

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 27/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„FOURME D'AMBERT” LUB „FOURME DE MONTBRISON”

NR WE: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmian:

- zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia
- zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

- tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Nazwa produktu:*

Nazwę „Fourme d'Ambert lub Fourme de Montbrison” zastępuje się nazwą „Fourme d'Ambert”.

Zmiana ta obowiązuje również w pozostałej części specyfikacji.

Te dwie nazwy odpowiadają w rzeczywistości dwóm różnym produktom. Zmiana ta pozwoli odróżnić ChNP „Fourme d'Ambert” od ChNP „Fourme de Montbrison”.

3.2. *Opis produktu:*

Pierwszy akapit opisu produktu należy zmienić, doprecyzowując, że „La Fourme d'Ambert to ser (...) z jasnoszarą lub szarą skórką, którą może pokrywać biała, żółta i czerwona pleśń z niebieskawymi przebłyskami. Masa sera w kolorze białym lub kremowym jest popękana i regularnie poprzecinana grudkami pleśni w kolorze od niebieskiego do zielonego.”.

Drugi akapit opisu produktu zastaje zastąpiony następującym akapitem:

„Ser objęty chronioną nazwą pochodzenia »Fourme d'Albert« to ser wytwarzany z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki. Ma on kształt walca o wysokości 17–21 cm i średnicy 12,5–14 cm, waży od 1,9 do 2,5 kg, posiada zielonkawę grudki pleśni, jest nieprasowany, niegotowany, sfermentowany i solony.

Zawartość tłuszczu w serze wynosi co najmniej 50 g na 100 g sera po całkowitym osuszeniu, zawartość suchej masy nie może być niższa niż 50 g na 100 g dojrzałego sera.”.

Argumentacja:

Takie brzmienie pozwala na udoskonalenie opisu sera: doprecyzowano rozmiar i wagę sera oraz wygląd skórki i masy.

3.3. *Obszar geograficzny:*

Punkt 3 specyfikacji otrzymuje brzmienie:

„Obszar geograficzny sera »Fourme d'Ambert« obejmuje:

- historyczne miejsce pochodzenia produktu, które stanowi obszar zwany Hautes Chaumes du Forez, w szczytowej części pasma górskiego Monts du Forez, na pograniczu departamentów Loire i Puy de Dôme. Jest to teren, którego jednolity charakter został dogłębnie zbadany zarówno pod względem geomorfologicznym, jak i botanicznym. Hautes Chaumes, rozległa goła przestrzeń o granitowej podstawie, jest nawadniana i pozostaje pod wpływem kontynentalnym i oceanicznym. Odnotowano tam różne formacje roślinne, w zależności od lokalnych warunków oraz obecnej i dawnej działalności pasterskiej: murawy lub łąki; wrzosowiska, na których królują borówka, wrzos i janowiec; wrzosowiska łączące przywrotnika skalnego z borówkami bagiennymi; wilgotne i torfowe tereny. Hautes Chaumes to również miejsce budowania tzw. »jas« albo »jasseries« (chat górskich usytuowanych na wysokości przewyższającej wysokość, na której znajdują się stałe domostwa), które są śladem działalności pasterskiej związanej z dawnym wytwarzaniem »Fourme d'Ambert«,
- obszar peryferyjny stanowiący rozszerzenie działalności produkcyjnej na początku XX w. Odpowiada on sektorom, które ze względu na wysokie położenie lub obecność stromych stoków można utożsamić z pojęciem środowiska górskiego. Są to głównie regiony płaskowyżu krystalicznego lub wulkanicznego, poprzecinanego wrzynającymi się weń dolinami, których gospodarka oparta jest na chowie bydła.

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i przechowywanie serów do 28 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką mają miejsce na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium gmin wymienionych w streszczeniu.”.

Argumentacja:

W wyniku prac nad określeniem cech szczególnych „Fourme d’Ambert” przesunięto geograficzny obszar produkcji zgodnie z wyżej wymienionymi kryteriami.

