II

(Atti mhux leġiżlattivi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 1207/2013

tat-22 ta' Novembru 2013

li japprova emenda minuri għall-ispeċifikazzjonijiet ta' denominazzjoni rreġistrata fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti ta' oriġini u tal-indikazzazzjonijiet ġeografiċi protetti [Fourme d'Ambert (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u b'mod partikolari t-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) B'mod konformi mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat it-talba ta' Franza għall-approvazzjoni ta' emenda għall-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Fourme d'Ambert", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1263/96 [2].

(2) L-għan tat-talba huwa li jiġu emendati l-ispeċifikazzjonijiet billi tiġi ppreċiżata l-prova tal-oriġini, il-metodu tal-ksib, it-tikkettjar, ir-rekwiżiti nazzjonali u d-dettalji tal-istrutturi inkarigati mill-kontroll tad-denominazzjoni.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda inkwistjoni u kkonkludiet li din hija ġġustifikata. Peress li l-emenda hija minuri skont it-tifsira tat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura stabbilita fl-Artikoli 50 sa 52 tal-imsemmi regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Fourme d'Ambert" huma emendati b'mod konformi mal-Anness I ta' dan ir-regolament.

Artikolu 2

Id-dokument uniku kkonsolidat li jiġbor l-elementi prinċipali tal-ispeċifikazzjonijiet jinsab fl-Anness II ta' dan ir-regolament.

Artikolu 3

Dan ir-regolament jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-regolament jorbot fl-intier tiegħu u huwa direttament applikabbli fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-22 ta' Novembru 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 163, 2.7.1996, p. 19.

ANNESS I

Fl-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Fourme d'Ambert", l-emenda li ġejja hija approvata:

1. **Intestatura IV.2. "Deskrizzjoni tal-prodott"**

— Id-deskrizzjoni organolettika li ġejja tissupplimenta d-deskrizzjoni tal-prodott: "Il-Fourme d'Ambert għandu kompożizzjoni ratba u kremuża. Għandu riħa fina u tfuħ, togħma prodott tal-ħalib aċċentwata b'taħlita ta' togħmiet li jirriżultaw mill-attività ta' moffa tal-*Penicillium roqueforti*, b'togħma ta' frott. Tikka mluħa u qrusa ħafifa huma aċċettati.". Din id-deskrizzjoni hija utli għall-eżami organolettiku tal-prodott fil-qafas tal-kontroll.

— Huwa ppreċiżat li "Il-qtugħ tal-Fourme d'Ambert huwa awtorizzat jekk dan ma jiżnaturax il-kompożizzjoni tiegħu". Meta jitqies l-iżvilupp kostanti fil-modi ta' konsum tal-ġobon, din id-dispożizzjoni tiffissa qafas sabiex jiġu evitati derivattivi f'termini tat-tip ta' qtugħ.

2. **Intestatura IV.4. "Prova tal-oriġini"**

2.1. *Subintestatura IV.4.1 "Obbligi dikjarattivi"*

— Huwa ppreċiżat li "Id-dikjarazzjoni ta' identifikazzjoni ssir skont mudell ivvalidat mid-Direttur tal-Istituzzjoni nazzjonali tal-oriġini u tal-kwalità". Il-kontenut u l-modalitajiet tat-trażmissjoni tad-dikjarazzjonijiet meħtieġa għall-għarfien u s-segwitu tal-prodotti huma ddettaljati, għal kull kategorija ta' operatur ikkonċernat. Dawn l-emendi huma marbuta mar-riforma tas-sistema ta' kontroll tad-denominazzjonijiet ta' oriġini li ddaħħlet bil-liġi tad-digriet Nru 2006-1547 tas-7 ta' Diċembru 2006 dwar il-valorizzazzjoni tal-prodotti agrikoli, tal-foresti jew tal-ikel u tal-prodotti tal-baħar.

2.2. *Subintestatura IV.4.2 "Reġistri"*

— Il-lista ta' reġistrazzjonijiet li l-operaturi għandhom iwettqu hija kkompletata sabiex jiġi ffaċilitat il-kontroll tal-kundizzjonijiet ta' produzzjoni ddefiniti mill-ispeċifikazzjonijiet.

