II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 1207/2013 AL COMISIEI

din 22 noiembrie 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Fourme d'Ambert (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Franței de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Fourme d'Ambert", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1263/96 al Comisiei ([2]).

(2) Scopul cererii este modificarea caietului de sarcini pentru a se aduce precizări privind dovada originii, metoda de obținere, etichetarea, cerințele naționale și datele de contact ale organismelor de control.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Fourme d'Ambert" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 22 noiembrie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 163, 2.7.1996, p. 19.

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Fourme d'Ambert":

1. **Punctul IV.2 „Descrierea produsului"**

— Următoarea descriere a caracteristicilor organoleptice completează descrierea produsului: „«Fourme d'Ambert» are o textură suplă și onctuoasă, o savoare fină și parfumată, un gust de lapte accentuat de o combinație de gusturi generate de activitatea tulpinilor de *Penicillium roqueforti* și un gust de tip fructat. Sunt acceptate un ușor gust sărat și un ușor gust amar." Această descriere este utilă pentru analiza organoleptică a produsului în cadrul unui control.

— Se precizează că „Porționarea brânzei «Fourme d'Ambert» este autorizată dacă nu denaturează textura acesteia". Având în vedere evoluția constantă a modalităților de consumare a brânzei, această dispoziție stabilește un cadru menit a evita impreciziile în ceea ce privește tipul de porționare.

2. **Punctul IV.4 „Dovada originii"**

2.1. *Subpunctul IV.4.1 „Elemente declarative"*

— Se precizează că „Declarația de identificare se întocmește după un model validat de directorul Institutului Național pentru origine și calitate (*Institut national de l'origine et de la qualité*)". Conținutul și modalitățile de transmitere a declarațiilor necesare pentru cunoașterea și urmărirea produselor sunt detaliate pentru fiecare categorie de operatori vizată. Aceste modificări sunt legate de reforma sistemului de control al denumirilor de origine, introdusă prin Ordonanța nr. 2006-1547 din 7 decembrie 2006 privind valorificarea produselor agricole, forestiere sau alimentare și a produselor marine.

2.2. *Subpunctul IV.4.2 „Registre"*

— Lista înregistrărilor pe care trebuie să le efectueze operatorii este completată în scopul facilitării controlului privind respectarea condițiilor de producție prevăzute de caietul de sarcini.

2.3. *Subpunctul IV.4.3 „Controale privind produsul"*

— Se precizează stadiul în care se efectuează analiza organoleptică a produsului și metoda de prelevare. Aceste modalități sunt apoi reluate în planul de control sau de inspecție al denumirii de origine elaborat de un organism de control.

3. **Punctul IV.5 „Metoda de obținere"**

3.1. *Subpunctul IV.5.1 „Producția de lapte"*

— Este definit șeptelul de vaci de lapte. Este vorba despre „totalitatea vacilor de lapte și a junincilor de reînnoire a șeptelului prezente în exploatație", fiind clar că „vacile de lapte sunt animalele în lactație și animalele în repaus mamar", iar „junincile sunt animalele aflate între înțărcare și prima lor fătare." Această definiție are scopul de a stabili în mod clar la ce animale se face referire atunci când sunt utilizați termenii „șeptel de vaci de lapte", „vaci de lapte" și „juninci" în restul caietului de sarcini, pentru a se evita orice confuzie.

— Se propune introducerea următoarei dispoziții:

„Începând din 1 ianuarie 2015, nutrețurile recoltate și distribuite junincilor provin, de asemenea, din aria geografică delimitată. Junincile sunt prezente în exploatație cu cel puțin o lună înainte de a intra în lactație, iar hrana lor respectă dispozițiile prevăzute în caietul de sarcini actual pentru hrana vacilor de lapte aflate în lactație."

Obiectivul acestei măsuri este consolidarea legăturii cu teritoriul cu ajutorul hranei șeptelului de vaci de lapte (în acesta fiind incluse și junincile) și facilitarea controlului privind hrana animalelor (mai exact, se evită transferurile de nutrețuri între vacile de lapte și juninci). Se stabilește un termen limită pentru punerea în aplicare a acestei măsuri. Pentru realizarea autonomiei furajere pot fi necesare acțiuni desfășurate pe perioade îndelungate, precum schimbarea practicilor și modificarea parcelării.