W stosunku do początkowego obszaru obejmującego 858 gmin przesunięcie doprowadziło do wyłączenia 495 gmin w przypadku „Fourme d’Ambert”.

3.4. Dowód pochodzenia:

Dodaje się następujące akapity:

„Każdy podmiot, który chce mieć częściowy lub pełny udział w produkcji lub zbiorze mleka, przetwarzaniu lub dojrzewaniu »Fourme d’Ambert«, jest zobowiązany złożyć oświadczenie identyfikacyjne. Oświadczenie to przyjmuje i rejestruje grupa składająca wniosek.

Każdy podmiot musi udostępniać właściwym organom rejestry oraz wszelkie dokumenty niezbędne przy kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów, w szczególności księgi rejestracji wejścia i wyjścia mleka i serów w przedziale dziennym lub inny równoważny dokument księgowy.

Podmioty odpowiedzialne za komory dojrzewania muszą prowadzić oddzielne rejestry lub równoważne dokumenty księgowe produktów wchodzących i wychodzących, zawierające w szczególności następujące informacje: datę nakłucia serów, liczbę serów i numer partii, datę wyjścia z komór lub suszarni po okresie dojrzewania.

W ramach kontroli przeprowadzanej w odniesieniu do cech charakterystycznych produktów o chronionej nazwie pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu weryfikację jakości i typowości produktów poddanych badaniu.”.

Argumentacja:

Bardziej szczegółowe informacje umożliwiają zapewnienie lepszej kontroli i lepszego monitorowania pochodzenia produktów. Zostały one dostosowane do przepisów krajowych w zakresie kontroli nazw pochodzenia, które zmieniły się w 2007 r.

3.5. Metoda produkcji:

Część ta, najbardziej doprecyzowana w stosunku do przedniej wersji specyfikacji, została przeredagowana i podzielona na kilka podczęści. Poprzedni tekst otrzymuje brzmienie:

Produkcja mleka

a) Podstawowa dawka

„W ciągu całego roku podstawowe dawki krów mlecznych są przygotowywane wyłącznie z paszy pochodzącej z obszaru geograficznego tej nazwy pochodzenia.”

„Można odstąpić od tego środka w okresach suszy, wahań pogodowych lub w innych wyjątkowych okolicznościach.”

„Dozwolona żywność to wszystkie rośliny paszowe z wyjątkiem kapustowatych.”

„Podstawą żywienia muszą być trawy pastwiskowe, suszone, wstępnie osuszane na polu lub kiszane.”

„Poza okresem wypasu siano stanowi co najmniej 3 kg suchej masy na krowę mleczną na dzień, średnio na stado mleczne jako całość.”

Argumentacja:

Te uściślenia mają na celu wzmocnienie związku sera z terytorium CHNP poprzez żywienie krów mlecznych.

b) Chów stada i wypas

„W okresie wypasu zabroniony jest chów bydła wyłącznie w oborze oraz bez wypasu na pastwisku.”

„W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas jest obowiązkowy.”

Argumentacja:

Te uściślenia mają na celu wzmocnienie związku sera z terytorium ChNP poprzez określenie warunków wypasu krów mlecznych.

c) Pasze uzupełniające

„Ilość suplementów i dodatków wynosi maksymalnie 1 800 kg suchej masy na krowę mleczną rocznie, średnio w stosunku do ogółu krów mlecznych.

Dozwolone suplementy i dodatki to:

- wszystkie zboża i ich produkty uboczne,
- kłosa kukurydzy,
- wszystkie makuchy bez dodatku mocznika,
- suszona lucerna, suszone wysłodki buraczane, serwatka, melasa, nasiona roślin wysokobiałkowych i oleistych,
- sól, minerały, mikroelementy, witaminy.

Zakazane jest stosowanie jakichkolwiek dodatków, których celem jest bezpośrednia zmiana składu mleka.”

