II

(Muud kui seadusandlikud aktid)

MÄÄRUSED

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1207/2013,

22. november 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Fourme d'Ambert (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Prantsusmaa taotluse, millega soovitakse saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 1263/96 alusel registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Fourme d'Ambert" spetsifikaadi muudatusele [2].

(2) Taotluses soovitakse muuta spetsifikaati, et täpsustada päritolutõendit, tootmismeetodit, märgistust, riiklikke nõudeid ja päritolunimetuse kontrolliasutuste kontaktandmeid.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on põhjendatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Fourme d'Ambert" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Konsolideeritud koonddokument, millega on ette nähtud spetsifikaadi peamised üksikasjad, on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 22. november 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOŞ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] EÜT L 269, 13.10.2010, lk 21.

I LISA

Kaitstud päritolunimetuse „Fourme d'Ambert" spetsifikaadi järgmine muudatus on heaks kiidetud.

1. **Punkt IV.2. „Toote kirjeldus"**

— Toote kirjeldusele on lisatud järgmine organoleptiline kirjeldus: „Juustul „Fourme d'Ambert" on pehme ja kreemjas tekstuur. Tal on hõrk järelmaitse ja iseloomulik lõhn, piimatoodetele omane maitse, mida rõhutab pintselhalliku *Penicillium roqueforti* tüve tekitatav järelmaitsete kombinatsioon, iseloomulik mahlakas maitse. Lubatud on vähene soolasus ja kerge mõrkjas maitse". See kirjeldus on vajalik toote organoleptiliste omaduste hindamiseks toote kontrollimisel.

— Täpsustatud on, et „juustu „Fourme d'Ambert" tükeldamine on lubatud, kui see ei riku toote tekstuuri". Võttes arvesse juustu tarbimisviiside jätkuvat arengut, on selle sätte eesmärk määratleda raamistik, mis võimaldab vältida eri lõikamisviisidest tulenevat segadust.

2. **Punkt IV.4. „Päritolutõend"**

2.1. *Alapunkt IV.4.1. „Deklareeritavad andmed"*

— Täpsustatud on, et „identifitseerimist võimaldav deklaratsioon koostatakse riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi juhataja kinnitatud vormi kohaselt". Toodete identifitseerimise ja järelevalve tagamiseks vajalike deklaratsioonide sisu ja esitamisviis määratakse kindlaks iga asjaomase ettevõtjate kategooria jaoks eraldi. Need muudatused on seotud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi reformimisega, mida tehti 7. detsembri 2006. aasta määrusega nr 2006-1547 põllumajandussaaduste, metsandussaaduste või toiduainete ja meresaaduste väärindamise kohta (*Ordonnance no 2006-1547 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer*).

2.2. *Alapunkt IV.4.2. „Registrid"*

— Täiendatud on loetelu registreerimiste kohta, mida ettevõtjad peavad tegema, et lihtsustada spetsifikaadis kindlaksmääratud tootmistingimuste kontrollimist.

2.3. *Alapunkt IV.4.3. „Toote kontrollimine"*

— Täpsustatud on etappi, mil viiakse läbi organoleptiline kontrollimine, ning proovi võtmise meetodit. Samu menetlusi kasutatakse seejärel ka kontrolliasutuse teostatava kaitstud päritolunimetuse kontrollimise või inspekteerimise käigus.

3. **Punkt IV.5. „Tootmismeetod"**

3.1. *Alapunkt IV.5.1. „Piima tootmine"*

— Määratletud on piimakarja mõiste. Tegemist on „kõikide tootmisettevõttes olemas olevate piimalehmade ja karja uuendamiseks ettenähtud mullikatega", kusjuures „piimalehmad on lakteerivad ja kinnisloomad" ning „mullikad on loomad pärast võõrutamist ja enne esimest poegimist". See määratlus võimaldab selgelt kindlaks määrata, milliste loomadega on tegemist spetsifikaadis osutatud mõistete „piimakari", „piimalehmad" ja „mullikad" puhul ning see aitab vältida segadust mõistete kasutamisel.

