II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1207/2013

od 22. studenoga 2013.

o odobrenju manje izmjene specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Fourme d'Ambert (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode [1], a posebno njezin članak 53. stavak 2. drugi podstavak,

budući da:

(1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Francuske za odobrenje izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Fourme d'Ambert", registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1263/96 [2].

(2) Zahtjev se podnosi radi izmjene specifikacije kako bi sadržavala podrobnije informacije u odnosu na dokaz o podrijetlu, način proizvodnje, označivanje, nacionalne zahtjeve i podatke o tijelima zaduženima za nadzor oznaka.

(3) Komisija je ispitala tu izmjenu i utvrdila da je opravdana. Budući da je izmjena manja u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je može odobriti bez primjene postupka utvrđenog u člancima od 50. do 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Fourme d'Ambert" mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćeni jedinstveni dokument u kojem se navode glavne točke specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 22. studenoga 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

[1] SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
[2] SL L 163, 2.7.1996., str. 19.

PRILOG I.

Odobravaju se sljedeće izmjene specifikacije zaštićene oznake izvornosti „Fourme d'Ambert":

1. **Rubrika IV.2. „Opis proizvoda"**

— Opis proizvoda upotpunjen je sljedećim organoleptičkim opisom: „Fourme d'Ambert ima mekanu i kremastu teksturu. Finog je i mirisnog okusa, mliječnog teka koji je naglašen kombinacijom okusa koji proizlaze iz djelovanja sojeva *Penicillium roqueforti,* tipično voćnog okusa. Smije biti blago slan i pomalo gorkast.". Taj je opis koristan pri organoleptičkom ispitivanju proizvoda u sklopu kontrole.

— Navodi se „Dopušta se rezanje sira Fourme d'Ambert ako to neće narušiti njegovu teksturu". S obzirom na stalne promjene načina potrošnje sira, tom se odredbom utvrđuje okvir kako bi se izbjegla odstupanja u pogledu vrste rezanja.

2. **Rubrika IV.4. „Dokaz o podrijetlu"**

2.1. *Podrubrika IV.4.1. „Prijavni podaci"*

— Navodi se: „Identifikacijska prijava napravljena je prema modelu koji je odobrio ravnatelj Nacionalnog zavoda za podrijetlo i kvalitetu.". Sadržaj i načini prijenosa prijava potrebnih za upoznavanje i praćenje proizvoda navedeni su za svaku kategoriju nadležnih gospodarskih subjekata. Te su izmjene povezane s reformom sustava nadzora zaštićenih oznaka podrijetla koja je uvedena Zakonom br. 2006-1547 od 7. prosinca 2006. o vrednovanju poljoprivrednih, šumskih ili prehrambenih te morskih proizvoda.

2.2. *Podrubrika IV.4.2. „Registri"*

— Dopunjen je popis registracija koje gospodarski subjekti trebaju izvršiti kako bi se omogućila kontrola proizvodnih uvjeta utvrđenih specifikacijom.

2.3. *Podrubrika IV.4.3. „Nadzor proizvoda"*

— Naveden je stadij u kojem se provodi organoleptičko ispitivanje proizvoda i metoda uzimanja uzorka. Ti se načini zatim preuzimaju u planove kontrole ili nadzora oznake podrijetla koje izrađuje kontrolno tijelo.

3. **Rubrika IV.5. „Način proizvodnje"**

3.1. *Podrubrika IV.5.1. „Proizvodnja mlijeka"*

— Definirano je mliječno stado. Radi se o „svim mliječnim kravama i junicama koje se nalaze na gospodarstvu", s time da su „mliječne krave životinje koje daju mlijeko i zasušene životinje", a „junice su životinje u razdoblju nakon odbijanja od mlijeka do prvog teljenja". Tom se definicijom nastoji jasno utvrditi na koje se životinje misli pri uporabi pojmova „mliječno stado", „mliječne krave" i „junice" u nastavku specifikacije, kako bi se izbjegle zabune.

— Predlaže se uvođenje sljedeće odredbe:

„Od 1. siječnja 2015. sakupljeno krmivo koje se daje junicama potječe također iz zemljopisnog područja. Najmanje mjesec dana prije nego što će ući u razdoblje laktacije, junice se nalaze na gospodarstvu, a njihova prehrana zadovoljava odredbe utvrđene ovom specifikacijom u pogledu prehrane mliječnih krava u laktaciji."