Argumentacja:

Suplementy (wszystkie składniki inne niż pasze: zboża, minerały itp.) są niezbędne dla produkcji mleka. Składniki te są bardzo rzadko uprawiane na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia. Nie można zabronić ich stosowania, ale konieczne jest sporządzenie pozytywnego wykazu w celu uniknięcia wszelkich suplementów, które mogłyby mieć niepożądany wpływ na jakość mleka. Ponadto ilość tych suplementów i dodatków jest ograniczona, tak aby przeważały składniki dawki podstawowej, które pochodzą z obszaru geograficznego.

d) Przechowywanie mleka w gospodarstwie

„Po udoju mleko przechowywane jest w chłodzonych pojemnikach.”

„Przechowywanie mleka w gospodarstwie nie może przekraczać 48 godzin od pierwszego udoju.”

Argumentacja:

Te uściślenia mają na celu zagwarantowanie jakości mleka w gospodarstwie i przed pierwszymi zabiegami w zakładzie serowarskim.

Wykorzystywane mleko

„Pierwszy zabieg mający na celu przetworzenia mleka w ser odbywa się w ciągu 24 godzin od chwili odbioru mleka w zakładzie.”

„Zagęszczanie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed koagulacją jest zabronione.”

„Normalizacja zawartości tłuszczu i homogenizowanie mleka są dozwolone, natomiast normalizacja zawartości białka jest zabroniona.”

„Wstępne dojrzewanie mleka oraz obróbka termiczna są dozwolone.”

Argumentacja:

Szczegółowo opisano wszystkie warunki produkcji dotyczące wykorzystywanego mleka, tak aby stworzyć lepsze ramy dla uregulowania tego etapu.

Przetwarzanie

„Grudki pleśni w masie sera otrzymuje się poprzez zaszczepienie jej szlachetnej pleśni *Penicillium roqueforti*.”

„Poza surowcami mlecznymi jedyne składniki lub substancje pomocnicze bądź dodatki dozwolone w mleku i w trakcie produkcji to: podpuszczka, obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśń, chlorek wapnia i sól.”

„Zaprawienie mleka podpuszczką odbywa się w temperaturze od 30 °C do 35 °C. Do tego celu używa się wyłącznie podpuszczki.”

„Kolejne etapy to krojenie „koagulatu lub skrzepu”, mieszanie, wkładanie do formy, odsączanie i solenie pod koniec odsączania, określone w kolejnych akapitach:

- Otrzymane ścięte mleko zwane „koagulatem lub skrzepem” jest krojone na grudki o boku około 1–2 cm, w wyniku czego na koniec etapu w kadziach otrzymywane są grudki przypominające ziarna kukurydzy.
- Mieszanka skrzepu i serwatki jest kilkakrotnie mieszana i odstawiana do chwili otrzymania odpowiednio odsączonych grudek.
- Część serwatki można usunąć przed włożeniem do formy.
- Wkładanie do formy odbywa się po pierwszym odsączeniu na półce-taśmie lub innym równoważnym systemie w przypadku produkcji w gospodarstwie.
- Odsączanie w pomieszczeniu o temperaturze od 18 °C do 25 °C następuje bez prasowania, poprzez odwracanie podczas 24 do 48 godzin.
- Solenie odbywa się na koniec odsączania, po wyjęciu z formy, w solance lub przy użyciu suchej soli.”

„Nakłuwanie sera, umożliwiające wniknięcie powietrza do jego wnętrza w celu stworzenia warunków sprzyjających rozwojowi pleśni *Penicillium roqueforti*, odbywa się najwcześniej czwartego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, w pomieszczeniu o temperaturze od 6 °C do 15 °C.”

„Zabrania się przechowywania w temperaturze ujemnej surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu wytwarzania, skrzepu lub świeżego sera.”

Argumentacja:

Wszystkie warunki produkcji sera zostały precyzyjniej opisane.