— Esitatud on ettepanek lisada järgmine säte:

„Alates 1. jaanuarist 2015 peab mullikatele antav sööt pärinema geograafilisest piirkonnast. Mullikad peavad olema tootmisettevõttes vähemalt üks kuu enne laktatsiooniperioodi algust ja neile antav sööt peab vastama käesolevas spetsifikaadis lakteerivate lüpsilehmade sööda jaoks kindlaksmääratud tingimustele."

Selle meetme eesmärk on tugevdada piimakarja (sealhulgas mullikate) sööda abil seost geograafilise piirkonnaga ja hõlbustada loomasööda kontrollimist (vältides eeskätt sööda vahetamist piimalehmade ja mullikate vahel). Kindlaks on määratud kõnealuse meetme kohaldamise tähtaeg. Tuleb arvestada, et eraldi sööda andmine võib nõuda pikaajalisi aeganõudvate ümberkorralduste tegemist – tootmistavade muutmist või maatükkide kasutuse ümberkorraldamist.

— Täpsustatud on ristõieliste taimede söödaks kasutamise keeldu: „Ristõieliste taimede haljassöödana tarbimine ja haljassöödaks andmine on keelatud kõikide tootmisettevõttes olevate loomade puhul". Selle sätte eesmärk on lihtsustada kontrollimist ja vältida segadust teatavate ristõieliste taimede puhul, mida võib kasutada nii söödataimena kui ka söödalisandina (näiteks raps).

— Järgmiste sätete abil on kinnitatud, täpsustatud ja suurendatud rohusööda rolli põhisöödana: „Aasta kohta keskmiselt peab rohusööt (karjamaalt saadav rohi, hein, koresööt või silo) moodustama kuivaines väljendatuna vähemalt 50 % piimalehmade põhisöödast. Igapäevases söödaratsioonis peab rohusööt (karjamaalt saadav rohi, hein, koresööt või silo) moodustama kuivaines väljendatuna vähemalt 30 % piimalehmade põhisöödast".

— Säte piimalehmadele muul kui karjamaal karjatamise ajal söödana antava heina minimaalse koguse kohta on ümber sõnastatud ja sellele on lisatud järgmine lause: „Heinaks nimetatakse niidetud ja kuivatatud rohtu, mille kuivainesisaldus on suurem kui 80 %". Kontrollimisel osutus vajalikuks heina mõistet täpsustada.

— Täpsustatud on sööda hoidmistingimusi: „Alates 1. jaanuarist 2015 tuleb piimakarjale söödana antavat heina hoida statsionaarse varjualuse all, kuivas ja maapinnast isoleeritud kohas. Sileeritud sööta tuleb hoida betoneeritud või tugevdatud põrandal". Nende sätete eesmärk on tagada loomasööda kvaliteet. Esimese sätte erinev kohaldamisaeg peab võimaldama ettevõtjatel teha vajalikud investeeringud.

— Suurema täpsuse huvides on sätestatud, et loomade pideva sisetingimustes hoidmise keeld puudutab piimalehmi. Kui karjamaadel on rohtu, tuleb lakteerivad lüpsilehmad välja lasta kohe, kui ilmastikutingimused seda lubavad, pidades silmas järgmisi tingimusi: „Loomi tuleb pidada karjamaal vähemalt 150 päeva jooksul aastas. Lakteerivate lüpsilehmade karjamaal pidamisel peab karjamaa suurus olema selline, et iga lehma kohta jääb keskmiselt vähemalt 30 aari maad kogu karjamaal pidamise aja jooksul. Karjamaad peavad olema loomadele ligipääsetavad". Kõnealuste sätete eesmärk on tähtsustada karjamaade rolli piimalehmade söödaratsioonis.

— Suurema selguse huvides on piimalehmadele antavas täiendsöödas sisalduvad lubatud toorained ja lubatud söödalisandid jagatud kahte eraldi lubatud ainete loendisse.

