II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1207/2013

av den 22 november 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Fourme d'Ambert [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Frankrikes ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Fourme d'Ambert", vilken registrerats i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1263/96 [2].

(2) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen genom att precisera beviset på ursprung, framställningsmetoden, märkningen, de nationella kraven och kontaktuppgifterna för de organ som ansvarar för att kontrollera beteckningen.

(3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som fastställs i artiklarna 50–52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Fourme d'Ambert" ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

En konsoliderad sammanfattning av de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 22 november 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOŞ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EGT L 163, 2.7.1996, s. 19.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Fourme d’Ambert” har godkänts:

1. **Rubrik IV.2 ”Produktbeskrivning”**

— Följande organoleptiska beskrivning kompletterar produktbeskrivningen: ”’Fourme d’Ambert’ har en mjuk och fyllig textur. Smaken är ren och parfymerad med ett mjölkproduktsinslag som betonas genom en kombination av smaker med ursprung i aktiviteten hos stammar av *Penicillium roqueforti*. Resultatet blir en smak av fruktigt slag. En bismak av salt och en lätt bitterhet godtas.” Denna beskrivning är användbar vid den organoleptiska undersökningen av produkten i samband med en kontroll.

— Det preciseras att ”skärning i ’Fourme d’Ambert’ tillåts såvida det inte förvanskar texturen”. Med beaktande av de ständiga förändringarna i fråga om sätten att konsumera ost fastställs genom denna bestämmelse en ram för att undvika glidningar vad gäller typen av skärning.

2. **Rubrik IV.4 ”Bevis på ursprung”**

2.1 *Underrubrik IV.4.1 ”Förklarande delar”*

— Det preciseras att ”Identitetsförklaringen ska ske i enlighet med en modell som godkänns av chefen för det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*l’Institut national de l’origine et de la qualité*)”. Innehållet i de förklaringar som krävs för kännedom om och uppföljning av produkter, liksom formerna för överföringen av dessa, anges i detalj för varje grupp av berörda aktörer. Ändringarna hör ihop med den reform av systemet för kontroll av ursprungsbeteckningar som infördes genom lag nr 2006-1547 av den 7 december 2006 om uppvärdering av jordbruks-, skogsbruks- och livsmedelsprodukter samt havsprodukter.

2.2 *Underrubrik IV.4.2 ”Register”*

— Den förteckning över registreringar som aktörerna ska upprätta kompletteras för att underlätta kontrollen av de produktionsvillkor som fastställs i produktspecifikationen.

2.3 *Underrubrik IV.4.3 ”Kontroller av produkten”*

— Det stadium under vilket den organoleptiska undersökningen av produkten ska genomföras preciseras, och även provtagningsmetoden. Dessa former förs därefter in i den plan för kontroll eller inspektion avseende ursprungsbeteckningen som utarbetas av kontrollorganet.

3. **Rubrik IV.5 ”Framställningsmetod”**

3.1 *Underrubrik IV.5.1 ”Mjölkproduktion”*

— Mjölkkobesättningen definieras. Det rör sig om ”samtliga mjölkkor och kvigor som används för att förnya besättningen som befinner sig på gården”, varvid man ser det som att ”mjölkkor utgörs av lakterande kor och sinkor” medan ”kvigor är kor i skedet mellan avvänjning och den första kalvningen”. Denna definition syftar till att undvika eventuell förvirring och tydligt fastställa vilka djur som fortsättningsvis avses i produktspecifikationen vid användning av termerna ”mjölkkobesättning”, ”mjölkkor” och ”kvigor”.

— Följande bestämmelse bör förslagsvis införas:

”Från och med den 1 januari 2015 ska skördat foder som ges till kvigor också komma från det geografiska området. Kvigorna ska ha kommit till gården minst en månad innan de blir lakterande och deras foder omfattas därefter av de bestämmelser som fastställs i denna produktspecifikation avseende utfodringen av lakterande mjölkkor.”