— Se clarifică dispoziția care vizează interzicerea cruciferelor: „Consumarea și distribuirea cruciferelor sub formă de nutreț verde sunt interzise pentru toate animalele prezente în exploatație”. Obiectivul este facilitarea controlului și evitarea oricărei ambiguități legate de anumite crucifere care pot fi în același timp nutrețuri și suplimente (de exemplu, rapița).

— Rolul ierbii ca element de bază în alimentație este afirmat, specificat și consolidat prin următoarele dispoziții: „Ca medie anuală, iarba păscută, uscată, pălită sau însilozată reprezintă cel puțin 50 % din rația de bază a vacilor de lapte, exprimată în substanță uscată. Zilnic, iarba păscută, uscată, pălită sau însilozată reprezintă cel puțin 30 % din rația de bază a vacilor de lapte, exprimată în substanță uscată.”

— Dispoziția referitoare la cantitatea minimă de fân distribuită vacilor de lapte în afara perioadei de păscut este reformulată și completată prin fraza: „Prin fân se înțelege iarbă cosită și uscată, cu un procentaj de substanță uscată de peste 80 %”. În cadrul controlului s-a dovedit că este necesară clarificarea definiției fânului.

— Condițiile de depozitare a nutrețurilor sunt precizate după cum urmează: „Începând din 1 ianuarie 2015, fânul care intră în alimentația șeptelului de vaci de lapte este depozitat într-un adăpost fix, într-un loc uscat și izolat de pământ. Nutrețurile însilozate sunt depozitate pe o suprafață betonată sau stabilizată”. Aceste dispoziții vizează păstrarea calității nutrețurilor. Amânarea intrării în vigoare a primei dispoziții trebuie să permită operatorilor să realizeze investițiile necesare.

— Pentru un plus de precizie, se indică faptul că interzicerea stabulației permanente exclusive se referă la vacile de lapte. În perioada în care există iarbă disponibilă, de îndată ce condițiile meteorologice permit acest lucru, se impune obligația ca vacile de lapte în lactație să fie scoase la păscut, în condițiile următoare: „Durata păscutului nu poate fi mai mică de 150 de zile pe an. Suprafețele puse la dispoziția vacilor de lapte în lactație pentru păscut sunt de minimum 30 de ari per vacă, în medie, pentru perioada de păscut. Pășunile sunt accesibile animalelor”. Aceste condiții vizează consolidarea rolului păscutului în alimentația vacilor de lapte.

— Materiile prime autorizate în suplimentele distribuite vacilor de lapte și aditivii autorizați fac de acum înainte obiectul a două liste pozitive distincte, pentru un plus de claritate.

Lista pozitivă a materiilor prime autorizate în suplimentele distribuite vacilor de lapte este completată cu produsele din boabe de cereale, cu porumbul boabe umed, cu produsele din semințe oleaginoase și de leguminoase, cu subprodusele din semințe de leguminoase, cu subprodusele rezultate din fabricarea aminoacizilor prin fermentare și cu sărurile de amoniu. Sintagmele „semințe de plante proteice”, „toate îngrășămintele fără adaosuri de uree” și „sarea, mineralele” sunt înlocuite de sintagmele „semințele de leguminoase”, „subprodusele din semințe sau fructe oleaginoase, fără adaos de uree” și, respectiv „elementele minerale”. De asemenea, se precizează că știuleții de porumb pot fi conservați fie uscați, fie umezi. Aceste materii prime nu au impact asupra calității produsului.

Utilizarea sodei caustice pentru tratarea cerealelor și a subproduselor acestora este interzisă, deoarece nu este o practică tradițională.

Lista pozitivă a aditivilor se înlocuiește cu fraza: „Este interzis orice aditiv care vizează modificarea directă a compoziției laptelui” și se precizează în mod exhaustiv categoriile și grupele funcționale de aditivi autorizați, cu respectarea terminologiei regulamentare. Această modificare vizează evitarea oricărei ambiguități sau interpretări în cadrul controalelor.

— Se adaugă o dispoziție care interzice OMG-urile în hrana animalelor și culturile din exploatație, pentru a se menține caracterul tradițional al alimentației.