Piimalehmadele antavas täiendsöödas lubatud komponentide nimekirja on täiendatud teraviljade teradest, niiskest teramaisist, õlitaimede ja kaunviljade seemnetest valmistatud toodete, kaunviljade seemnete kõrvalsaaduste, aminohapete fermenteerimise teel tootmisel tekkivate kaassaaduste ning ammooniumsooladega. Mõisted „valgurikaste taimede seemned", „õlikoogid, kuhu ei ole lisatud uureat" ja „sool, mineraalained" on asendatud vastavalt terminitega „kaunviljade seemned", „õliseemnete või õliviljade kõrvalsaadused, millele ei ole lisatud karbamiidi" ja „mineraalained". Samuti on täpsustatud, et maisitõlvikute säilitamiseks on lubatud nii nende kuiv- kui ka märgtöötlemine. Kõnealused komponendid ei mõjuta toote kvaliteeti.

Kaustilise sooda kasutamine teraviljade ja nende kõrvalsaaduste töötlemiseks on keelatud, kuna tegemist ei ole traditsioonilise meetodiga.

Lubatud söödalisandite loetelu on asendatud järgmise lausega: „Keelatud on kasutada mis tahes söödalisandit, mis muudab otseselt piima koostist", samuti on nõuetele vastavat terminoloogiat kasutades ammendava üksikasjalikkusega kirjeldatud lubatud söödalisandi eri kategooriaid ja funktsionaalrühmi. Selle muudatuse eesmärk on vältida segadust või erinevaid tõlgendamisvõimalusi kontrolli teostamise käigus.

— Lisatud on säte, millega keelatakse GMOde kasutamine loomasöödas ja majandis kasvatatavate kultuuride puhul, eesmärgiga tagada loomasööda vastavus traditsioonilistele tootmismeetoditele.

— Tootmisettevõtte piimakarja väljastpoolt majandit sisseostetud loomade lisamise nõudeid on täpsustatud järgmise lausega: „Sisseostetud mullikad ja kinnislehmad peavad olema tootmisettevõttes vähemalt üks kuu enne laktatsiooniperioodi algust ja neile antav sööt peab vastama käesolevas spetsifikaadis lakteerivate lüpsilehmade sööda jaoks kindlaksmääratud tingimustele". Seega on väljastpoolt tootmisettevõtet sisseostetud lehmade puhul nähtud ette vähemalt ühe kuu pikkune kohanemisperiood, enne kui nende piima võib kasutada juustu „Fourme d'Ambert" valmistamiseks.

Piimalehmade lisamine nende laktatsiooniperioodil on lubatud järgmistel tingimustel: „Piimakarja täienduseks teistelt loomakasvatajatelt ostetud lakteerivate lüpsilehmade, kes ei vasta kaitstud päritolunimetuse „Fourme d'Ambert" tootmise tingimustele, osakaal ei või olla suurem kui 10 % majandi kõigi lakteerivate lüpsilehmade koguarvust konkreetsel aastal, või majandites, kus on vähem kui kümme lakteerivat lüpsilehma, mitte rohkem kui üks lakteeriv lüpsilehm konkreetsel aastal".

— Piima jälgitavuse parandamiseks ja kontrollimeetmete hõlbustamiseks on täpsustatud, et „piima ladustamine tsisternidest statsionaarsetesse mahutitesse peab igal juhul toimuma päritolunimetuse geograafilises piirkonnas".

3.2. *Alapunkt IV.5.5. „Tootmine põllumajandusettevõttes"*

— Põllumajandusettevõttes tootmise puhul kohaldatavatest nõuetest on jäetud välja lause: „kasutatakse kuni kahe järjestikuse lüpsi piima, kusjuures esimese lüpsi piima säilitatakse jahutatult". Seda lauset ei peetud vajalikuks, kuivõrd sellise tootmise puhul kohaldatakse sätet, milles on nähtud ette, et „kalgendamine toimub hiljemalt 16 tundi pärast esimest lüpsi".