Ta mjera ima za cilj ojačati povezanost sa zemljom putem ishrane mliječnog stada (uključujući i junice) i omogućiti kontrolu ishrane životinja (izbjegavajući osobito prijenos krmiva između mliječnih krava i junica). Utvrđen je rok za početak primjene te mjere. Naime, radi postizanja autonomnosti ishrane mogu se zahtijevati radnje čija će provedba potrajati (promjena prakse, izmjena parcelacije).

— Odredba o zabrani krstašica glasi ovako: „Zabranjuje se konzumiranje i davanje krstašica u obliku zelenog krmiva i to svim životinjama na gospodarstvu." Time se omogućuje kontrola i izbjegavanje svake zabune u pogledu nekih krstašica koje istodobno mogu biti krma i dopunska hrana (primjerice repica).

— Značaj trave kao temelja prehrane potvrđen je, što je navedeno i naglašeno sljedećim odredbama: „U prosjeku, godišnja količina svježe trave, suhog ili prosušenog sijena ili silirane trave treba činiti najmanje 50 % osnovnog obroka mliječnih krava, izraženo suhom tvari. Dnevna količina svježe trave, suhog ili prosušenog sijena ili silirane trave čini najmanje 30 % osnovnog obroka mliječnih krava, izraženo suhom tvari."

— Odredba o najmanjoj količini sijena koja se daje kravama izvan razdoblja ispaše iznova je uobličena i dopunjena rečenicom „Sijeno podrazumijeva pokošenu i osušenu travu s više od 80 % suhe tvari." Naime, kontrola je ukazala na potrebu za definiranjem pojma sijeno.

— Navedeni su uvjeti skladištenja krmiva kako slijedi: „Od 1. siječnja 2015. sijeno kojim se hrani mliječno stado skladišti se ispod trajnog zaklona, na suhom mjestu i odvojeno od poda. Silirano krmivo skladišti se na betoniranom ili stabiliziranom području". Tim se odredbama nastoji očuvati kvaliteta krmiva. Odgađanjem stupanja na snagu prve odredbe omogućuje gospodarskim subjektima da izvrše potrebna ulaganja.

— Radi preciznosti, navedeno je da se zabrana uzgoja stalnim držanjem u staji odnosi na mliječne krave. U razdoblju kad je trava dostupna i čim to klimatski uvjeti dopuste, obvezna je ispaša mliječnih krava u laktaciji pod sljedećim uvjetima: „Trajanje ispaše ne smije biti kraće od 150 dana godišnje. Površine koje imaju mliječne krave u laktaciji za ispašu u prosjeku iznose najmanje 30 ara po kravi tijekom razdoblja ispaše. Pašnjaci su dostupni životinjama". Tim se uvjetima nastoji ojačati značaj ispaše u ishrani mliječnih krava.

— Sirovine dopuštene u koncentratima koji se daju mliječnim kravama i dopušteni aditivi od sada su navedeni na dva različita pozitivna popisa radi bolje jasnoće.

Važeći popis sirovina dopuštenih u koncentratima koji se daju mliječnim kravama dopunjen je proizvodima od zrnja žitarica, vlažnim kukuruzom u zrnu, proizvodima od zrnja uljarica i mahunarki, nusproizvodima dobivenim iz zrnja mahunarki, suproizvodima nastalim fermentiranjem amino-kiselina i amonijevih soli. Pojmovi „zrnje kultura bogatih bjelančevinama", „sve pogače bez dodatka uree" i „sol, minerali" zamjenjuju se pojmovima „zrnje mahunarki", „nusproizvodi zrna uljarica ili uljastog voća, bez dodatka uree" odnosno „mineralni elementi". Također je navedeno da se klipovi kukuruza mogu čuvati na suho ili silirani. Te sirovine nemaju utjecaja na kvalitetu proizvoda.

Zabranjena je uporaba kaustične sode za zaštitu žitarica i njihovih nusproizvoda jer to nije tradicionalna praksa.

Rečenica „Zabranjen je bilo koji aditiv kojim se mijenja sastav mlijeka" zamjenjuje se pozitivnim popisom aditiva, u kojem se iscrpno navode kategorije i funkcionalne skupine dopuštenih aditiva, poštujući propisanu terminologiju. Tom se izmjenom nastoji izbjeći svaka dvoznačnost ili tumačenje tijekom kontrola.