Syftet med denna åtgärd är att stärka sambandet med området vad gäller utfodringen av mjölkkobesättningen (genom att inbegripa kvigorna) och att främja kontrollen av djurens foder (varvid man i synnerhet undviker att foder överförs mellan mjölkkor och kvigor). En tidsfrist fastställs för genomförandet av denna åtgärd. För att uppnå självförsörjning i fråga om foder kan det krävas att långsiktiga åtgärder vidtas, t.ex. följande: byte av metoder, ändrad indelning av ägor.

— Bestämmelsen avseende förbud mot korsblommiga växter preciseras enligt följande: ”Korsblommiga växter får inte konsumeras eller ges som grönfoder och detta förbud gäller för samtliga djur på en gård.” Syftet är att underlätta kontrollen och undvika varje tvetydighet beträffande vissa korsblommiga växter som både kan fungera som foder och som komplement (till exempel raps).

— Gräsets ställning som foderbas bekräftas, preciseras och stärks genom följande bestämmelser: ”I genomsnitt under ett år ska gräs från bete, torkat eller förtorkat gräs eller gräsensilage uppgå till minst 50 % av mjölkkornas huvudsakliga foder, uttryckt i torrsubstans. Varje enskild dag ska gräs från bete, torkat eller förtorkat gräs eller gräsensilage uppgå till minst 30 % av mjölkkornas huvudsakliga foderranson, uttryckt i torrsubstans.”

— Bestämmelsen om den minimimängd hö som ska ges till mjölkkorna utanför betesperioden omformuleras och kompletteras med meningen ”Med hö avses slaget och torkat gräs med en torrsubstanshalt på mer än 80 %.” Vid kontroller har det visat sig nödvändigt att precisera definitionen av hö.

— Villkoren för lagring av foder preciseras enligt följande: ”Från och med den 1 januari 2015 ska hö som ingår i en mjölkkobesättnings foder lagras under ett fast skydd, på en torr plats med isolerat golv. Ensilerat foder ska lagras i ett betongklätt eller stabiliserat utrymme.” Bestämmelserna syftar till att bevara fodrets kvalitet. Skillnaden i ikraftträdandedatum i den första bestämmelsen ska göra det möjligt för aktörerna att genomföra nödvändiga investeringar.

— För tydlighetens skull anges att förbudet mot att uteslutande hålla djuren i permanenta stallar gäller mjölkkor. Under den period då det finns tillgång till bete, från det att väderförhållandena tillåter det, är det enligt följande villkor obligatoriskt att låta lakterande mjölkkor beta: ”Perioden får inte understiga 150 dagar per år. De ytor som ska finnas tillgängliga för lakterande mjölkkors bete ska uppgå till i genomsnitt minst 30 ar per ko under betesperioden. Betesmarkerna ska vara tillgängliga för djuren.” Dessa villkor syftar till att stärka betets ställning i mjölkkornas utfodring.

— Råvaror som får ingå i kompletterande foder som ges till mjölkkor och godkända tillsatser omfattas fortsättningsvis av två olika positivlistor i syfte att öka tydligheten.

Positivlistan över råvaror som får ingå i kompletterande foder som ges till mjölkkor kompletteras med spannmålsprodukter, våt majs, produkter av oljeväxtfrön och baljväxtfrön, biprodukter av baljväxtfrön, samprodukter från framställningen av aminosyror genom jäsning och ammoniumsalter. Termerna ”frön från proteingrödor”, ”alla oljekakor utan urinämnestillsatser” och ”salt, mineraler” ersätts i tur och ordning av termerna ”baljväxtfrön”, ”biprodukter från oljefrön eller oljefrukter, utan urinämnestillsats” och ”mineraldelar”. Dessutom preciseras det att majskolvar får konserveras antingen torrt eller fuktigt. Dessa råvaror har ingen inverkan på produktens kvalitet.

Användningen av kaustik soda för att bearbeta spannmål och spannmålsbiprodukter är förbjuden eftersom detta inte motsvarar någon traditionell metod.

Positivlistan över tillsatser ersätts med meningen ”Varje tillsats som syftar till att direkt ändra mjölkens sammansättning är förbjuden” och det redogörs utförligt för de funktionella grupperna och kategorierna av godkända tillsatser, i enlighet med den föreskrivna terminologin. Syftet med denna ändring är att undvika varje tvetydighet eller tolkningsutrymme i samband med kontrollerna.