2.3. *Subintestatura IV.4.3 "Kontrolli fuq il-prodott"*

— L-istadju meta jsir l-eżami organolettiku tal-prodott u l-metodu tat-teħid tal-kampjuni huma ppreċiżati. Dawn il-modalitajiet huma sussegwentement inklużi fil-pjan ta' kontroll jew ta' spezzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini mfassal minn korp ta' kontroll.

3. **Intestatura IV.5 "Metodu tal-ksib"**

3.1. *Subintestatura IV.5.1 "Produzzjoni tal-ħalib"*

— Il-merħla li tipproduċi l-ħalib hija ddefinita. Din tikkonsisti fi "il-baqar tal-ħalib u l-erieħ ta' tiġdid kollha preżenti fl-impriża agrikola", waqt li huwa mifhum li "il-baqar tal-ħalib huma l-annimali li jkunu qegħdin jipproduċu l-ħalib u dawk xotti" waqt li "l-erieħ huma l-annimali bejn il-fażi tal-ftim sakemm iwelldu". Din id-definizzjoni hija intiża biex tistabbilixxi b'mod ċar għal liema annimali qiegħda ssir referenza bl-użu tat-termini "merħla li tipproduċi l-ħalib", "baqar tal-ħalib" u "erieħ" fil-kumplament tal-ispeċifikazzjonijiet, sabiex tiġi evitata kwalunkwe konfużjoni.

— Huwa propost li tiddaħħal din id-dispożizzjoni:

"Sa mill-1 ta' Jannar 2015, l-għalf maħsud mogħti lill-erieħ għandu jiġi wkoll miż-żona ġeografika. Ta' mill-inqas xahar qabel ma jibdew jagħmlu l-ħalib, l-erieħ għandhom ikunu preżenti fuq l-impriża agrikola u l-alimentazzjoni tagħhom għandha tkun konformi mad-dispożizzjonijiet iffissati minn dawn l-ispeċifikazzjonijiet għall-alimentazzjoni tal-baqar tal-ħalib li jkunu qegħdin jipproduċu l-ħalib."

L-għan ta' din il-miżura huwa li tissaħħaħ ir-rabta mal-art permezz tal-alimentazzjoni tal-merħla li tipproduċi l-ħalib (inklużi l-erieħ) u li jiġi ffaċilitat il-kontroll tal-alimentazzjoni tal-annimali (billi jiġu evitati b'mod partikolari t-trasferimenti ta' għalf bejn baqar tal-ħalib u erieħ). Huwa ffissat terminu għall-implimentazzjoni ta' din il-miżura. Effettivament, il-kisba tal-awtonomija fit-tagħlif tista' teħtieġ l-implimentazzjoni ta' azzjonijiet li jieħdu ż-żmien: bidla tal-pratiki, modifika tal-mergħat.

— Id-dispożizzjoni li tirrigwarda l-projbizzjoni tal-kruċiferi hija ppreċiżata b'dan il-mod: "Il-konsum u d-distribuzzjoni tal-kruċiferi fil-forma ta' għalf aħdar huma pprojbiti u dan għall-annimali kollha preżenti fl-impriża agrikola.". L-objettiv huwa li jiġi ffaċilitat il-kontroll u li tiġi evitata kull ambigwità għal ċerti kruċiferi li jistgħu jkunu kemm għalf kif ukoll supplimenti (pereżempju l-kolza).

— Ir-rwol tal-ħaxix bħala bażi tal-alimentazzjoni huwa affermat, ippreċiżat u msaħħaħ permezz tad-dispożizzjonijiet li ġejjin: "Bħala medja matul is-sena, il-ħaxix mikul mill-mergħa, fil-forma ta' tiben, qabel ma jsir tiben jew mis-silo jirrappreżenta ta' mill-inqas 50 % tar-razzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib, espress bħala materjal niexef. Ta' kuljum, il-ħaxix mikul mill-mergħa, fil-forma ta' tiben, qabel ma jsir tiben jew mis-silo jirrappreżenta ta' mill-inqas 30 % tar-razzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib, espress bħala materjal niexef.".

