II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 1207/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. november 22.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Fourme d'Ambert [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 53. cikke (2) bekezdése második albekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Franciaország kérelmét, amely az 1263/96/EK bizottsági rendelet [2] alapján bejegyzett „Fourme d'Ambert" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem célja az, hogy a termékleírás a származás igazolása, az előállítás módja, a címkézés, a nemzeti előírások és az eredetmegjelölés ellenőrzéséért felelős hatóságok adatai tekintetében pontosításra kerüljön.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Fourme d'Ambert" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 22-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 163., 1996.7.2., 19. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Fourme d'Ambert" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

1. **IV.2. pont – „A termék leírása"**

— A termék leírása az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó alábbi szöveggel egészül ki: „A »Fourme d'Ambert« puha, lágy állagú sajt. Kellemes és zamatos ízvilágát a feldolgozott alaptej íze és a *Penicillium roqueforti* kultúra által kifejtett ízhatások határozzák meg, jellegzetes gyümölcsös aromát eredményezve. Némi sós jelleg és enyhe kesernyés árnyalat is megengedhető." Ez a leírás hasznos támpontokat nyújt a termék érzékszervi vizsgálatához az ellenőrzés során.

— A termékleírás pontosítja, hogy „A »Fourme d'Ambert« darabolva is értékesíthető, ha a darabolás nem tesz kárt a sajt struktúrájában." Ez a rendelkezés a sajtfogyasztási szokások folyamatos változására való tekintettel ésszerű kereteket szab a darabolás gyakorlatának, kiküszöbölve a túlkapásokat.

2. **IV.4. pont – „A származás igazolása"**

2.1. *IV.4.1. alpont – „Bejelentési kötelezettségek"*

— A termékleírás pontosítja, hogy „az azonosítási nyilatkozatot a francia Országos Eredet- és Minőségvizsgáló Intézet (Institut national de l'origine et de la qualité) igazgatója által jóváhagyott nyilatkozatminta alapján kell elkészíteni." Ezt követően részletesen ismerteti a termékek azonosításához és nyomon követéséhez szükséges nyilatkozatok tartalmát és feltételeit minden egyes érintett szakmai kategória számára. Ezek a módosítások az eredetmegjelölések ellenőrzésére szolgáló rendszernek a mezőgazdasági, erdészeti, élelmiszer-ipari és tengeri termékek hasznosításáról szóló, 2006. december 7-i 2006-1547. sz. törvényerejű rendelet (Ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer) által bevezetett reformjával kapcsolatosak.

2.2. *IV.4.2. alpont – „Nyilvántartásba vétel"*

— A termékleírás a benne meghatározott előállítási feltételek betartásának könnyebb ellenőrizhetősége érdekében bővíti a szakmai szereplők bejegyeztetési kötelezettségeit.

2.3. *IV.4.3. alpont – „A terméken végzendő ellenőrzések"*

— A termékleírás meghatározza, az előállítás mely fázisában kell érzékszervi vizsgálatot végezni a terméken, és előírja a mintavételi módszert. A későbbiekben az ellenőrző szervnek az eredetmegjelölés általa kidolgozott ellenőrzési tervébe ugyanezeket a feltételeket kell belefoglalnia.

3. **IV.5. pont – „Az előállítás módja"**

3.1. *IV.5.1. alpont – „A tej előállítása"*

— A termékleírás meghatározza a tejelő állomány fogalmát. Tejelő állomány alatt „a gazdaság teljes tejelő tehén- és helyettesítő üszőállománya" értendő, ahol „a tejelő tehénállomány a tejelő és a szárazra állított tehenek összességét foglalja magába", az üszőállomány pedig „az elválasztás és az első ellés közötti életszakaszban lévő állatokat". E meghatározás célja a félreértések elkerülése végett egyértelműen tisztázni, milyen állatokra utal a termékleírás a későbbiekben, amikor a „tejelő állomány", a „tejelő tehén", illetve az „üsző" kifejezéseket használja.