Doprecyzowano temperaturę zaprawiania mleka podpuszczką oraz okres solenia, istotne elementy pozwalające otrzymać cechy charakterystyczne sera.

Etap nakłuwania ma podstawowe znaczenie dla otrzymania charakterystycznej sieci grudek pleśni „Fourme d’Ambert”. Należy więc dokładnie opisać ten etap.

Dojrzewanie i przechowywanie

„Po nakłuciu następuje okres dojrzewania trwający co najmniej 17 dni w komorze lub suszarni, w temperaturze od 6 °C do 12 °C i wilgotności względnej od 90 % do 98 %.”

„Sery są następnie przechowywane w pomieszczeniu o temperaturze od 0 °C do 6 °C do upływu 28 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.”

„Ser może zostać objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme d’Ambert” dopiero od dwudziestego ósmego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.”

„Odkładanie na później przetwarzania skrzepu lub świeżego sera w jakikolwiek sposób jest zakazane.”

„Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”

Argumentacja:

Warunki dojrzewania zostały uściśnione w celu jasnego określenia tego ważnego etapu wytwarzania sera.

Produkcja w gospodarstwie

„W szczególnym przypadku produkcji w gospodarstwie wykorzystywane mleko pochodzi co najwyżej z dwóch następujących po sobie udojów, a mleko z pierwszego udoju jest przechowywane w formie schłodzonej.”

„Ser jest wytwarzany z surowego, pełnego mleka, nieobjętego standaryzacją pod względem białek i tłuszczu.”

„Zaprawienie mleka podpuszczką następuje maksymalnie 16 godzin od pierwszego udoju.”

„Wkładanie do formy ma miejsce po pierwszym odsączeniu na półce-taśmie lub innym równoważnym systemie.”

Argumentacja:

Poszczególne etapy właściwe dla produkcji w gospodarstwie zostały zgrupowane w jednej części.

3.6. Związek z obszarem geograficznym:

Akapity drugi, trzeci i czwarty otrzymują brzmienie:

„Ten wysoko położony region, stanowiący rozległą gołą przestrzeń o granitowej podstawie, jest nawadniany i pozostaje pod wpływem kontynentalnym i oceanicznym. Mimo naturalnych przeszkód w regionie kwitło życie pasterskie, ukierunkowane na produkcję serów z mleka uzyskiwanego z niewielkich stad.

Aż do II wojny światowej wytwarzanie sera wyłącznie w gospodarstwach miało miejsce w tzw. »jasseries«, budynkach przypominających alpejskie chaty górskie lub serownie spotykane w Owernii. Budynki te stawiano po obu stronach jednego masywu górskiego Monts du Forez. Istniał wtedy tylko jeden rodzaj sera zwany »Fourme d'Ambert« lub »Fourme de Montbrison«, od nazwy dwóch dużych targów znajdujących się po obu stronach masywu.

Na początku XX w., gdy produkcja gospodarstw na pastwiskach masywu Monts du Forez zanikała, pojawiły się mleczarnie, głównie po wschodniej stronie gór. W 1950 r. istniało piętnaście mleczarni zajmujących się zbiorem mleka niekiedy na bardzo niewielkim obszarze.

Również na początku XX w. pojawili się producenci sera poza tradycyjnym obszarem. Najpierw na zachodzie Puy de Dôme (Laqueuille i Rochefort-Montagne), potem w Cantal (Murat) i w dolinie rzeki Dore (Thiers, Puy de Dôme). W latach pięćdziesiątych pojawili się w końcu producenci z Saint-Flour (Cantal) i Balbigny (równina w departamencie Loire).

Obszar peryferyjny stanowiący rozszerzenie działalności produkcyjnej na początku XX w. odpowiada sektorom, które ze względu na wysokie położenie lub obecność stromych stoków można utożsamić z pojęciem środowiska górskiego. Są to głównie regiony płaskowyżu krystalicznego lub wulkanicznego, poprzecinanego wrzynającymi się weń dolinami, których gospodarka oparta jest na chowie bydła.