— En bestämmelse genom vilken genetiskt modifierade organismer förbjuds i djurens foder och gårdarnas odlingar har lagts till. Detta i syfte att bevara fodrets traditionella karaktär.

— Villkoren för att föra in djur som köpts utanför gården i mjölkkobesättningen preciseras på följande sätt: ”De inköpta kvigorna och sinkorna ska ha kommit till gården minst en månad innan de blir lakterande och deras utfodring omfattas därefter av de bestämmelser som fastställs i denna produktspecifikation avseende utfordringen av lakterande mjölkkor.” Således ska djur som köpts in till gården utifrån ges en anpassningsperiod på minst en månad innan deras mjölk används för framställningen av ”Fourme d'Ambert”.

Införandet av lakterande mjölkkor i besättningen tillåts på följande villkor: ”I en mjölkkobesättning får lakterande mjölkkor som har köpts in från uppfödare som inte uppfyller produktionsvillkoren för ursprungsbeteckningen 'Fourme d'Ambert' utgöra högst 10 % av alla lakterande kor vid gården under ett givet år, eller högst 1 lakterande mjölkko under det givna året vad gäller gårdar med färre än 10 mjölkkor.”

— Det preciseras att ”Det är obligatoriskt att tömningen av cisterner i fasta tankar ska ske inom det geografiska området för beteckningen” för att stärka mjölkens spårbarhet och underlätta kontrollen.

3.2 *Underrubrik IV.5.5 ”Gårdsproduktion”*

— Vad gäller gårdsproduktion stryks meningarna ”får mjölk från högst två på varandra följande mjölkningar användas. Mjölken från den första mjölkningen ska i så fall kylförvaras under tiden”. Dessa anses överflödiga med beaktande av den bestämmelse enligt vilken ”Löpläggningen ska ske högst 16 timmar efter den äldsta mjölkningen” vad gäller denna slags produktion.

3.3 *Underrubrik IV.5.3 ”Bearbetning”*

— Det preciseras att prickningen ska genomföras från och med den fjärde dagen efter löpläggningsdagen i stället för fjärde dagen efter löpläggningen, i syfte att undvika varje tvetydighet i samband med kontroller och i överensstämmelse med de metoder som används inom branschen.

4. **Rubrik IV.8 ”Märkning”**

Skyldigheten att på märkningen inkludera uppgiften ”kontrollerad ursprungsbeteckning” upphävs och ersätts med skyldigheten att inkludera EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar, i syfte att förbättra läsbarheten och uppnå synergieffekter vid kommunikation beträffande produkter som är registrerade med skyddad ursprungsbeteckning (SUB).

5. **Rubrik IV.9 ”Nationella krav”**

I enlighet med den nationella reformen av ovannämnda system för kontroll av ursprungsbeteckningar görs ett tillägg i form av en tabell med de viktigaste punkter som ska kontrolleras och utvärderingsmetoden för dessa.

BILAGA II

KONSOLIDERAT SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

”FOURME D’AMBERT”

EG-nr: FR-PDO-0217-010150–6.7.2012

SGB ( ) SUB (X)

1. **Beteckning**

”Fourme d’Ambert”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Ost som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Fourme d’Ambert” framställs av komjölk till vilken löpe har tillsatts. Osten är cylinderformad med en höjd på 17–21 cm, en diameter på 12,5–14 cm och en vikt på 1,9–2,5 kg och består av en grönspräcklig massa som framställs utan att ostmassan har pressats eller kokats, men som har syrats och saltats.

Fetthalten ska vara minst 50 g per 100 g ost efter fullständig torkning. Torrsubstanshalten får inte vara lägre än 50 g per 100 g lagrad ost.

Osten får bära ursprungsbeteckningen ”Fourme d’Ambert” först 28 dagar efter löpläggningsdagen.

”Fourme d’Ambert” är en ost som täcks av en tunn, torr ljusgrå till grå skorpa som kan ha vita, gula och röda mögelfläckar och blåaktiga ådringar. Den gräddvita massan ska rymma håligheter och ha en jämn fördelning av blågröna mögelinslag.