— Dodana je odredba kojom se zabranjuju GMO-ovi u ishrani životinja i kulturama s gospodarstva radi očuvanja tradicionalne ishrane.

— Načini uvođenja životinja kupljenih izvan gospodarstva u mliječno stado navedeni su kako slijedi: „Najmanje mjesec dana nakon početka laktacije, kupljene junice i zasušene krave nalaze se na gospodarstvu i njihova ishrana zadovoljava odredbe utvrđene ovom specifikacijom u pogledu ishrane mliječnih krava u laktaciji.". Dakle, životinje kupljene izvan gospodarstva imaju razdoblje prilagodbe od najmanje mjesec dana prije nego se njihovo mlijeko počne koristiti za proizvodnju sira Fourme d'Ambert.

Uvođenje muznih krava u laktaciji u stado moguće je pod sljedećim uvjetima: „Muzne krave kupljene u vrijeme laktacije od uzgajivača koji se ne pridržavaju uvjeta proizvodnje oznake izvornosti ‚Fourme d'Ambert' čine u mliječnom stadu najviše 10 % svih muznih krava u laktaciji na gospodarstvu u promatranoj godini, ili najviše 1 mliječnu kravu u laktaciji u promatranoj godini za gospodarstva s manje od 10 mliječnih krava na gospodarstvu."

— Navodi se: „Izlijevanje cisterni u stalne spremnike obvezno se provodi u zemljopisnom području zaštićene oznake izvornosti" kako bi se poboljšala sljedivost mlijeka i omogućila kontrola.

3.2. *Podrubrika IV.5.5. „Proizvodnja na gospodarstvu"*

— U slučaju proizvodnje na gospodarstvu briše se rečenica „koristi se mlijeko dobiveno najviše dvjema uzastopnim mužnjama, s time da se prva hladi radi konzerviranja". Smatra se nepotrebnom s obzirom na odredbu kojom je za tu vrstu proizvodnje predviđeno „sirenje se provodi najviše 16 sati nakon najstarije mužnje".

3.3. *Podrubrika IV.5.3. „Prerada"*

— Navedeno je da se pikiranje provodi od četvrtog dana od dana sirenja, umjesto četvrtog dana nakon sirenja, kako bi se izbjegla svaka neodređenost tijekom kontrole u skladu s tekućim praksama u proizvodnim fazama.

4. **Rubrika IV.8. „Označivanje"**

Ukida se obveza stavljanja napomene „oznaka kontroliranog podrijetla" na etiketu i zamjenjuje obvezom stavljanja simbola Europske unije za zaštićenu oznaku izvornosti radi čitljivosti i sinergije u oglašavanju proizvoda registriranih kao ZOI.

5. **Rubrika IV.9. „Nacionalni zahtjevi"**

U skladu s prethodno navedenom nacionalnom reformom sustava kontrole zaštićenih oznaka podrijetla, dodaje se tablica s glavnim točkama koje treba kontrolirati i metodom njihova ocjenjivanja.

PRILOG II.

PROČIŠĆENI JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti zemljopisnih oznaka i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1]

„FOURME D'AMBERT"

EZ br.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012.

ZOZP ( ) ZOI (X)

1. **Naziv**

„Fourme d'Ambert"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Sir sa zaštićenom oznakom izvornosti „Fourme d'Ambert" je sir proizveden od usirenog kravljeg mlijeka, u obliku valjka visine od 17 do 21 centimetara, promjera od 12,5 do 14 centimetara i težine od 1,9 do 2,5 kilograma, tijesta prošaranog zelenom plijesni, neistisnut, nekuhan, fermentiran i slan.

Sadržava najmanje 50 grama masnoća na 100 grama sira nakon potpunog isušivanja, a sadržaj suhe tvari ne smije biti niži od 50 grama na 100 grama dozrelog sira.

Sir može imati zaštićenu oznaku izvornosti „Fourme d'Ambert" tek od dvadesetosmog dana od dana sirenja.

„Fourme d'Ambert" je sir prekriven finom suhom koricom s tragovima plijesni, svijetlo-sive do sive boje s mogućom bijelom, žutom i crvenom plijesni te plavičastim odsjajem. Tijesto čija je boja od bijele do boje vrhnja ima ravnomjerno raspoređene otvore s plijesni plavo-zelene boje.