Równoległe ze schyłkiem produkcji w gospodarstwach i rozszerzaniem się obszaru wytwarzania sera zmieniały się techniki produkcji. W miarę rozwoju produkcji mieszanie i solenie masy sera zastąpiono mniej dokładnym odsączaniem i soleniem w solance. Z tego samego produktu zwanego »Fourme d'Ambert« lub »Fourme de Montbrison« wyodrębnił się ser typu »Montbrison« – charakteryzujący się wstępnym odsączaniem, mieszaniem i soleniem masy skrzepu – oraz ser typu »Ambert« charakteryzujący się ograniczonym odsączaniem i soleniem w solance lub na wierzchu suchą solą.

W trakcie przyznawania temu serowi nazwy pochodzenia, mimo że teksty traktują »Fourme d'Ambert« i »Fourme de Montbrison« jako określenia synonimiczne, okazało się, że w rzeczywistości praktyka znacząco różniła się w przypadku tych dwóch serów, zarówno jeśli chodzi o lokalizację zakładów, jak i technologię produkcji. Podjęto więc wysiłki w celu lepszego zdefiniowania obu serów i przesunięcia geograficznego obszaru produkcji każdego sera na tradycyjny, właściwy mu obszar produkcji.”

Argumentacja:

W związku ze zmianą punktów „Nazwa produktu”, „Obszar geograficzny”, „Opis produktu” i „Metoda produkcji” zmieniono punkt „Związek z obszarem geograficznym”.

3.7. Etykietowanie:

Nowe przepisy mające na celu aktualizację w wyniku zmiany przepisów krajowych oraz uściśleń. Zniesienie obowiązku umieszczania logo organu kontrolnego INAO.

3.8. Wymogi krajowe:

Dodaje się:

„Dekret w sprawie chronionej nazwy pochodzenia „Fourme d'Ambert ” i techniczne rozporządzenie wykonawcze do niego.”.

Argumentacja:

Włączenie do specyfikacji CHNP przepisów technicznego rozporządzenia wykonawczego w sprawie chronionej nazwy pochodzenia, zatwierdzonego zarządzeniem z dnia 29 kwietnia 2002 r.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/200510/2006

„FOURME D'AMBERT”

NR WE: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000

Faks +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

Adres: 4 place de l'Hôtel de Ville
63600 Ambert
FRANCE

Tel. +33 473820155

Faks +33 473824400

E-mail: contact@fourme-ambert.com

Skład: producenci/przetwórcy () inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Fourme d'Ambert”

4.2. Opis produktu:

Ser wytwarzany z mleka krowiego. Ma on kształt walca o wysokości 17–21 cm i średnicy 12,5–14 cm, waży od 1,9 do 2,5 kg, posiada zielonkawą grudki pleśni, jest nieprasowany, niegotowany, sfermentowany i solony, zawiera 50 % tłuszczów w suchej substancji i co najmniej 50 % suchej masy.

Ser ma suchą, jasnoszarą lub szarą skórkę pokrytą białą, żółtą i czerwoną pleśnią z niebieskawymi przebłyskami. Masa sera w kolorze białym lub kremowym jest popękana i regularnie poprzecinana grudkami pleśni w kolorze od niebieskiego do zielonego.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny sera „Fourme d'Ambert” obejmuje:

- historyczne miejsce pochodzenia produktu, które stanowi obszar zwany Hautes Chaumes du Forez, w szczytowej części pasma górskiego Monts du Forez, na pograniczu departamentów Loire i Puy de Dôme. Jest to teren, którego jednolity charakter został dogłębnie zbadany, zarówno pod względem geomorfologicznym, jak i botanicznym. Hautes Chaumes, rozległa goła przestrzeń o granitowej podstawie, jest nawadniana i pozostaje pod wpływem kontynentalnym i oceanicznym. Odnotowano tam różne formacje roślinne, w zależności od lokalnych warunków oraz obecnej i dawnej działalności pasterskiej: murawy lub łąki; wrzosowiska, na których królują borówka, wrzos i janowiec; wrzosowiska łączące przywrotnika skalnego z borówkami bagiennymi; wilgotne i torfowe tereny. Hautes Chaumes to również miejsce budowania tzw. „jas” albo „jasseries” (chat górskich usytuowanych na wysokości przewyższającej wysokość, na której znajdują się stałe domostwa), które są śladem działalności pasterskiej związanej z dawnym wytwarzaniem „Fourme d'Ambert”,
- obszar peryferyjny stanowiący rozszerzenie działalności produkcyjnej na początku XX w. Odpowiada on sektorom, które ze względu na wysokie położenie lub obecność stromych stoków można utożsamić z pojęciem środowiska górskiego. Są to głównie regiony płaskowyżu krystalicznego lub wulkanicznego, poprzecinanego wrzynającymi się weń dolinami, których gospodarka oparta jest na chowie bydła.

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i przechowywanie serów do 28 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką mają miejsce na obszarze geograficznym, który obejmuje następujące tereny:

D e p a r t a m e n t P u y - d e - D ô m e

Kantony 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: wszystkie gminy.

Kanton Aubière: gmina Romagnat.

Kanton Beaumont: gmina Saint-Genès-Champanelle.

Kanton Billom: gminy Bongheat, Mauzun, Montmorin.

Kanton Champeix: gminy Clémensat, Courgoul, Creste, Grandeyrolles, Ludesse, Montaigut-le-Blanc, Saint-Floret, Saint-Nectaire, Saint-Vincent, Saurier, Tourzel-Ronzières, Verrières.

Kanton Châteldon: gminy Châteldon, Lachaux, Paslières, Puy-Guillaume, Ris.

Kanton Combronde: gmina Combronde.

Kanton Gerzat: gmina Sayat.

Kanton Issoire: gmina Vodable.

Kanton Jumeaux: gminy Champagnat-le-Jeune, La Chapelle-sur-Usson, Esteil, Peslières, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Valz-sous-Châteauneuf.

Kanton Lezoux: gminy Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires.

Kanton Menat: gminy Blot-l'Église, Lisseuil, Menat, Neuf-Église, Pouzol, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Pardoux, Saint-Rémy-de-Blot, Servant, Teilhet.

Kanton Riom-Est: gmina Châtelguyon.

Kanton Riom-Ouest: gminy Enval, Volvic.

Kanton Royat: gminy Chanat-la-Mouteyre, Durtol, Orcines.

Kanton Saint-Amant-Tallende gminy Aydat, Chanonat, Cournols, Olloix, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite.

Kanton Saint-Germain-Lembron: gmina Saint-Gervazy.

Kanton Sauxillanges: gminy Bansat, Chaméane, Egliseneuve-des-Liards, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Jean-en-Val, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Sauxillanges, Sugères, Vernet-la-Varenne.

Kanton Vic-le-Comte: gminy Isserteaux, Manglieu, Pignols, Sallèdes.

Departament Cantal

Kantony Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: wszystkie gminy.

Departement Loire

Kanton Montbrison: gminy Lérigneux, Roche.

Kanton Noirétable: gminy La Chamba, La Chambonie.

Kanton Saint-Georges-en-Couzan: gminy Chalmazel, Jeansagnière, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy podmiot, który chce mieć częściowy lub pełny udział w produkcji lub zbiorze mleka, przetworzeniu lub dojrzewaniu „Fourme d'Ambert”, jest zobowiązany złożyć oświadczenie identyfikacyjne. Oświadczenie to przyjmuje i rejestruje grupa składająca wniosek.

Każdy podmiot musi udostępniać właściwym organom rejestry oraz wszelkie dokumenty niezbędne przy kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów, w szczególności księgi rejestracji wejścia i wyjścia mleka i serów w przedziale dziennym lub inny równoważny dokument księgowy.