— A termékleírás a következő rendelkezéssel egészül ki:

„2015. január 1-jétől az üszőknek kiosztott szálas takarmánynak is a földrajzi területen belülről kell származnia. Az üszőknek a tejelési időszak kezdete előtt már legalább egy hónapja a gazdaságban kell nevelkedniük, és ettől fogva takarmányozásuknak meg kell felelnie a jelen termékleírás által a tejelő tehenek takarmányozására vonatkozóan előírt rendelkezéseknek."

Az intézkedés célja a földrajzi területtel való kapcsolat megerősítése a tejelő állomány takarmányozása révén (az állományba belefoglalva az üszőket is), valamint az állatoknak adott takarmány ellenőrizhetőségének megkönnyítése (elsősorban a tejelő tehenek és az üszők takarmányának összekeverését igyekezve elkerülni). A termékleírás felkészülési időt ad a rendelkezés végrehajtására. A takarmány önellátó megtermeléséhez ugyanis hosszabb időt igénylő intézkedésekre lehet szükség: változtatni kell a művelési módszereken és módosulhat a föld parcellázása is.

— A káposztafélék tilalmára vonatkozó rendelkezésben a következő pontosítás történt: „A káposztafélék zöldtakarmányként történő fogyasztása és kiosztása tilos. Ez a tilalom a gazdaságban nevelkedő valamennyi jószágra vonatkozik.” E rendelkezés célja megkönnyíteni az ellenőrzést, és elkerülni az egyes káposztafélék (például a repce) körüli bizonytalanságot, amelyek takarmányként és kiegészítő takarmányként is szolgálhatnak.

— A termékleírás az alábbi rendelkezésekkel erősíti meg, pontosítja és növeli a fű alapvető szerepét az állatok táplálkozásában: „Éves átlagban a legelt friss fű, a széna, és a fonnyasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 50 %-át teszi ki. Napi szinten a legelt friss fű, a széna, és a fonnyasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 30 %-át teszi ki.”

— A tejelő teheneknek a legelési időszakon kívül kiosztandó minimális szénamennyiségre vonatkozó rendelkezés új megszövegezést kapott, a következő mondattal egészülve ki: „Széna alatt a lekaszált és kiszárított, 80 %-ot meghaladó szárazanyagtartalmú fű értendő.” Az ellenőrzések során kiderült ugyanis, hogy pontosítani kell a széna fogalmának meghatározását.

— A takarmány tárolásának feltételeit a termékleírás a következőképpen pontosítja: „2015. január 1-jétől a tejelő állomány takarmányozására szánt szénát állandó, fedett helységben, száraz és a talaj felé szigetelt helyen kell tárolni. A silózott takarmányt lebetonozott vagy szilárd aljzatú helyen kell tárolni.” E rendelkezések célja a takarmány minőségének megóvása. Az első rendelkezés későbbi hatálybalépése lehetőséget ad az érintett szereplőknek, hogy addig megvalósítsák a szükséges beruházásokat.

— A pontosság kedvéért a termékleírás kiköti, hogy a kizárólagos zárt tartás tilalma a tejelő tehenekre vonatkozik. A legelésre alkalmas időszakokban, amint az időjárási körülmények megengedik, a termékleírás kötelező legeltetést írt elő a tejelő tehenek esetében, a következő feltételek mellett: „A legeltetési időszak nem lehet kevesebb évi 150 napnál. A legelési időszakban átlagosan tehenenként minimum 0,3 hektár legelési területnek kell a tejelő tehenek rendelkezésére állnia. A legelhető területnek az állatok számára könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.” E feltételek előírásának célja a legeltetés szerepének megerősítése a tejelő tehenek takarmányozásában.

— A tejelő teheneknek adott kiegészítő takarmányok engedélyezett alapanyagai és az engedélyezett adalékanyagok ezentúl az egyértelműség kedvéért külön engedélyezési listán szerepelnek.