— Id-dispożizzjoni dwar il-kwantità minima ta' tiben imqassam lill-baqar tal-ħalib barra mill-perjodu meta jirgħu hija fformulata mill-ġdid u ssupplimentata bil-fraži "Tiben tfisser ħaxix maqtugħ u mnixxef b'persentaġġ ta' materjal niexef ta' aktar minn 80 %.". Effettivament, fil-qafas tal-kontroll, irriżulta li kien neċessarju li tiġi ppreċiżata d-definizzjoni ta' tiben.

— Il-kundizzjonijiet għall-ħżin tal-għalf huma ppreċiżati skont kif ġej: "Sa mill-1 ta' Jannar 2015, it-tiben li jintuża għall-alimentazzjoni tal-merħla li tipproduċi l-ħalib għandu jinħażen f'post fiss, niexef u iżolat mix-xemx. L-għalf tas-silo għandu jinħażen f'post miksi bil-konkrit jew stabilizzat.". Dawn id-dispożizzjonijiet huma intiżi biex jippreżervaw il-kwalità tal-għalf. Id-dħul fis-seħħ iddiferit tal-ewwel dispożizzjoni għandu jippermetti lill-operaturi li jagħmlu l-investimenti meħtieġa.

— Għal aktar preċiżjoni, huwa indikat li l-projbizzjoni tat-trobbija esklużivament fi stalel permanenti tikkonċerna l-baqar tal-ħalib. Matul il-perjodu meta jkun disponibbli l-ħaxix, sakemm ikun jippermetti t-temp, huwa impost obbligu li l-baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib jinħarġu jirgħu f'dawn il-kundizzjonijiet: "It-tul ta' dan il-perjodu ma jistax ikun inqas minn 150 jum fis-sena. Il-mergħat li jitpoġġew għad-dispożizzjoni tal-baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib għandhom ikunu ta' mill-inqas 3 000 metru kwadrat għal kull baqra bħala medja matul il-perjodu tar-ragħa. Il-mergħat għandhom ikunu aċċessibbli għall-annimali.". Dawn il-kundizzjonijiet huma intiżi biex jissaħħaħ is-sehem tar-ragħa fl-alimentazzjoni tal-baqar tal-ħalib.

— Il-materja prima li tista' tintuża fis-supplimenti mogħtija lill-baqar tal-ħalib u l-additтivi awtorizzati issa huma elenkati f'żewġ listi pożittivi distinti, għal aktar ċarezza.

Il-lista pożittiva ta' materja prima awtorizzata fis-supplimenti mogħtija lill-baqar tal-ħalib hija kkompletata bil-prodotti tal-ħbub tal-qamħ, il-qamħirrum umdu, il-prodotti taż-żrieragħ oleaġinużi u leguminużi, is-subprodotti taż-żrieragħ tal-leguminużi, il-prodotti sekondarji tal-manifattura tal-aċidi amminiċi mill-fermentazzjoni u l-imluħ tal-ammonju. It-termini "iż-żrieragħ proteaġinużi", "l-espellenti kollha mingħajr żieda ta' urea" u "il-melħ, il-minerali" huma ssostitwiti rispettivament bit-termini "iż-żrieragħ tal-leguminużi", "is-subprodotti taż-żrieragħ jew frott oleaġinuż, mingħajr żieda ta' urea" u "l-elementi minerali". Huwa ppreċiżat ukoll li l-imżiewed tal-qamħirrum jistgħu jiġu kkonservati f'kundizzjonijiet nexfin jew umdi. Dawn il-materji primi ma għandhomx impatt fuq il-kwalità tal-prodott.

L-użu tas-soder għat-trattament taċ-ċereali u s-subprodotti tagħhom huwa pprojbit għaliex din ma hijiex prattika tradizzjonali.

Il-lista pożittiva ta' additтivi hija ssostitwita bil-fraži "Kull additтiv intiż biex jimmodifika direttament il-kompożizzjoni tal-ħalib huwa pprojbit." u telenka b'mod eżawrjenti l-kategoriji u l-gruppi funzjonali ta' additтivi awtorizzati, waqt li tirrispetta t-terminoloġija regolatorja. Din l-emenda hija intiża biex tiġi evitata kull ambigwità jew interpretazzjoni matul il-kontrolli.

— Dispożizzjoni li tipprojbixxi l-OĠM fl-alimentazzjoni tal-annimali u l-kultivazzjonijiet tal-impriża agrikola hija miżjuda, sabiex jinżamm il-karattru tradizzjonali tal-alimentazzjoni.