Podmioty odpowiedzialne za komory dojrzewania muszą prowadzić oddzielne rejestry lub równoważne dokumenty księgowe produktów wchodzących i wychodzących, zawierające w szczególności następujące informacje: datę nakłucia serów, liczbę serów i numer partii, datę wyjścia z komór lub suszarni po okresie dojrzewania.

W ramach kontroli przeprowadzanej w odniesieniu do cech charakterystycznych produktów o chronionej nazwie pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu weryfikację jakości i typowości produktów poddanych badaniu.

4.5. Metoda produkcji:

W ciągu całego roku podstawowe dawki krów mlecznych są przygotowywane wyłącznie z paszy pochodzącej z obszaru geograficznego tej nazwy pochodzenia. Można odstąpić od tego środka w okresach suszy, wahań pogodowych lub w innych wyjątkowych okolicznościach.

Podstawą żywienia krów muszą być trawy pastwiskowe, suszone lub kiszone. W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas jest obowiązkowy. W okresie wypasu zabroniony jest chów bydła wyłącznie w oborze oraz bez wypasu na pastwisku. Ilość suplementów i dodatków wynosi maksymalnie 1 800 kg masy suchej na krowę mleczną rocznie, średnio w stosunku do ogółu krów mlecznych.

Przechowywanie mleka w gospodarstwie nie może trwać dłużej niż 48 godzin od pierwszego udoju.

W produkcji w gospodarstwie ser jest wytwarzany z surowego, pełnego mleka, nieobjętego standaryzacją pod względem białek i tłuszczu.

Zaprawienie mleka podpuszczką odbywa się w temperaturze od 30 °C do 35 °C. Do tego celu używa się wyłącznie podpuszczki.

Kolejne szczegółowe etapy to krojenie „koagulatu lub skrzepu” na grudki o boku około 1–2 cm, w wyniku czego na koniec etapu w kadziach otrzymywane są grudki przypominające ziarna kukurydzy, mieszanie, wkładanie do formy, odsączanie i solenie pod koniec odsączania, w solance lub przy użyciu suchej soli.

Nakłuwanie sera odbywa się najwcześniej czwartego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, w pomieszczeniu o temperaturze od 6 °C do 15 °C.

Po nakłuciu następuje okres dojrzewania trwający co najmniej 17 dni w komorze lub suszarni, w temperaturze od 6 °C do 12 °C i wilgotności względnej od 90 % do 98 %.

Sery są następnie przechowywane w pomieszczeniu o temperaturze od 0 °C do 6 °C do upływu 28 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.

Ser może zostać objęty chronioną nazwą pochodzenia „Fourme d’Ambert” dopiero od dwudziestego ósmego dnia od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Produkcja „Fourme” w regionie Haut-Forez, w którym system rolniczo-pasterski miał się utrzymać aż do II wojny światowej, sięga bez wątplenia późnego średniowiecza.

Legendy jednak mówią, że w czasach Galów druidzi dokonujący świętych obrzędów w Monts du Forez znali ten ser, a według p. Maze, który był dyrektorem Instytutu Pasteura, „Fourme d’Ambert” czy „Fourme de Montbrison” przygotowywano już w kraju Arwenów przed podbojem Cezara.

W VIII/IX w. odnajdujemy niezbity dowód na istnienie „Fourme d’Ambert” czy „Fourme de Montbrison”; charakterystyczny kształt sera został bowiem przedstawiony na jednym z siedmiu kamieni, które umieszczono nad wejściem starej, średniowiecznej kaplicy Chaulme, niedaleko Saint-Anthème w Monts du Forez.

Słowo „Fourme” pochodzi od słowa „forme”, pojemnika służącego do przechowywania skrzepu i nadal jest używane jako określenie na sery górskie w centralnej części Francji.