A tejelő teheneknek kiosztott kiegészítő takarmányok engedélyezett alapanyagainak listája kiegészül a gabonamagvakból nyert termékekkel, a friss szemes kukoricával, az olajosmagvú és hüvelyes növények magvaiból nyert termékekkel, a hüvelyesek magvaiból nyert melléktermékekkel, az aminosavak erjedéssel történő előállításának melléktermékeivel, valamint az ammóniumsókkal. „A fehérjenövények magvai”, a „hozzáadott karbamid nélküli olajpogácsa”, valamint a „só és ásványok” kifejezések helyébe „a hüvelyes növények magvai”, az „olajos magvak és olajtartalmú gyümölcsök hozzáadott karbamid nélküli melléktermékei”, valamint az „ásványi elemek” kifejezések lépnek. A termékleírás pontosítja azt is, hogy a kukoricacsöveket szárítva vagy frissen is lehet tárolni. A szóban forgó alapanyagok nem befolyásolják a termék minőségét.

A nátrium-hidroxid alkalmazása a gabonák és melléktermékeik kezelésére tilos, mivel nem hagyományos eljárásról van szó.

Az adalékanyagok engedélyező listája a következő mondat helyébe lép: „Tilos minden olyan adalékanyag használata, amely közvetlenül módosítja a tej összetételét”. A lista kimerítően felsorolja az engedélyezett adalékanyagok kategóriáit és funkcionális csoportjait, szabványos elnevezéseiknek megfelelően. A módosítás célja mindenfajta bizonytalanság és értelmezési vita elkerülése az ellenőrzések során.

— A termékleírás kiegészül egy új rendelkezéssel, amely megtiltja a GMO-k használatát az állatok takarmányában és a gazdaság ültetvényein, az állatok hagyományos étrendjének megőrzése érdekében.

— A gazdaságon kívülről beszerzett jószág tejelő állományba állításának feltételeit a termékleírás a következőképpen pontosítja: „A vásárolt üszőknek és szárazra állított teheneknek a tejelési időszak kezdete előtt legalább egy hónapja a gazdaságban kell nevelkedniük, és ettől fogva takarmányozásuknak meg kell felelnie a jelen termékleírás által a tejelő tehenek takarmányozására vonatkozóan előírt rendelkezéseknek.” A gazdaságon kívül vásárolt állatoknak így legalább egyhónapos beszokási idő áll a rendelkezésükre, mielőtt tejüket a „Fourme d'Ambert” előállítása céljára felhasználnák.

Tejelési időszakban lévő tejelő tehenek az alábbi feltételekkel állíthatók be a tejelő állományba: „A tejelő állományon belül azok a tejelő tehenek, amelyeket nem a »Fourme d'Ambert« eredetmegjelölés előállítási feltételeinek megfelelő módszereket alkalmazó tenyésztőktől vásároltak tejelési időszakuk alatt, a gazdaságon belül a tejelő teheneknek legfeljebb 10 %-át alkothatják az adott évben, illetve számuk nem haladhatja meg az 1-et, amennyiben a gazdaságban az adott évben 10-nél kevesebb tejelő tehenet tartanak.”

— A termékleírás pontosítja, hogy „a tejtartályoknak fix tejtankokba történő átürítését kötelezően a termék előállításának földrajzi területén belül kell elvégezni”. Ez a rendelkezés a tej nyomon követhetőségét és könnyebb ellenőrizhetőségét szolgálja.

3.2. *IV.5.5. alpont – „Háztáji előállítás”*

— A háztáji előállításra vonatkozó rendelkezésekből törölve lett a következő mondat: „a termék előállításához maximum két egymást követő fejésből származó tej használható fel, melyek közül az elsőt az eltarthatóság érdekében le kell hűteni.” Ezt a mondatot feleslegessé tette az a rendelkezés, amely az ilyen típusú előállítás esetén előírja, hogy „a tej beoltását a legrégebbi fejést követően legfeljebb 16 órán belül kell elvégezni”.