— Modalitățile de introducere în șeptelul de vaci de lapte a animalelor cumpărate din afara exploatației sunt precizate după cum urmează: „Cu cel puțin o lună înainte de a intra în lactație, junincile și vacile în repaus mamar cumpărate sunt prezente în exploatație, iar hrana lor respectă dispozițiile prevăzute în caietul de sarcini actual pentru hrana vacilor de lapte aflate în lactație”. Astfel, animalele achiziționate în afara exploatației beneficiază de o perioadă de adaptare de minimum o lună înainte ca laptele lor să fie utilizat pentru producția de „Fourme d'Ambert”.

Introducerea în șeptelul de vaci de lapte a unor vaci de lapte în lactație este posibilă în condițiile următoare: „Într-un șeptel de vaci de lapte, vacile de lapte în lactație cumpărate de la crescători care nu respectă caietul de sarcini al denumirii de origine «Fourme d'Ambert» reprezintă maximum 10 % din efectivul vacilor de lapte în lactație din cadrul exploatației pentru anul în cauză sau maximum 1 vacă de lapte în lactație pentru anul în cauză în cazul exploatațiilor care au mai puțin de 10 vaci de lapte”.

— Se precizează că „Golirea cisternelor în rezervoare fixe se realizează în mod obligatoriu în aria geografică delimitată a denumirii”, pentru a se consolida trasabilitatea laptelui și pentru a se facilita controlul.

3.2. *Subpunctul IV.5.5 „Producția de fermă”*

— În cazul producției de fermă, fraza „se utilizează laptele provenit de la maximum două mulgeri succesive, laptele de la prima mulgere fiind conservat prin refrigerare” se elimină, deoarece este considerată inutilă, având în vedere dispoziția care prevede că, pentru acest tip de producție, „închegarea laptelui are loc la maximum 16 ore de la cea mai veche mulgere”.

3.3. *Subpunctul IV.5.3 „Prelucrare”*

— Se precizează că perforarea se realizează din a patra zi începând cu ziua închegării, în loc de a patra zi după închegare, pentru a se evita orice ambiguitate la momentul controlului și în conformitate cu practicile în vigoare în sector.

4. **Punctul IV.8 „Etichetare”**

Obligația de a adăuga pe etichetă mențiunea „*appellation d'origine contrôlée*” (denumire de origine controlată) este eliminată și este înlocuită de obligația de a utiliza simbolul Uniunii Europene aferent denumirii de origine protejată, în scopuri legate de lizibilitate și de sinergia în comunicarea în legătură cu produsele înregistrate cu DOP.

5. **Punctul IV.9 „Cerințele naționale”**

În conformitate cu reforma națională a sistemului de control privind denumirile de origine menționată anterior, se adaugă un tabel care prezintă principalele aspecte care fac obiectul controalelor și metoda de evaluare aferentă acestora.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ([1])

„FOURME D'AMBERT"

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

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denumire**

„Fourme d'Ambert"

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Brânza care beneficiază de denumirea de origine „Fourme d'Ambert" este fabricată din lapte de vacă închegat, are forma unui cilindru cu înălțimea de 17-21 cm și cu diametrul de 12,5-14 cm, o greutate de 1,9-2,5 kg și o pastă care conține mucegai, nepresată, nefiartă, fermentată și sărată.

Conținutul de grăsime este de minimum 50 g la 100 g de brânză complet uscată, iar conținutul de substanță uscată nu trebuie să fie mai mic de 50 g la 100 g de brânză maturată.

Brânza poate beneficia de denumirea de origine „Fourme d'Ambert" numai începând din a 28-a zi de la închegarea laptelui.

„Fourme d'Ambert" este o brânză acoperită de o coajă fină, uscată și mucegăită, de culoare gri deschis spre gri, putând prezenta mucegai alb, galben și roșu, precum și reflexe albăstrui. Pasta de culoare albă până la crem are goluri și o repartiție uniformă a mucegaiului de culoare variabilă, de la albastru până la verde.