3.3. *Alapunkt IV.5.3. „Töötlemine"*

— On täpsustatud, et juustu võib perforeerida alates neljandast päevast pärast kalgendamist, erinevalt varasemast nõudest, milles nähti ette selle toimingu teostamist neljandal päeval pärast kalgendamist; selle muudatuse eesmärk on vältida segadust kontrollimisel ja tagada vastavus tavapärastele toimingutele kõnealuses valdkonnas.

4. **Punkt IV.8. „Märgistus"**

Välja on jäetud kohustus esitada märgisel väljend „appellation d'origine contrôlée" (kaitstud päritolunimetus), selle asemel on sätestatud kohustus esitada märgisel Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis AOP (KPN); selle muudatuse eesmärk on parandada märgise loetavust ja tekitada KPNiga registreeritud toodete esitlemisel sünergiat.

5. **Punkt IV.9. „Riiklikud nõuded"**

Vastavalt eespool nimetatud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi riiklikule reformile on lisatud tabel, milles on loetletud peamised kontrollitavad omadused ja nende hindamise meetodid.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [1]

„FOURME D'AMBERT"

EÜ nr: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

KGT ( ) KPN (X)

1. **Nimetus**

„Fourme d'Ambert"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Päritolunimetuse „Fourme d'Ambert" all on registreeritud kalgendatud lehmapiimast valmistatud pressimata ja kuumtöötlemata laagerdatud ja soolatud sinihallitusjuust, mis on silindrikujuline, 17–21 cm kõrge, läbimõõduga 12,5–14 cm ja kaalub 1,9–2,5 kg.

100 grammis juustus peab pärast täielikku kuivamist olema vähemalt 50 grammi rasvainet ja kuivaine kogumass 100 grammis valminud juustus ei tohi olla alla 50 grammi.

Kaitstud päritolunimetust „Fourme d'Ambert" tohib kasutada alates 28. päevast pärast laabiga kalgendamist.

Juust „Fourme d'Ambert" on kaetud õhukese kuiva koorikuga, selle värvus võib olla helehallist tumehallini ning sellel võib esineda valget, kollast või punast hallitust ja sinakashallikat varjundit. Juustumassi värvus on valgest kreemikani, selles on avasid ja korrapäraseid rohekas-siniseid hallitusjoonekesi.

Juustul „ „Fourme d'Ambert" on pehme ja kreemjas tekstuur. Tal on hõrk järelmaitse ja iseloomulik lõhn, piimatoodetele omane maitse, mida rõhutab pintselhalliku *Penicillium roqueforti* tüve tekitatav järelmaitsete kombinatsioon, iseloomulik mahlakas maitse. Lubatav on vähene soolasus ja kerge mõrkjas maitse.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Kogu aasta vältel antakse piimalehmadele põhisöödana üksnes päritolunimetuse jaoks kinnitatud geograafilisest piirkonnast pärinevat sööta. Ristõieliste taimede haljassöödana tarbimine ja haljassöödaks andmine on keelatud kõikide majandis olevate loomade puhul.

Aasta kohta keskmiselt peab rohusööt (karjamaalt saadav rohi, hein, koresööt või silo) moodustama kuivaines väljendatuna vähemalt 50 % piimalehmade põhisöödast. Igapäevases söödaratsioonis peab rohusööt (karjamaalt saadav rohi, hein, koresööt või silo) moodustama kuivaines väljendatuna vähemalt 30 % piimalehmade põhisöödast

Muul kui karjamaal karjatamise ajal peab piimalehmadele antava heina keskmine kogus kuivainest olema vähemalt 3 kg lehma kohta päevas.

Kui karjamaadel on rohtu, tuleb lakteerivad lüpsilehmad välja lasta kohe, kui ilmastikutingimused seda lubavad. Loomi tuleb pidada karjamaal vähemalt 150 päeva jooksul aastas.

Täiendsööda ja söödalisandite aastane keskmine kogus on piiratud 1 800 kg kuivainega lehma kohta aastas; see piirang kehtib kõikide piimalehmade kohta.