3.3. *IV.5.3. alpont – „Feldolgozás”*

— A termékleírás pontosítja, hogy a sajt megszurkálására a beoltást követő negyedik naptól fogva, nem pedig a beoltást követő negyedik napon kerül sor, így küszöbölve ki az ellenőrzéskor a félreértéseket, és alkalmazkodva az ágazatban meglévő gyakorlatokhoz.

4. **IV.8. pont – „Címkézés”**

A termékleírásban törölték az „appellation d'origine contrôlée” felirat címkén történő elhelyezésére vonatkozó kötelezettséget, helyette az Európai Unió oltalom alatt álló eredetmegjelölésre utaló szimbólumát kell elhelyezni. A rendelkezés a közérthetőséget és a bejegyzett OEM termékekre vonatkozó kommunikációs kampánnyal való szinergiát szolgálja.

5. **IV.9. pont – „Nemzeti előírások”**

Az eredetmegjelölések ellenőrzési rendszerének nemzeti szintű reformjával összhangban a termékleírás kiegészül egy, a főbb ellenőrizendő tételeket és azok értékelési módszereit tartalmazó táblázattal.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ([1])

„FOURME D'AMBERT"

EK-sz.: FR-PDO-0217-010150-2012.7.6.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Fourme d'Ambert"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Fourme d'Ambert" eredetmegjelöléssel ellátott termék beoltott tehéntejből készült, 17–21 cm magas és 12,5–14 cm átmérőjű, henger alakú, 1,9–2,5 kg súlyú, kék erezetű préseletlen, nyers, erjesztett és sózott sajttésztájú sajt.

A sajt a teljes száradást követően 100 grammonként legalább 50 gramm zsírt tartalmaz, az érett sajt szárazanyag-tartalma pedig 100 grammonként nem lehet kevesebb, mint 50 gramm.

A termék csak a beoltás napjától számított huszonnyolcadik naptól fogva látható el a „Fourme d'Ambert" eredetmegjelöléssel.

A „Fourme d'Ambert" héja vékony, száraz és penésszel borított, színe a világosszürkétől a szürkéig terjed; fehér, sárga és vöröses penészfoltok és kékes elszíneződések előfordulhatnak rajta. A fehértől a krémszínűig terjedő árnyalatú sajttésztában, melyet kékes-zöldes színű, egyenletes penészerezés sző át, lyukak és hézagok találhatók.

A „Fourme d'Ambert" puha, lágy állagú sajt. Kellemes és zamatos ízvilágát a feldolgozott alaptej íze és a *Penicillium roqueforti* kultúra által kifejtett ízhatások határozzák meg, jellegzetes gyümölcsös aromát eredményezve. Némi sós jelleg és enyhe kesernyés árnyalat is megengedhető.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

A tejelő tehenek napi alaptápláléka egész évben kizárólag a termék előállításának földrajzi területéről származó takarmányból áll. A káposztafélék zöldtakarmányként történő fogyasztása és kiosztása tilos. Ez a tilalom a gazdaságban nevelkedő valamennyi jószágra vonatkozik.

Éves átlagban a legelt friss fű, a széna, és a fonnyasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 50 %-át teszi ki. Napi szinten a legelt friss fű, a széna, és a fonnyasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 30 %-át teszi ki.

A legelési időszakon kívül minden egyes tejelő tehénnek naponta szárazanyagban kifejezve legalább 3 kg szénát kell kapnia.

A legelésre alkalmas időszakokban, amint az időjárási körülmények megengedik, a tejelő teheneket kötelezően ki kell hajtani a legelőre. A legelés időszakának évente legalább 150 napot kell kitennie.