— Il-modalitajiet għall-introduzzjoni ta' annimali mixtrija minn barra l-impriża agrikola fil-merħla li tipproduċi l-ħalib huma ppreċiżati skont kif ġej: "Ta' mill-inqas xahar qabel ma jibdew jipproduċu l-ħalib, l-erieħ u l-baqar xotti mixtrija għandhom jiġu ppreżentati fl-impriża agrikola u l-alimentazzjoni tagħhom għandha tkun skont id-dispożizzjonijiet iffissati minn dawn l-ispeċifikazzjonijiet għall-alimentazzjoni tal-baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib." B'ħekk, l-annimali mixtrija minn barra l-impriża agrikola jibbenefikaw minn perjodu ta' adattament ta' mhux inqas minn xahar qabel ma l-ħalib tagħhom jintuża għall-produzzjoni tal-Fourme d'Ambert.

L-introduzzjoni fil-merħla ta' baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib tista' ssir f'dawn il-kundizzjonijiet: "F'merħla tal-ħalib, il-baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib mixtrija mingħand bdiewa li ma jirrispettawx il-kundizzjonijiet għall-produzzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini 'Fourme d'Ambert' jirrappreżentaw massimu ta' 10 % tal-merħla tal-baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib tal-impriża agrikola fis-sena relevanti, jew, fis-sena, massimu ta' baqra tal-ħalib waħda fil-fażi li tipproduċi l-ħalib relevanti għal impriżi agrikoli li jkollhom inqas minn 10 baqar tal-ħalib fl-impriża agrikola."

— Huwa ppreċiżat li "Id-dikantar taċ-ċisterni f'tankijiet fissi għandu jitwettaq b'mod obbligatorju fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni.", sabiex tiġi msaħħa t-traċċabilità tal-ħalib u jiġi ffaċilitat il-kontroll.

3.2. *Subintestatura IV.5.5 "Produzzjoni fir-razzett"*

— Fil-każ tal-produzzjoni fir-razzett, is-sentenza "għandu jintuża l-ħalib ta' mhux aktar minn żewġ ħalbiet suċċessivi, fejn l-ewwel wieħed jinżamm imkessaħ sabiex jibqa' tajjeb" tneħħiet. Din ġiet ikkunsidrata li hija inutli meta titqies id-dispożizzjoni li tipprevedi li għal dan it-tip ta' produzzjoni, "iż-żieda tal-kimożina għandha ssir mhux aktar tard minn 16-il siegħa wara l-eqdem ħalba.".

3.3. *Subintestatura IV.5.3 "Proċessar"*

— Huwa ppreċiżat li t-tniggiż isir mir-raba' jum 'il quddiem mill-jum taż- żieda tal-kimożina, minflok mir-raba' jum wara ż-żieda tal-kimożina, sabiex tiġi evitata kull ambigwità matul il-kontroll u b'mod konformi mal-prattiki fis-seħħ fis-settur.

4. **Intestatura IV.8 "Tikkettjar"**

L-obbligu li titpoġġa r-referenza "denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata" fuq it-tikketta tneħħa u ġie ssostitwit bl-obbligu li jitpoġġa s-simbolu tal-Unjoni Ewropea relatat mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta, sabiex it-tikketta tkun tinqara faċilment u tinħoloq sinerġija fil-komunikazzjoni tal-prodotti rreġistrati DPO.

5. **Intestatura IV.9 "Rekwiżiti nazzjonali"**

B'mod konformi mar-riforma nazzjonali tas-sistema ta' kontroll tad-denominazzjonijiet ta' oriġini msemmija iktar 'il fuq, ġiet miżjuda tabella li tippreżenta l-punti prinċipali li għandhom jiġu kkontrollati u l-metodu kif jiġu evalwati.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU KKONSOLIDAT

Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [1]

"FOURME D'AMBERT"

Nru KE: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Dénominazzjoni**

"Fourme d'Ambert"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott bid-denominazzjoni msemmija fil-punt 1*

Il-ġobon li jibbenefika mid-denominazzjoni ta' oriġini "Fourme d'Ambert" huwa ġobon magħmul mill-ħalib tal-baqra pproċessat bil-kimożina li jiġi fil-forma ta' ċilindru b'tul ta' bejn 17 u 21 ċentimetru, dijametru ta' bejn 12,5 u 14-il ċentrimetru u piż ta' bejn 1,9 u 2,5 kilogramma, b'polpa bil-vini, mhux ippressat, mhux imsajjar, iffermentat u mmellaħ.