”Fourme d’Ambert” har en mjuk och fyllig textur. Smaken är ren och parfymerad med ett mjölkproduktsinslag som betonas genom en kombination av smaker med ursprung i aktiviteten hos stammar av *Penicillium roqueforti*. Resultatet blir en smak av fruktigt slag. En bismak av salt och en lätt bitterhet godtas.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Mjölkkornas basföda ska året om komma uteslutande från det geografiska område som beteckningen omfattar. Korsblommiga växter får inte konsumeras eller ges som grönfoder och detta förbud gäller för samtliga djur på en gård.

I genomsnitt under ett år ska gräs från bete, torkat eller förtorkat gräs eller gräsensilage uppgå till minst 50 % av mjölkkornas basföda, uttryckt i torrsubstans. Varje enskild dag ska gräs från bete, torkat eller förtorkat gräs eller gräsensilage uppgå till minst 30 % av mjölkkornas basföda, uttryckt i torrsubstans.

Utanför betesperioden ska mjölkkorna varje dag ges minst 3 kg hö per ko, uttryckt i torrsubstans.

Under den period då det finns tillgång till gräs, från det att väderförhållandena tillåter det, är det obligatoriskt att låta lakterande mjölkkor beta. Perioden får inte understiga 150 dagar per år.

Tillskottet av kompletterande foder och tillsatser begränsas till i genomsnitt 1 800 kg torrsubstans per mjölkko och år för samtliga mjölkkor.

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

Endast sådana råvaror och tillsatser som anges i en positivlista får finnas i kompletterande foder och tillsatser som ges till mjölkkor.

I djurens foder får det uteslutande förekomma växter, samprodukter och kompletterande foder från produkter som inte är genetiskt modifierade.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen och framställningen, mognadslagringen och förvaringen av ostarna i 28 dagar efter löpläggningsdagen ska äga rum i det geografiska området.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Skärning i ”Fourme d'Ambert” tillåts såvida det inte förvanskar texturen.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Märkningen på ”Fourme d'Ambert” ska omfatta beteckningens namn i bokstäver med en storlek som minst motsvarar två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer på märkningen samt EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

Det är förbjudet att lägga till någon som helst beteckning i anslutning till ursprungsbeteckningens namn med undantag för varumärken eller särskilda märkesnamn.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för ”Fourme d'Ambert” har följande omfattning:

Departementet Puy-de-Dôme

Kantonerna 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; samtliga kommuner.

Kommunerna 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.

Departementet Cantal

Kantonerna Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: samtliga kommuner.

Departementet Loire

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

5. Samband med det geografiska området

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Naturliga faktorer

Det geografiska området för ”Fourme d'Ambert” ligger i ett bergsområde och omfattar följande:

— Ett område som består av Forez ”högt belägna stubbmark” i anslutning till Forez-bergens toppar i gränsområdet mellan departementen Loire och Puy-de-Dôme. Den ”högt belägna stubbmarken” utgörs av stora karga vidder på en berggrund av granit, omgivna av barrskogsbevuxna sluttningar. Nederbörden är riklig (i genomsnitt över 1 000 mm per år) och området påverkas av både havet och inlandet (årsmedeltemperaturen understiger 10 °C).

— Ett område som huvudsakligen består av platåer av kristalliska eller vulkaniska bergarter som genomkorsas av djupa dalar och som på grund av höjden eller de branta sluttningarna också är bergigt, i motsats till Limagne-området på låg höjd, med en flack terräng, en jordmån som huvudsakligen består av kalkhaltig lera och ett torrare klimat.

Höjden och det nederbördsrika klimatet i det geografiska området utgör en gynnsam miljö för gräsets tillväxt.