Kolebka produkcji znajduje się w masywie Monts du Forez, którego najwyższy szczyt to Pierre-Sur-Haute o wysokości 1 640 metrów. Ten wysoko położony region, stanowiący rozległą gołą przestrzeń o granitowej podstawie, jest nawadniany i pozostaje pod wpływem kontynentalnym i oceanicznym. Mimo naturalnych przeszkód w regionie kwitło życie pasterskie, ukierunkowane na produkcję serów z mleka uzyskiwanego z niewielkich stad.

Aż do II wojny światowej wytwarzanie sera, wyłącznie w gospodarstwach, miało miejsce w tzw. „jasseries”, budynkach przypominających alpejskie chaty górskie lub serownie spotykane w Owernii. Budynki te stawiano po obu stronach jednego masywu górskiego Monts du Forez. Istniał wtedy tylko jeden rodzaj sera nazywany „Fourme d’Ambert” lub „Fourme de Montbrison”, od nazwy dwóch dużych targów znajdujących się po obu stronach masywu.

Na początku XX w., gdy produkcja gospodarstw na pastwiskach masywu Monts du Forez zanikała, pojawiły się mleczarnie, głównie po wschodniej stronie gór. W 1950 r. istniało piętnaście mleczarni zajmujących się zbiorem mleka niekiedy na bardzo niewielkim obszarze.

Również na początku XX w. pojawili się producenci sera poza tradycyjnym obszarem. Najpierw na zachodzie Puy de Dôme (Laqueuille i Rochefort-Montagne), potem w Cantal (Murat) i w dolinie rzeki Dore (Thiers, Puy de Dôme). W latach pięćdziesiątych pojawili się w końcu producenci z Saint-Flour (Cantal) i Balbigny (równina w departamencie Loire).

Obszar peryferyjny stanowiący rozszerzenie działalności produkcyjnej na początku XX w. odpowiada sektorom, które ze względu na wysokie położenie lub obecność stromych stoków można utożsamić z pojęciem środowiska górskiego. Są to głównie regiony płaskowyżu krystalicznego lub wulkanicznego, przecinanego wrzynającymi się weń dolinami, których gospodarka oparta jest na chowie bydła.

Równoległe ze schyłkiem produkcji w gospodarstwach i rozszerzaniem się obszaru wytwarzania sera zmieniły się techniki produkcji. W miarę rozwoju produkcji sera mieszania i solenia masy sera zastąpiono mniej dokładnym odsączaniem i soleniem w solance. Z tego samego produktu zwanego „Fourme d'Ambert” albo „Fourme de Montbrison” wyodrębnił się ser typu „Montbrison” – charakteryzujący się wstępnym odsączaniem, mieszaniem i soleniem masy skrzepu – oraz ser typu „Ambert” charakteryzujący się ograniczonym odsączaniem i soleniem w solance lub na wierzchu suchą solą.

W trakcie przyznawania temu serowi nazwy pochodzenia, mimo że teksty traktują „Fourme d'Ambert” i „Fourme de Montbrison” jako określenia synonimiczne, okazało się, że w rzeczywistości praktyka znacząco różniła się w przypadku tych dwóch serów, zarówno jeśli chodzi o lokalizację zakładów, jak i technologię produkcji. Podjęto więc wysiłki w celu lepszego zdefiniowania obu serów i przesunięcia geograficznego obszaru produkcji każdego sera na tradycyjny, właściwy mu obszar produkcji.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.A.O.
Adres: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Faks +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: D.G.C.C.R.F.
Adres: 59 Bd V. Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Faks +33 144973037

4.8. Etykietowanie:

Obowiązek umieszczenia informacji „Appellation d'Origine Contrôlée” i chronionej nazwy pochodzenia pisanej czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie.

Zakazane jest stosowanie jakichkolwiek określeń dołączanych bezpośrednio do chronionej nazwy pochodzenia, z wyjątkiem specjalnych znaków towarowych (fabrycznych lub handlowych).