Il-kontenut f'materja grassa huwa ta' mhux inqas minn 50 gramma għal kull 100 gramma ta' ġobon wara t-tnixxif totali, u l-kontenut tal-materjal niexef ma għandux ikun inqas minn 50 gramma għal kull 100 gramma ta' ġobon immaturat.

Il-ġobon jista' jibbenefika mid-denominazzjoni ta' oriġini "Fourme d'Ambert" biss mit-tmienja u għoxrin jum mid-data taż-żieda tal-kimożina.

Il-"Fourme d'Ambert" huwa ġobon miksi b'qoxra fina u bil-moffa, ta' lewn minn griż ċar sa griż li jista' jkollu moffa bajda, safra u ħamra kif ukoll riflessjonijiet fil-blu. Il-polpa ta' kulur abjad lewn il-krema għandha feħiet b'vini regolari blu fl-aħdar.

Il-"Fourme d'Ambert" għandu kompożizzjoni ratba u kremuża. Għandu riħa fina u tfuħ, togħma ta' prodott tal-ħalib aċċentwata min taħlita ta' togħmiet li jirriżultaw mill-attività ta' moffa tal-*Penicillium roqueforti*, b'togħma ta' frott. Tikka mluħa u qrusa ħafifa huma aċċettati.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Għalf għall-annimali (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss)*

Matul is-sena kollha, ir-razzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib huwa żgurat esklużivament minn għalf provenjenti miż-żona ġeografika tad-denominazzjoni. "Il-konsum u d-distribuzzjoni tal-kruċiferi fil-forma ta' għalf aħdar huma pprojbiti u dan għall-annimali kollha preżenti fl-impriża agrikola.

Bħala medja matul is-sena, il-ħaxix mikul mill-mergħa, fil-forma ta' tiben, qabel ma jsir tiben jew mis-silo jirrappreżenta ta' mill-inqas 50 % tar-razzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib, espress bħala materjal niexef. Ta' kuljum, il-ħaxix mikul mill-mergħa, fil-forma ta' tiben, qabel ma jsir tiben jew mis-silo jirrappreżenta ta' mill-inqas 30 % tar-razzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib, espress bħala materjal niexef.

Barra mill-perjodu meta jirgħu, il-baqar tal-ħalib jirċievu kuljum ta' mill-inqas 3 kg tiben għal kull baqra, espress bħala materjal niexef.

Matul il-perjodu meta jkun disponibbli l-ħaxix, sakemm ikun jippermetti t-temp, huwa impost obbligu li l-baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib jitħallew jirgħu. It-tul ta' dan il-perjodu ma jistax ikun inqas minn 150 jum fis-sena.

L-għoti ta' supplimenti u addittivi huwa llimitat għal 1 800 kg ta' materjal niexef għal kull baqra tal-ħalib u fis-sena, bħala medja għall-baqar tal-ħalib kollha.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Issostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal- 21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel. (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

Huma awtorizzati biss bħala supplimenti u addittivi mogħtija lill-baqar tal-ħalib il-materji prima u l-addittivi ppreċiżati f'lista pożittiva.

Huma awtorizzati biss għall-alimentazzjoni tal-annimali dawk il-ħxejjex, il-prodotti sekondarji u l-għalf supplimentari minn prodotti mhux transġeniċi.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom iseħħu fiż-żona ġeografika delimitata*

Il-produzzjoni tal-ħalib, il-manifattura, il-maturazzjoni u l-konservazzjoni tal-ġobon ta' 28 jum li jibdew jgħoddu mid-data taż-żieda tal-kimożina għandhom iseħħu fi ħdan iż-żona ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi applikabbli għat-tfettit, tħakkik u tgeżwir, eċċ.*

Il-qtugħ tal-"Fourme d'Ambert" huwa awtorizzat jekk dan ma jiżnaturax il-kompożizzjoni tiegħu.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettjar*

It-tikketta tal-"Fourme d'Ambert" tikkonsisti fl-isem tad-denominazzjoni miktub b'ittri b'dimensjonijiet ta' mill-inqas żewġ terzi ta' dawk tal-ittri l-aktar kbar li jinsabu fuq it-tikketta u s-simbolu DOP tal-Unjoni Ewropea.