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Piimalehmadele antav täiendsööt ja söödalisandid võivad sisaldada üksnes lubatud ainete loendis toodud tooraineid ja lisandaineid.

Loomade söödas on lubatud üksnes taimed ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piima tootmine, juustu töötlemine, laagerdamine ja säilitamine kuni 28 päeva pärast laabi lisamist toimub määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Juustu „Fourme d'Ambert" tükeldamine on lubatud, kui see ei riku toote tekstuuri.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Juustu „Fourme d'Ambert" märgisele on kirjutatud päritolunimetus, mille tähtede suurus moodustab vähemalt kaks kolmandikku märgisel olevate kõige suuremate tähemärkide suurusest ning see sisaldab Euroopa Liidu KPNi logo.

Kaitstud päritolunimetusega otseselt seotud mis tahes muu omaduse osutamine on keelatud, välja arvatud eratootja või eraettevõtja tunnus.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Juustu „Fourme d'Ambert" geograafiline piirkond on järgmine.

Puy-de-Dôme'i departemang

Kantonid: 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: kõik kommuunid.

Kommuunid: 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.

Cantali departemang

Kantonid: Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: kõik kommuunid.

Loire'i departemang

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

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

L o o d u s l i k u d t e g u r i d

Juustu „Fourme d'Ambert" geograafiline piirkond asub mägisel alal ja hõlmab järgmisi osi:

— Forezi piirkonna kõrgete küngaste ala, Forezi mägede kõrgem piirkond Loire'i ja Puy-de-Dôme'i departemangude piirialal. Kõrgete küngaste piirkond hõlmab graniidist koosneval aluspinnal laiuvaid suuri lagedaid alasid, mida piiravad okaspuumetsad, iseloomulik on küllalt suur sademete hulk (aastas keskmiselt üle 1 000 mm), samaaegselt ilmnevad kontinentaalsed ja ookeanikliima mõjutused (aasta keskmine temperatuur jääb alla 10 °C);

— kristallilise või vulkaanilise aluspõhjaga platoodest koosnev ala, mida läbivad sügavad orud ja mille kliimal on orgude sügavate või järskude nõlvade tõttu mitmeid mäestikukliimale iseloomulikke tunnuseid, võrreldes Limagne'i piirkonnaga selle kuivema kliimaga madalate tasandikuliste, eeskätt savi-lubjamuldadega aladega.

Ala kõrgus merepinnast ja suur sademete hulk teevad geograafilisest piirkonnast hea rohukasvuga piirkonna.

Inimtegurid

Kinnitust on leidnud juustu „Fourme d'Ambert" valmistamine hilisel keskajal, sellest annab tunnistust Forezi mägedes paikneva vana kabeli müüris paiknevasse kivisse raiutud kujutis. Forezi kõrgete küngaste alal leidub mägionne (*jasseries*), mis asuvad tavalisest püsiasustusest kõrgemal, st kõrgemal kui 1 200 m, mis annavad tunnistust omaaegse juustu „Fourme d'Ambert" valmistamisega seotud loomade karjatamisest. Kuni XX sajandi keskpaigani oli tegemist küllaltki eripärase majandustegevuse ja sotsiaalse korraldusega. Tagasihoidliku suurusega karjad aeti suveperioodiks mägikarjamaadele, külade lähedal asuvaid rohumaid kasutati heinamaadena talveperioodi jaoks vajaliku heina tegemiseks. Loomade talitamine, juustu valmistamine ja karjatamine oli üksnes naiste ülesandeks, kes veetsid seega osa aastast mägedes, samas kui mehed jäid küladesse ning tegid heina ja koristasid vilja. Valmistamise käigus asetati juustud pärast vormist väljavõtmist okaspuude tüvedest tehtud nõrutusrennidele (pooleks lõigatud ja seest tühjaks tehtud puutüved), mis andsid juustudele lõpliku kuju.