A takarmányhoz adott kiegészítő takarmányok és adalékanyagok tejelő tehenenként évente nem haladhatják meg az 1 800 kg-ot az összes tejelő tehén átlagát tekintve.

([1]) HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

A tejelő teheneknek adható kiegészítő takarmányok és adalékanyagok közül kizárólag az engedélyező listán szereplő alapanyagok és adalékanyagok használata megengedett.

Az állatok étrendjét kizárólag nem génkezelt növényi termények, melléktermékek és kiegészítő takarmányok alkothatják.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelését, a sajtok előállítását, érlelését és a beoltástól számított 28 napig történő tárolását a földrajzi területen kell elvégezni.

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Fourme d'Ambert" darabolva is értékesíthető, ha a darabolás nem tesz kárt a sajt struktúrájában.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A „Fourme d'Ambert" címkéjén a címkén szereplő legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő méretben fel kell tüntetni az eredetmegjelölés megnevezését, valamint szerepelnie kell az Európai Unió OEM szimbólumának is.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez közvetlenül hozzáfűzött bármilyen megjelölés feltüntetése tilos, kivéve a védjegyet vagy a márkanevet.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Fourme d'Ambert" előállításának földrajzi területe a következőkre terjed ki:

Puy-de-Dôme megye

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 és Viverols kanton: valamennyi település.

Továbbá 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 és Volvic település.

Cantal megye

Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud kanton: valamennyi település.

Loire megye

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

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Természeti tényezők

A „Fourme d'Ambert" előállításának földrajzi területe hegyvidéki övezetben található és a következő régiókból áll:

— A Forez-hegység magasan fekvő részén elterülő, Hautes Chaumes-nak nevezett fennsík, Loire és Puy-de-Dôme megye határán. A gránitkőzet alapzaton nyugvó, tűlevelű erdőkkel borított erdős hegyoldalakkal körülvett, tágas és kopár síkot alkotó Hautes Chaumes fennsík erősen csapadékos terület (az éves átlagos csapadékszint meghaladja az 1 000 mm-t), ahol kontinentális és óceáni éghajlati hatások érvényesülnek (az éves átlaghőmérsékletek nem haladják meg a 10 °C-ot).

— Egy főként kristályos és vulkáni kőzetekből álló és szűk völgyekkel szabdalt fennsíkokat magába foglaló régió, amely a tenger feletti magasságnak, illetve markáns domborzatának köszönhetően hegyvidéki éghajlati jellemzőket is mutat – az alacsonyan fekvő, főként agyagos-meszes talajú és szárazabb klímájú síkságoktól („limagnes") eltérően.

A tenger feletti magasság és a csapadékos időjárás miatt az előállítás földrajzi területe kedvez a füves legelők kialakulásának.

Emberi tényezők

A „Fourme d'Ambert" előállítása bizonyíthatóan a korai Középkorig nyúlik vissza, amiről egy, a Forez-hegységben található egykori főúri magánkápolna falába faragott korabeli ábrázolás is tanúskodik. A Hautes Chaumes fennsík jellegzetes épülete az ún. jasserie (a pásztorok faluinál magasabban, 1 200 m fölött fekvő területen épített pásztorkunyhó), mely a „Fourme d'Ambert" ősi hagyományaihoz kapcsolódó pásztortevékenységek emlékét őrzi. A sajt készítése egészen a XX. század közepéig sajátos gazdasági és társadalmi formában szerveződött meg. A kisebb méretű csordákat, amint az idő jóra fordult, nyári legelőkre vitték, hogy felszabaduljanak a falu legelői, melyeknek füvet kiszárították és téli takarmánykészleteket halmoztak fel belőle. Az állatok gondozása, a sajtkészítés és a csorda őrzése a nők kizárólagos feladata volt, akik az év egy részét a hegyekben töltötték, amíg a férfiak a faluban a szénagyűjtéssel és az aratással foglalatoskodtak. A sajtot készítő asszonyok a sajtokat a formából való kiszedést követően fenyőféléből készült lecsepegtető vályúkba (kivájt fél fatörzsekbe) helyezték, melyek a sajt formájához igazodtak.