Kull kelma kwalifikattiva miżjuda direttament mal-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini hija pprojbita, ħlief għall-marki tal-manifattura jew tal-kummerċ partikolari.

4. Deskrizzjoni fil-qosor tad-delimitazzjoni taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tal-Fourme d'Ambert testendi għat-territorju li ġej:

Id-département ta' Puy-de-Dôme

Il-cantons ta' 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 u Viverols: il-communes kollha.

Il-communes ta' 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 u Volvic.

Id-département ta' Cantal

Il-cantons ta' Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: il-communes kollha.

Id-département ta' Loire

Il-communes ta' Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau u Sauvain.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Fatturi naturali

Iż-żona ġeografika tal-"Fourme d'Ambert" tinsab f'żona muntanjuża u tinkludi:

— żona kkostitwita mill-"hautes chaumes" ta' Forez, fil-parti tal-quċċata tal-muntanji ta' Forez, fil-konfini tad-départements ta' Loire u ta' Puy-de-Dôme. L-"hautes chaumes", jikkonsistu f'meded ta' art vasti mneżżgħin u miżrugħa fuq sisien tal-granit u ċċirkondati minn art li xxeqleb b'foresti ta' siġar tar-raża. L-"hautes chaumes" huma misqija sew (xita annwali medja ta' aktar minn 1 000 mm) u soġġetti għal influwenza kontinentali u oċeanika (temperaturi medji annwali ta' inqas minn 10 °C).

— żona kkostitwita prinċipalment minn plateaux kristallini jew volkaniċi, iċċirkondati minn widien magħluqa, li minħabba l-altitudni jew il-preżenza ta' tlajja' weqfin għandhom ukoll karatteristiċi tal-muntanji, meta mqabbla mal-Limagnes, ta' altitudni baxxa u art witja, b'substrat fil-biċċa l-kbira tafli u tal-franka u klima aktar niexfa.

L-altitudni u l-klima b'ħafna xita jagħmlu ż-żona ġeografika post tajjeb biex jikber il-ħaxix.

Faturi umani

Il-produzzjoni tal-"Fourme d'Ambert" ċertament tmur lura għaż-żminijiet tal-Medjuevu, kif tixhed xbiha mnaqqxa fuq ġebla ta' kappella antika fewdali li tinsab fl-qalba tal-muntanji ta' Forez. L-"hautes chaumes" huma l-post fejn inbnew il-jasseries (binjiet tal-injam tal-alpi li jinsabu f'altitudni superjuri għal dik tal-ħabitat permanenti, jiġifieri aktar minn 1 200 m), li huma xiehda tal-attività ta' raġħa marbuta mal-produzzjoni antika tal-"Fourme d'Ambert". Sa nofs l-għoxrin seklu, din kienet issir fi ħdan organizzazzjoni ekonomika u soċjali ferm partikolari. Effettivament, merħliet ta' daqs modest kienu jittieħdu jirgħu fil-muntanji fix-xhur sħan, waqt li l-mergħat tal-villaġġ jinħasdu sabiex jiffurmaw l-għalf għall-istaġun tax-xitwa. In-nisa kienu esklużivament responsabbli biex jieħdu ħsieb l-annimali, jaħdmu l-ġobon u joqgħodu għassa mal-merħla, u kienu jgħixu għal parti mis-sena fil-muntanja waqt li l-irġiel kienu jibqgħu fil-villaġġ biex ikabbru u jaħsdu t-tiben. Matul il-proċess ta' manifattura tiegħu, il-ġobon kien jitpoġġa biex joskula wara li jitneħħa mill-forma fuq gandotti tal-injam tar-raża (zkuk tas-siġar maqtugħin min-nofs u svujtati) li jagħtu l-forma lill-ġobon.