„Fourme d'Ambert" are o textură suplă și onctuoasă, o savoare fină și parfumată, un gust de lapte accentuat de o combinație de gusturi generate de activitatea tulpinilor de *Penicillium roqueforti* și un gust de tip fructat. Sunt acceptate un ușor gust sărat și un ușor gust amar.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Pe parcursul întregului an, rația de bază a vacilor de lapte constă exclusiv în nutreț provenit din aria geografică a produsului cu denumire de origine protejată. Consumarea și distribuirea cruciferelor sub formă de nutreț verde sunt interzise pentru toate animalele prezente în exploatație.

Ca medie anuală, iarba păscută, uscată, pălită sau însilozată reprezintă cel puțin 50 % din rația de bază a vacilor de lapte, exprimată în substanță uscată. Zilnic, iarba păscută, uscată, pălită sau însilozată reprezintă cel puțin 30 % din rația de bază a vacilor de lapte, exprimată în substanță uscată.

În afara perioadei de păscut, vacile de lapte primesc zilnic minimum 3 kg de fân per vacă, exprimate în substanță uscată.

În perioada în care iarba este disponibilă, este obligatorie scoaterea la pășune a vacilor de lapte în lactație de îndată ce condițiile meteorologice permit acest lucru. Durata păscutului nu poate fi mai mică de 150 de zile pe an.

Utilizarea suplimentelor și a aditivilor este limitată la 1 800 kg de substanță uscată pe an pentru fiecare vacă de lapte, în medie pentru totalitatea vacilor de lapte.

([1]) JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

În suplimentele și aditivii distribuiți vacilor de lapte sunt autorizați doar materiile prime și aditivii cuprinși într-o listă pozitivă.

În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale, subprodusele și alimentele complementare obținute din produse care nu sunt transgenice.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea laptelui, fabricarea, maturarea și conservarea brânzeturilor până la împlinirea a 28 de zile de la închegarea laptelui au loc în interiorul ariei geografice delimitate.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Porționarea brânzei „Fourme d'Ambert" este autorizată dacă nu denaturează textura acesteia.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Etichetarea brânzei „Fourme d'Ambert" se face prin înscrierea denumirii cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă, precum și a simbolului DOP al Uniunii Europene.

Este interzisă prezența oricărui calificativ alături de denumirea de origine, cu excepția mărcilor specifice de producție sau comerciale.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică de producție a brânzei „Fourme d'Ambert" cuprinde următorul teritoriu:

Departamentul Puy-de-Dôme

Cantoanele 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: toate comunele.

Comunele 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, Eglise-neuve-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.

Departamentul Cantal

Cantoanele Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: toate comunele.

Departamentul Loire

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

5. Legătura cu aria geografică

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Factori naturali

Aria geografică a brânzei „Fourme d'Ambert" se află într-o zonă montană și cuprinde:

— o zonă formată din pajiștile alpine din Forez, situate pe culmile munților Forez, la granița dintre departamentele Loire și Puy-de-Dôme. Așezate pe un substrat granitic, pajiștile alpine, care se prezintă sub forma unor vaste întinderi golașe, înconjurate de versanți acoperiți cu păduri de rășinoase, sunt bine irigate (precipitații anuale medii de peste 1 000 mm) și sunt supuse unor influențe climatice atât continentale, cât și oceanice (temperaturi medii anuale sub 10 °C).

— o zonă constituită în principal din platouri cristaline sau vulcanice, întrerupte de văi cu pereți abrupți, zonă care, datorită altitudinii sau prezenței unor pante abrupte, prezintă și caracteristici montane, spre deosebire de zona numită „Les Limagnes", aflată la joasă altitudine și caracterizată de un relief plat, cu substrat preponderent argilos și calcaros și de o climă mai uscată.

Altitudinea și clima bogată în precipitații creează în aria geografică delimitată un mediu favorabil creșterii ierbii.