A szarvasmarha-tenyésztők a mai napig nagyobb részben füvet adnak a tejelő teheneknek. Az előállítás technikái viszont a sajtkészítés XX. század eleji fellendülése óta megváltoztak, jóllehet továbbra is megmaradtak a minden sajtkészítőre jellemző közös szokások és egyedi szakmai fogások. A „Fourme d'Ambert" előállítását mindmáig a régióban felhalmozott egyedi szakértelem teszi lehetővé. Az alvadékot „kukoricaszem" méretű szemcsékre darabolják fel, majd megkavarják, hogy az így kialakuló rendkívül vékony hártya megakadályozza a szemcsék összetapadását a formába öntéskor. A formába helyezés előtt az első, csepegtetőszőnyegen végzett lecsepegtetéskor kiválik a tejsavó egy része, miközben a szemcsék épek maradnak. A formába helyezést követően a sajt lecsepegtetése préselés nélkül történik, rendszeres forgatással, hogy a tejsavó távozhasson, de a sajtban megmaradjanak az előző szakasz során keletkezett hézagok. A sajt szikkasztásának végső fázisát a sózás jelenti. Amikor a sajt kellően szilárd formát vett fel – azaz legalább négy nap elteltével – a sajtkészítők nagy tűkkel megszurkálják, levegőző csatornákat nyitva, melyeken keresztül az oxigén eljuthat a sajt belsejébe is. Az érlelés során a hőmérséklet és nedvesség megfelelő szinten tartása teszi lehetővé a héj kialakulását, illetve a *Penicillium roqueforti* kultúrák megfelelő fejlődését.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Fourme d'Ambert" tehéntejből készült, 17–21 cm magas és 12,5–14 cm átmérőjű, jellegzetes hosszúkás, állított henger alakú sajt.

A *Penicillium roqueforti* kultúra hatására kialakult, egyenletes penészerezéssel átszőtt sajttésztában lyukak és hézagok találhatók.

A „Fourme d'Ambert" puha, lágy állagú sajt.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Fourme d'Ambert" mérete összekapcsolódik a földrajzi területen a füves legelők és a szarvasmarha-tartásnak kedvező természeti környezet hatására kialakult hagyományos gazdasági és társadalomszervezési formákkal.

A sajt mérete igazodott a csordák kis méretéhez, valamint ahhoz, hogy a sajt készítése a nők feladatai közé tartozott: ez a sajtforma kevés tejet igényel és könnyen kezelhető. A „Fourme d'Ambert" jellegzetes, hosszúkás és állított hengerformája megkönnyítette a lecsepegtetést a régebben használatos, fenyőfélékből faragott favályúkban.

A „Fourme d'Ambert" tésztájában egyenletesen eloszló penészerezés az előállítás szakszerűségének köszönhetően alakul ki. Az alvadék szemcséinek mérete a keveréssel együtt meghatározza a sajttészta állagát, és elősegíti a *Penicillium roqueforti* fejlődéséhez szükséges üregek kialakulását. Ezt a folyamatot segíti elő az első, csepegtetőszőnyegen végzett lecsepegtetés, majd a második csepegtetési művelet is, melyet préselés nélkül, forgatással és a megszurkálással való levegőztetéssel végeznek. A sajt végső formája az érlelés során alakul ki.

A „Fourme d'Ambert" puha és lágy állagát annak köszönheti, hogy az alvadékot nem törik össze, és a lecsepegtetés, a sózás és az érlelés megfelelő gonddal történik.

A sajátos környezet, életforma és sajtkészítő technikák eredményeként létrejött „Fourme d'Ambert" egy középmagas hegyvidéki környezetben élő emberi közösség egyedi értékeinek kifejeződése.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

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