Illum il-ġurnata l-bdiewa għadhom jużaw fil-biċċa l-kbira l-ħaxix għall-alimentazzjoni tal-baqar tal-ħalib. It-tekniki tal-produzzjoni evolvew wara l-iżvilupp tal-produzzjoni fl-għoxrin seklu, iżda d-drawwiet komuni għall-produtturi kollha u ċerta sengħa speċifika ġew ikkonservati. Illum il-ġurnata, il-produzzjoni tal-"Fourme d'Ambert" teħtieġ l-implimentazzjoni ta' snajja' speċifiċi. Il-baqta' titqatta' għad-daqs ta' "ħbub tal-qamħirrum" li mbagħad jitħawdu sabiex tifforma madwarhom rita rqiqa ferm li żżommhom milli jeħlu ma' xulxin waqt li jkunu qegħdin jieħdu l-forma. Qabel ma jitpoġġa fil-forma, jingħata l-ewwel skular fuq tapit sabiex il-baqta' tkun tista' tinfired minn parti tal-laktoserum mingħajr ma jitgħaffġu l-bċejjeċ żgħar. Wara li jitpoġġa fil-forma, l-iskular isir mingħajr pressa, billi jinqeleb, sabiex ikun jista' jitneħħa l-laktoserum waqt li jinżammu t-toqob maħluqa fil-ġobon fl-istadju preċedenti. It-tidwir jikkontribwixxi għall-finalizzazzjoni tal-iskular. Meta l-ġobon ikun laħaq forma stabbli biżżejjed, jew wara perjodu ta' mill-inqas erbat ijiem, isir it-tniggiż sabiex jinħolqu toqob minn fejn tista' tidħol l-arja, li jippermettu lill-ossiġnu li jippenetra fil-ġobon. Il-ġestjoni tat-temperatura u tal-umdità fil-faż̀i tal-maturazzjoni tippermetti li tinħoloq il-qoxra waqt li jiġi kkontrollat l-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti*.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-"Fourme d'Ambert" huwa ġobon tal-ħalib tal-baqra b'forma ċilindrika karatteristika, tawwali u wieqaf, b'tul ta' bejn 17 u 21 ċentimetru u dijametru ta' bejn 12,5 u 14-il ċentrimetru.

Il-polpa tiegħu għandha feħiet b'vini mqassmin regolarment, minħabba l-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti*.

Il-kompożizzjoni tiegħu hija ratba u kremuża.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPODPO), jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-format tal-"Fourme d'Ambert" huwa marbut mal-organizzazzjoni ekonomika u soċjali li kienet stabbilixxiet ruħha storikament fiż-żona ġeografika, sabiex jittieħed vantaġġ mill-ambjent naturali favorevoli għall-ħaxix u għat-trobbija tal-ifrat.

Dan il-format effettivament kien adattat għall-merħliet ta' daqs żgħir u għall-ħidma tan-nisa li kienu jipproduċu l-ġobon: kien jeħtieġ ftit ħalib u jippermetti manipulazzjoni faċli. Il-forma karatteristika tal-"Fourme d'Ambert", tawwalija u wieqfa, kienet partkolarment adattata għall-iskular fil-gandotti tal-injam tar-raża użati f'dawk iż-żminijiet.

Il-vinitura mqassma regolarment fil-polpa tal-"Fourme d'Ambert" hija marbuta mal-għarfien implimentat matul il-produzzjoni tiegħu. Effettivament, id-daqs tal-biċċiet tal-baqta', assoċjati mat-tħawwid, jiddetermina l-koeżjoni tal-polpa u jiffavorixxi l-ftuħ ta' toqbiet, li huma meħtieġa għall-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti*. Dan l-iżvilupp huwa megħjun mill-implimentazzjoni tal-ewwel skular fuq tapit segwit bi skular mingħajr ippressar, permezz ta' qlib u bl-intervent tal-ossiġnu permezz tat-tniggiż. Huwa jissoda matul il-maturazzjoni.

Il-kompożizzjoni ratba u kremuża tal-"Fourme d'Ambert" tinkiseb b'mod partikolari bis-saħħa tan-nuqqas ta' tfarrik u skular, tmelliħ u maturazzjoni adattati.

Bħala l-frott ta' ambjent, mod ta' ħajja u tekniki tal-produzzjoni tal-ġobon partikolari, il-"Fourme d'Ambert" b'hekk huwa l-espressjoni ta' komunità umana f'ambjent naturali semi-muntanjuż.

Referenża għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjonijiet

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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