

Im Jahresdurchschnitt liegt der Anteil von geweidetem, gewelktem, vorgewelktem oder siliertem Gras bei mindestens 50 % der Basisration für Milchkühe, bezogen auf die Trockenmasse. Pro Tag liegt der Anteil von geweidetem, gewelktem, vorgewelktem oder siliertem Gras bei mindestens 30 % der Basisration für Milchkühe, bezogen auf die Trockenmasse.

Außerhalb der Weidezeit beträgt die durchschnittliche Heumenge für Milchkühe mindestens 3 kg Trockensubstanz pro Kuh und Tag.

Solange frisches Gras zur Verfügung steht und das Wetter es zulässt, müssen die Kühe in der Laktationsphase draußen weiden. Die Weidezeit darf nicht weniger als 150 Tage im Jahr betragen.

Die Zugabe von Ergänzungsfutter und Zusatzstoffen ist für den gesamten Milchkuhbestand auf durchschnittlich 1 800 kg Trockensubstanz pro Milchkuh und Jahr beschränkt.

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Im Ergänzungsfutter und in den Zusatzstoffen für die Milchkühe sind ausschließlich Rohstoffe und Zusatzstoffe zugelassen, die in einer Positivliste aufgeführt werden.

Für die Ernährung der Tiere sind ausschließlich Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfutter aus nicht genveränderten Erzeugnissen zulässig.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung, die Reifung und die Lagerung der Käse bis zu 28 Tage ab Einlabung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Das Schneiden des „Fourme d'Ambert" ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird.

3.7. *Besondere Bestimmungen für die Etikettierung*

Das Etikett für den „Fourme d'Ambert" zeigt den Namen der Ursprungsbezeichnung in Buchstaben, die in einer Größe von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett sein müssen, und das EU-Logo „g. U".

An den Namen der Ursprungsbezeichnung darf keine weitere Zusatzbezeichnung direkt angefügt werden; ausgenommen sind individuelle Fabrik- oder Handelsmarken.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet von „Fourme d'Ambert" umfasst die folgenden Gemeinden:

Departement Puy-de-Dôme

Kantone 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: alle Gemeinden.

Gemeinden 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

Kantone Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour — Nord, Saint-Flour — Sud: alle Gemeinden.

Departement Loire

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

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet von „Fourme d'Ambert" befindet sich in einer Bergregion und umfasst:

— ein Gebiet, das von den Hautes-Chaumes du Forez in den Höhenlagen der Monts du Forez an der Grenze der Departements Loire und Puy-de-Dôme gebildet wird. Die Hautes-Chaumes — ausgedehnte kahle Flächen auf einem Granitsockel, die an den Berghängen mit Nadelholzwäldern gesäumt sind — liegen im Einflussbereich kontinentalen und ozeanischen Klimas (Jahresdurchschnittstemperatur unter 10 °C) mit entsprechenden Niederschlägen (durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge mehr als 1 000 mm);

— das Gebiet besteht vorwiegend aus kristallinen oder vulkanischen Plateaus, die von tiefen Tälern durchzogen sind, die wegen ihrer Höhenlage oder der Steilhänge auch gebirgige Züge aufweisen. Im Gegensatz dazu befindet sich die tiefliegende Limagne in einer ebenen Landschaft mit ton- und kalkhaltigen Böden und einem trockeneren Klima.

Das geografische Gebiet bildet aufgrund seiner Höhenlage und des regenreichen Klimas gute Voraussetzungen für das Wachstum von Gras.

Humanfaktoren

Die Herstellung von „Fourme d'Ambert" lässt sich mit Gewissheit bis ins Hochmittelalter zurückverfolgen, wie eine in Stein gemeißelte Darstellung in einer alten Ritterkapelle im Herzen der Monts du Forez bezeugt. In den Hautes-Chaumes finden sich die sogenannten „Jasseries" (Berghütten oberhalb der dauerbesiedelten Zone, also oberhalb von 1 200 m); sie zeugen von der pastoralen Tätigkeit, die in früheren Zeiten mit der Herstellung des „Fourme d'Ambert" verbunden war. Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war diese in ein ganz besonderes wirtschaftliches und gesellschaftliches Gefüge eingebettet. Die sehr kleinen Herden wurden in der warmen Jahreszeit auf die Bergweiden geführt, um die gewelkten Weideflächen freizumachen und die Futtervorräte für den Winter anzulegen. Für die Versorgung der Tiere, die Herstellung des Käses und das Hüten der Herden waren ausschließlich die Frauen zuständig. Sie verbrachten einen Teil des Jahres in den Bergen, während die Männer im Dorf blieben, um sich um die Heuernte und alle weiteren Feldarbeiten zu kümmern. Bei der Herstellung wurden die Käse aus der Form genommen und zum Abtropfen auf Rinnen aus Nadelholz (halbe ausgehöhlte Stämme) in der Form der Käse gelagert.