Mänskliga faktorer

Det finns säkra belägg för att framställningen av ”Fourme d'Ambert” har sitt ursprung under högmedeltiden eftersom den skildras i form av en stenskulptur i ett gammalt feodalkapell i hjärtat av Forez-bergen. På den ”högt belägna stubbmarken” finns fäbodar (”jasseries”) (byggnader vid fäbodvallar som ligger högre än de permanenta bostäderna, dvs. över 1 200 meters höjd) som vittnar om det herdebruk som är knutet till framställningen av ”Fourme d'Ambert”, vilken pågått sedan mycket lång tid tillbaka. Fram till mitten av 1900-talet ingick denna i en mycket speciell ekonomisk och social ordning. De små besättningarna fördes på sommarbete under den varma årstiden så att ängarna i närheten av byarna kunde lämnas orörda fram till höskörden, som blev till vinterfoder. Skötseln av djuren, ostframställningen och vaktandet av besättningen hanterades helt och hållet av kvinnorna, som levde i bergen under en del av året, medan männen blev kvar i byn för att ta hand om höbärgningen och spannmålsskörden. Vid framställningen placerades fourmes-osten, efter att ha tagits ur sin form, på hängrännor för avrinning tillverkade av barrträdsvirke (urholkade halva stammar) och anpassade efter ostens form.

Ännu i våra dagar använder uppfödarna gräs som huvudsakligt foder till mjölkkorna. Framställningstekniken har å sin sida förändrats till följd av produktionsutvecklingen i början av 1900-talet, men metoder som är gemensamma för alla producenter har, liksom den specifika sakkunskapen, bevarats. I dag krävs det specifik sakkunskap för att framställa ”Fourme d'Ambert”. Ostmassan skärs upp i korn av ”majskornsstorlek” som därefter rörs om för att de ska täckas av en hinna som hindrar dem från att klibba ihop när de läggs i en form. Före formläggningen gör en första avrinning på en duk att ostmassan kan avskiljas från en del av vasslen utan att kornen krossas. När ostmassan lagts i formar genomförs avrinningen utan pressning genom vändningar, så att all kvardröjande vassle töms ut och de håligheter som uppstått i osten under föregående etapp bevaras. Saltningen bidrar till att fullborda avrinningen. När osten fått en tillräckligt stabil form, det vill säga efter en period på minst fyra dagar, genomförs prickningen för att åstadkomma luftöppningar genom vilka syre kan tränga in i osten. Hanteringen av temperatur och fuktighet under mognadslagringen gör det möjligt för en skorpa att bildas och gör samtidigt att man kan kontrollera utvecklingen av *Penicillium roqueforti*.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Fourme d'Ambert” är en ost av komjölk med en karakteristisk cylindrisk, avlång och upprätt form, som är mellan 17 och 21 cm hög och mellan 12,5 och 14 cm i diameter.

Massan kännetecknas av hålrum och en jämn fördelning av mögelinslag från utvecklingen av *Penicillium roqueforti*.

Osten har en mjuk och fyllig textur.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Formen på ”Fourme d'Ambert” är knuten till den ekonomiska och sociala ordning som under tidens lopp har utvecklats i det geografiska området, för att man skulle kunna dra nytta av en naturmiljö som var gynnsam för bete och boskapsuppfödning.

Denna form var i själva verket anpassad till de små besättningarna och den kvinnliga arbetskraft som framställde osten. Det krävdes inte mycket mjölk och bearbetningen blev enkel. Den karakteristiska avlånga och upprätta formen på ”Fourme d'Ambert” var särskilt anpassad till avrinningen i de hängrännor av barrträdsvirke som användes under denna tid.

Den jämnt fördelade marmoreringen i ”Fourme d'Ambert”-massan har anknytning till den sakkunskap som tillämpas vid framställningen. Storleken på ostmassans korn, som har med omrörningen att göra, avgör nämligen hur sammanhållen massan blir och främjar bildandet av de håligheter som krävs för att *Penicillium roqueforti* ska utvecklas. Denna utveckling förstärks av att det genomförs en första avrinning på en duk och därefter en avrinning utan pressning, genom vändning och genom att det tillförs syre tack vare prickningen. Osten får en fastare form under mognadslagringen.

Den mjuka och fylliga texturen hos ”Fourme d'Ambert” uppstår framför allt genom att man avstår från malning och genom en anpassning av avrinningen, saltningen och mognadslagringen.

Eftersom ”Fourme d'Ambert” är ett resultat av en särskild miljö, ett särskilt levnadssätt och en särskild ostframställningsteknik är denna ost även ett uttryck för en mänsklig gemenskap i en naturmiljö präglad av medelhöga berg.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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