Factori umani

Producția de brânză „Fourme d'Ambert" datează cu siguranță din Evul Mediu timpuriu, fapt atestat de o reprezentare sculptată în piatră într-o străveche capelă feudală aflată în inima munților Forez. Pajiștile alpine sunt locul unde au fost ridicate „jasseries" (colibe de păstori, situate la o altitudine mai mare decât cea a locuințelor permanente, adică la peste 1 200 m), dovezi ale activității pastorești de care se leagă fabricarea din timpuri străvechi a brânzei „Fourme d'Ambert". Până la mijlocul secolului al XX-lea, această producție se înscria într-o organizare economică și socială deosebită. Cirezile de dimensiuni modeste erau conduse la stână în anotimpul frumos, eliberând pășunile din sat care fuseseră cosite pentru fânul destinat hranei animalelor pe timpul iernii. Îngrijirea animalelor, producerea brânzei și păzirea cirezii erau exclusiv în sarcina femeilor, care petreceau o parte a anului la munte, în vreme ce bărbații rămâneau în sat pentru a face fânul și a recolta cerealele. În procesul de producție, după scoaterea din forme, cilindrii de brânză erau puși pe niște canale de scurgere din lemn rășinos (jumătăți de trunchiuri golite), potrivite pentru forma brânzei.

Chiar și în prezent, crescătorii continuă să folosească în cea mai mare parte iarba pentru hrănirea vacilor de lapte. Tehnicile de fabricare au evoluat în urma dezvoltării producției la începutul secolului al XX-lea, dar s-au păstrat obiceiuri comune ale tuturor fabricanților și anumite competențe specifice. În prezent, fabricarea brânzei „Fourme d'Ambert" necesită punerea în practică a acestor competențe specifice. Coagulul este tăiat în boabe de mărimea „boabelor de porumb", care sunt apoi amestecate pentru a deveni înconjurate cu o peliculă foarte fină care nu le dă voie să se lipească unele de celelalte la momentul punerii în formă. Înainte de punerea în formă, o primă scurgere pe o bucată de material textil permite separarea coagulului de o parte din zer fără zdrobirea boabelor. După punerea în formă, scurgerea se face fără presare, prin întoarcere, pentru a permite evacuarea zerului rămas fără distrugerea cavităților create în interiorul brânzei în etapa precedentă. Sărarea contribuie la finalizarea scurgerii. După ce brânza ajunge la o formă suficient de stabilă, adică după o perioadă de minimum 4 zile, se efectuează perforarea, scopul fiind crearea de găuri pentru intrarea oxigenului în brânză. Gestionarea temperaturii și a umidității în timpul maturării permite formarea cojii și controlarea dezvoltării *Penicillium roqueforti*.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Fourme d'Ambert" este o brânză din lapte de vacă și prezintă o formă cilindrică tipică, alungită și dreaptă, cu o înălțime între 17 și 21 de centimetri și cu un diametru între 12,5 și 14 centimetri.

Pasta prezintă găurele, cu mucegai răspândit în mod uniform, datorat dezvoltării *Penicillium roqueforti*.

Textura brânzei este suplă și onctuoasă.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Formatul brânzei „Fourme d'Ambert" este legat de organizarea economică și socială formată de-a lungul secolelor în aria geografică delimitată, în scopul valorificării mediului natural favorabil dezvoltării ierbii și creșterii bovinelor.

De fapt, acest format era adaptat cirezilor de mici dimensiuni și mâinilor femeilor care produceau brânza: era nevoie de puțin lapte și permitea manipularea cu ușurință. Forma caracteristică a brânzei „Fourme d'Ambert", alungită și dreaptă, era deosebit de adaptată scurgerii în trunchiurile de rășinoase utilizate pe vremuri.

Mucegaiul răspândit în mod regulat în pasta brânzei „Fourme d'Ambert" este legat de competențele puse în practică la momentul fabricării. Dimensiunile boabelor de coagul, împreună cu amestecarea, determină coeziunea pastei și favorizează crearea găurelelor necesare dezvoltării *Penicillium roqueforti*. Această dezvoltare este favorizată atât de efectuarea unei prime scurgeri pe o bucată de material textil și apoi a unei alte scurgeri, fără presare, prin întoarcere, cât și de aportul de oxigen datorat perforării. Mucegaiul se dezvoltă pe parcursul maturării.

Textura suplă și onctuoasă a brânzei „Fourme d'Ambert" se obține mai ales grație absenței zdrobirii și datorită unor procedee de scurgere, sărare și maturare adaptate.

Rodul unui mediu, al unui mod de viață și al unor tehnici de producție deosebite, brânza „Fourme d'Ambert" este expresia unei comunități umane aflate într-un mediu natural montan la altitudine medie.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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