„Fourme d'Ambert" ima mekanu i kremastu teksturu. Finog je i mirisnog okusa, mliječnog teka koji je naglašen kombinacijom okusa koji proizlaze iz djelovanja sojeva *Penicillium roqueforti*, tipično voćnog okusa. Prihvatljivi su prstohvat soli i blaga gorčina.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

Tijekom cijele godine, osnovna prehrana mliječnih krava osigurava se isključivo krmivom koje potječe iz zemljopisnog područja zaštićene oznake izvornosti. Zabranjeno je konzumiranje i davanje krstašica u obliku zelene krme i to svim životinjama koje se nalaze na gospodarstvu.

U prosjeku, godišnja količina svježe trave, suhog ili prosušenog sijena ili silirane trave treba činiti najmanje 50 % osnovnog obroka mliječnih krava, izraženo suhom tvari. Dnevna količina svježe trave, suhog ili prosušenog sijena ili silirane trave čini najmanje 30 % osnovnog obroka mliječnih krava, izraženo suhom tvari.

Izvan razdoblja ispaše, mliječne krave dobivaju svakodnevno najmanje 3 kg sijena po kravi, izraženo suhom tvari.

U razdoblju kada je trava dostupna, obvezna je ispaša mliječnih krava u laktaciji čim to klimatski uvjeti dopuste. Trajanje ispaše ne smije biti kraće od 150 dana godišnje.

Unos koncentrata i aditiva ograničen je na 1 800 kg suhe tvari po mliječnoj kravi godišnje prosječno, uzimajući u obzir sve mliječne krave.

[1] SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1.).

U koncentratima i aditivima koji se daju mliječnim kravama dopuštene su jedino sirovine i aditivi koji su navedeni u pozitivnom popisu.

U ishrani životinja dopušteno je jedino bilje, suproizvodi i dopunska hrana koja potječe od genetski nemodificiranih proizvoda.

3.5. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju poduzeti u određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka, izrada, zrenje i čuvanje sireva u razdoblju do 28 dana od dana sirenja provode se unutar zemljopisnog područja.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Dopušta se rezanje sira „Fourme d'Ambert" ako to neće narušiti njegovu teksturu.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Etiketa sira „Fourme d'Ambert" sadržava naziv oznake izvornosti napisan slovima čija je veličina barem dvije trećine najvećih slova na etiketi te simbol ZOI Europske unije.

Zabranjena je uporaba pridjevaka izravno uz oznaku izvornosti, uz izuzetak posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje sira „Fourme d'Ambert" prostire se na sljedećem području:

Departman Puy-de-Dôme

Kantoni 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: sve općine.

Općine 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.

Departman Cantal

Kantoni Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – sjever, Saint-Flour – jug: sve općine.

Departman Loire

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

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje sira „Fourme d'Ambert" smješteno je u gorskom području i obuhvaća:

— područje „Hautes Chaumes" gorja Forez, u najvišem dijelu gorja Forez, na granici s departmanima Loire i Puy-de-Dôme. Visoki krovovi Hautes Chaumes jesu ogoljela prostranstva koja su se smjestila na granitnoj podlozi i opasana su obroncima prekrivenima šumama četinara, dobivaju dosta vlage (prosječne godišnje padaline veće od 1 000 mm) i pod utjecajem su kontinentalne i oceanske klime (prosječne godišnje temperature niže od 10 °C).

— područje koje uglavnom čine kristalne ili vulkanske visoravni, ispresijecane dolinama strmih padina, koje zbog nadmorske visine ili strmih obronaka ima također planinska obilježja, nasuprot niskim dolinama slabije izraženog reljefa, s pretežito glinovito-vapnenačkom podlogom i sušom klimom.

Zemljopisno područje je zbog nadmorske visine i vlažne klime sredina koja pogoduje rastu trave.