Ka tänapäeval kasutatakse piimalehmade söödaks peamiselt kasvavat rohtu. Juustu valmistamise tehnoloogia on XX sajandi alguses toimunud tootmise arengu tagajärjel küll muutunud, kuid säilinud on omaaegsete juustumeistrite tavad ja spetsiifiline oskusteave. Ka praegu on „Fourme d'Ambert" juustu valmistamiseks vaja rakendada seda spetsiifilist oskusteavet. Kalgend lõigatakse umbes maisitera suurusteks tükikesteks, seejärel neid segatakse, nii et nende ümber tekib õhuke kile, mis ei lase tükikestel vormimise käigus üksteise külge kleepuda. Enne vormidesse valamist toimub esimene nõrutamine restil, mis võimaldab eraldada kalgendist osa vadakut, rikkumata seejuures kalgendi teralist struktuuri. Pärast vormidesse paigutamist toimub juustude ümberpööramise abil ilma pressimiseta nõrutamine, mille käigus eraldub ülejäänud vadak, kuid säilivad juustu sisse eelmisel etapil tekkinud tühimikud. Nõrutamist soodustab soola lisamine. Kui juust on muutunud piisavalt kõvaks, st vähemalt nelja päeva pärast, tekitatakse perforeerimise teel juustu sisse avaused, mis avavad hapnikule juurdepääsu juustumassile. Juustu laagerdumise ajal kindla temperatuuri ja õhuniiskuse juures tekib juustule koorik ja seente *Penicillium roqueforti* toimel hallitus.

5.2. *Toote eripära*

„Fourme d'Ambert" on lehmapiimast valmistatud juust, millel on iseloomulik väljavenitatud silindriline kuju, mille kõrgus on 17–21 sentimeetrit ja läbimõõt 12,5–14 sentimeetrit.

Juustumassis on avasid ja *Penicillium roqueforti* toimel tekkinud korrapäraseid hallitusjoonekesi.

Juustul on pehme ja kreemjas tekstuur.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Juustu „Fourme d'Ambert" tootmise vorm on seotud majandusliku ja sotsiaalse korraldusega, mis on ajalooliselt välja kujunenud juustu tootmise geograafilises piirkonnas, kasutades ära soodsaid tingimusi rohukasvuks ja veisekasvatuseks.

Kõnealune tootmise vorm on kohanenud suhteliselt väikeste karjade ja asjaoluga, et juustu tootmiseks kasutati naiste tööjõudu: selline tootmine nõudis suhteliselt väikeseid piimakoguseid, mille käitlemine oli hõlpus. Juustu „Fourme d'Ambert" iseloomulik väljavenitatud silindriline kuju oli kohane nõrutamiseks omaaegsetel puutüvedest valmistatud nõrutamisrennidel.

Juustu „Fourme d'Ambert" korrapäraselt paiknevad hallitusjoonekesed saavutatakse juustu valmistamisel rakendatava oskusteabe tulemusena. Segatavate kalgenditükkide suurusest sõltub juustumassi tihedus, mis peab olema soodne tühimike tekkeks juustumassis, kus *Penincillium roqueforti* seened saavad areneda. Hallitusseente arengut soodustab juustu esmane nõrutamine nõrutuspinnal, seejärel ilma pressimata nõrutamine juustu pööramise teel ning seejärel hapniku juurdepääsu võimaldamine juustu perforeerimise teel. Hallitus kujuneb lõplikult välja juustu laagerdamise ajal.

Juustu „Fourme d'Ambert" pehme ja kreemjas tekstuur saavutatakse sellega, et kalgendatud piima tükke ei purustata, ning tänu asjakohasele nõrutamisele, soolamisele ja laagerdamisele.

Juust „Fourme d'Ambert" pärineb spetsiifilise elulaadiga ja juustuvalmistamise tehnoloogiaga keskkonnast ja on seega iseloomulik looduslikus keskmäestiku piirkonnas elavale spetsiifilisele inimkogukonnale.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

[Määruse (EÜ) nr 510/2006 ([1]) artikli 5 lõige 7]

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

([1]) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.