Auch heute noch füttern die Züchter ihre Milchkühe hauptsächlich mit Gras. Die Herstellungsverfahren dagegen haben sich mit der Entwicklung der Produktion zu Beginn des 20. Jahrhunderts verändert. Die Erzeuger haben allerdings nach wie vor bestimmte Bräuche und ihr Fachwissen bewahrt. Dieses Fachwissen kommt heutzutage bei der Herstellung des „Fourme d'Ambert" zum Einsatz. Der Bruch wird in kleine Stücke in der Größe von „Maiskörnern" zerteilt, die anschließend durchgerührt werden, um sie mit einer feinen Schicht zu umgeben, die ein Zusammenkleben während des Einfüllens verhindert. Vor dem Einfüllen in die Form wird mit einem ersten Abtropfen auf Abtropfplatten der Bruch von einem Teil der Molke getrennt, ohne dass die Bruchkörner zerdrückt werden. Nach dem Einfüllen erfolgt das Abtropfen, indem der Käse gewendet, aber nicht gepresst wird, damit die restliche Molke abfließen kann und sich gleichzeitig die vorher in den Käse eingebrachten Hohlräume nicht wieder schließen. Mit dem Einsalzen wird die Abtropfphase beendet. Sobald der Käse eine ausreichend stabile Form angenommen hat, also nach mindestens 4 Tagen, wird er pikiert, um Lufteintritte zu schaffen, durch die Sauerstoff in den Käse eindringen kann. Die Wahl der richtigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit während der Reifezeit trägt zur Rindenbildung und zur gewünschten Entwicklung von *Penicillium roqueforti* bei.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der „Fourme d'Ambert" wird aus Kuhmilch hergestellt und ist ein länglicher und gerader Käse mit einer typischen zylindrischen Form. Er ist 17 bis 21 cm hoch und hat einen Durchmesser von 12,5 bis 14 cm.

Sein Teig ist gelocht und durch die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* mit Edelschimmel regelmäßig marmoriert.

Er hat eine geschmeidige und cremige Konsistenz.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Das Format des „Fourme d'Ambert" wurde durch die wirtschaftliche und gesellschaftliche Organisation geprägt, die sich in der Vergangenheit im geografischen Gebiet gebildet hat, um die günstigen natürlichen Bedingungen für Weidewirtschaft und Rinderhaltung zu nutzen.

Das Format war an die kleinen Herden und die weiblichen Arbeitskräfte, die den Käse herstellten, angepasst: es wurden nur geringe Milchmengen benötigt und die Käse konnten leicht transportiert werden. Die typische längliche und gerade Form des „Fourme d'Ambert" eignete sich besonders für das Abtropfen in den zu dieser Zeit verwendeten Nadelholzrinnen.

Um bei der Herstellung eine regelmäßige Marmorierung des Käseteigs zu erhalten, ist ein besonderes Fachwissen erforderlich. So hat die Größe der Bruchkörner nach dem Rühren einen entscheidenden Einfluss auf die Konsistenz des Teiges und begünstigt die Bildung der für die Entwicklung des Schimmelpilzes *Penicillium roqueforti* benötigten Hohlräume. Diese Entwicklung wird durch ein erstes Abtropfen auf Abtropfplatten sowie ein weiteres Abtropfen unterstützt, bei dem der Käse gewendet, aber nicht gepresst, und durch Pikieren das Eindringen von Sauerstoff ermöglicht wird. Während der Reifung kann der Pilz seine Wirkung voll entfalten.

Der Käse erhält seine geschmeidige und cremige Konsistenz insbesondere durch den Verzicht auf ein Zerkleinern sowie durch Abtropfen, Einsalzen und eine ausreichende Reifung.

Als Ergebnis von Umweltbedingungen, Lebensweisen und Herstellungsverfahren ist der „Fourme d'Ambert" somit Ausdruck einer Menschengemeinschaft in einer Mittelgebirgslandschaft.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

[Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006]

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