Ljudski čimbenici

Proizvodnja sira „Fourme d'Ambert" zasigurno seže u doba ranog Srednjeg vijeka, o čemu svjedoči prikaz uklesan u kamenu stare feudalne crkvice, smještene usred gorja Forez. U području „Hautes chaumes" smjestila su se gorska gospodarstva „jasseries" (nastambe za boravak ljeti u planinama, smještene na nadmorskoj visini većoj od one na kojoj se nalaze stalne nastambe, tj. iznad 1 200 m), što svjedoči o pastirskoj djelatnosti predaka koja je povezana s proizvodnjom sira „Fourme d'Ambert". Do sredine 20. stoljeća, ta se djelatnost uklapala u vrlo posebnu gospodarsku i društvenu organizaciju. Naime, u toplije doba godine, skromna su se stada vodila na ljetnu ispašu, kako bi se na seoskim livadama sakupilo i sušilo sijeno od kojeg će se napraviti zaliha zimskog krmiva. Za brigu o životinjama, proizvodnju sira i čuvanje stada bile su isključivo nadležne žene, koje su dio godine živjele u planini, dok su muškarci ostajali u selu radi košnje i žetve. Tijekom izrade, sirevi su nakon vađenja iz kalupa stavljani na žljebove za cijeđenje, načinjene od drva četinara (izdubljene polovine trupaca) koji pristaju obliku sira.

Danas uzgajivači stoke i dalje koriste većinom travu za ishranu mliječnih krava. Same su tehnike proizvodnje napredovale nakon što se proizvodnja razvila početkom 20. stoljeća, ali su očuvani običaji koji su zajednički svim proizvođačima te posebna znanja i vještine. Danas, proizvodnja sira „Fourme d'Ambert" zahtijeva uporabu tih posebnih znanja i vještina. Gruš se reže u zrna veličine zrna kukuruza i potom se miješa kako bi se zrna okružila vrlo finom opnom koja im neće dopustiti da se slijepe nakon stavljanja u kalup. Prije stavljanja u kalup, prvim se cijeđenjem na prostirku odvaja gruš od dijela sirutke, a da se pri tom njegova zrna ne zgnječe. Nakon stavljanja u kalup, cijeđenje se provodi bez tiještenja, okretanjem, kako bi se omogućilo odvođenje preostale sirutke i sačuvale šupljine koje su nastale u siru u prethodnoj etapi. Soljenje pridonosi dovršetku cijeđenja. Kada je sir poprimio dovoljno čvrst oblik, ili nakon razdoblja od najmanje 4 dana, provodi se pikiranje kako bi se stvorili dovodi zraka kojima će kisik moći prodirati u sir. Upravljanje temperaturom i vlagom tijekom zrenja omogućuje nastanak kore i ovladavanje razvojem *Penicillium roqueforti*.

5.2. *Posebnost proizvoda*

„Fourme d'Ambert" je sir od kravljeg mlijeka, u obliku karakterističnog, izduženog i uspravnog valjka visine od 17 do 21 centimetara, promjera od 12,5 do 14 centimetara.

Njegovo je tijesto pravilno prošarano zelenom plijesni nastalom razvojem *Penicillium roqueforti*.

Ima mekanu i kremastu teksturu.

5.3. *Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI), odnosno specifične kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Veličina sira „Fourme d'Ambert" veže se uz gospodarsku i društvenu organizaciju koja je povijesno uspostavljena u zemljopisnom području, kako bi se iskoristila prirodna sredina koja pogoduje travi i uzgoju goveda.

Ta je veličina, zapravo, prilagođena malom stadu i ženskoj radnoj snazi koja je proizvodila sir: bilo je potrebno malo mlijeka i moglo se lako rukovati sirom. Svojstven oblik sira „Fourme d'Ambert", izdužen i uspravan, posebno je bio prikladan za cijeđenje u žljebovima od drva četinara koji su se u to doba koristili.

Zelena plijesan ravnomjerno raspoređena u tijestu „Fourme d'Ambert" povezuje se sa znanjem i vještinom upotrijebljenim pri izradi sira. Naime, veličina zrna gruša, zajedno s miješanjem, određuje spajanje tijesta i pogoduje otvaranju šupljina, potrebnih za razvoj *Penicillium roqueforti*. Taj se razvoj pospješuje prvim cijeđenjem na prostirki, zatim cijeđenjem bez tiještenja, okretanjem i unošenjem kisika putem pikiranja. Potvrđuje se tijekom zrenja.

Meka i kremasta tekstura sira „Fourme d'Ambert" postiže se osobito zahvaljujući izostanku drobljenja te primjerenim cijeđenjem, soljenjem i zrenjem.

Plod okoliša, načina života i posebnih tehnika, sir „Fourme d'Ambert" je, stoga, izraz ljudske zajednice u prirodnoj gorskoj sredini.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

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