

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1207/2013 DE LA COMMISSION

du 22 novembre 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Fourme d'Ambert (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Fourme d'Ambert», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1263/96 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales et les coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Fourme d'Ambert» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 22 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 163 du 2.7.1996, p. 19.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Fourme d'Ambert», la modification suivante est approuvée:

1. Rubrique IV.2, «Description du produit»

- La description organoleptique suivante vient compléter la description du produit: «La Fourme d'Ambert possède une texture souple et onctueuse. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.» Cette description est utile à l'examen organoleptique du produit dans le cadre du contrôle.
- Il est précisé que: «La découpe de la Fourme d'Ambert est autorisée si elle ne dénature pas sa texture». Compte-tenu de la constante évolution des modes de consommation du fromage, cette disposition fixe un cadre pour éviter les dérives en termes de type de découpe.

2. Rubrique IV.4, «Preuve de l'origine»

2.1. Sous-rubrique IV.4.1, «Éléments déclaratifs»

- Il est précisé que: «La déclaration d'identification est effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.» Le contenu et les modalités de transmission des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits sont détaillés pour chaque catégorie d'opérateur concerné. Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.

2.2. Sous-rubrique IV.4.2, «Registres»

- La liste des enregistrements que les opérateurs doivent effectuer est complétée afin de faciliter le contrôle des conditions de production définies par le cahier des charges.

2.3. Sous-rubrique IV.4.3, «Contrôles sur le produit»

- Le stade auquel est effectué l'examen organoleptique du produit et la méthode de prélèvement sont précisés. Ces modalités sont ensuite reprises dans le plan de contrôle ou d'inspection de l'appellation d'origine élaboré par un organisme de contrôle.

3. Rubrique IV.5, «Méthode d'obtention»

3.1. Sous-rubrique IV.5.1, «Production du lait»

- Le troupeau laitier est défini. Il s'agit de «l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation», étant entendu que «les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris» et «les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.» Cette définition vise à établir clairement à quels animaux il est fait référence à travers l'emploi des termes «troupeau laitier», «vaches laitières» et «génisses» dans la suite du cahier des charges, pour éviter toute confusion.

- Il est proposé d'introduire la disposition suivante:

«À compter du 1^{er} janvier 2015, les fourrages récoltés distribués aux génisses proviennent également de l'aire géographique. Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.»

L'objectif de cette mesure est de renforcer le lien au terroir par l'alimentation du troupeau laitier (en y incluant les génisses) et de faciliter le contrôle de l'alimentation des animaux (en évitant notamment les transferts de fourrages entre vaches laitières et génisses). Un délai pour la mise en application de cette mesure est fixé. En effet, atteindre l'autonomie fourragère peut nécessiter des actions longues à mettre en œuvre: changement des pratiques, modification du parcellaire.

- La disposition visant à l'interdiction des crucifères est ainsi précisée: «La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.» L'objectif est de faciliter le contrôle et d'éviter toute ambiguïté pour certaines crucifères qui peuvent être à la fois des fourrages et des compléments (par exemple, le colza).
- La place de l'herbe en tant que base de l'alimentation est affirmée, précisée et renforcée à travers les dispositions suivantes: «En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.»
- La disposition sur la quantité minimale de foin distribuée aux vaches laitières hors période de pâturage est reformulée et complétée par la phrase: «On entend par "foin" de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.» En effet, dans le cadre du contrôle, il s'est avéré nécessaire de préciser la définition du foin.
- Les conditions de stockage des fourrages sont ainsi précisées: «À compter du 1^{er} janvier 2015, le foin entrant dans l'alimentation du troupeau laitier est stocké sous un abri fixe, dans un endroit sec et isolé du sol. Les fourrages ensilés sont stockés sur une aire bétonnée ou stabilisée.» Ces dispositions visent à préserver la qualité des fourrages. L'entrée en application différée dans le temps de la première disposition doit permettre aux opérateurs de réaliser les investissements nécessaires.
- Pour plus de précision, il est indiqué que l'interdiction de l'élevage en stabulation permanente exclusive concerne les vaches laitières. En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, une obligation de pâturage est imposée aux vaches laitières en lactation, dans les conditions suivantes: «Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an. Les surfaces mises à disposition des vaches laitières en lactation au pâturage sont au minimum de 30 ares par vache en moyenne sur la période de pâturage. Les pâturages sont accessibles aux animaux.» Ces conditions visent à renforcer la place du pâturage dans l'alimentation des vaches laitières.
- Les matières premières autorisées dans les compléments distribués aux vaches laitières et les additifs autorisés font dorénavant l'objet de deux listes positives distinctes, pour plus de clarté.

La liste positive des matières premières autorisées dans les compléments distribués aux vaches laitières est complétée avec les produits des grains de céréales, le maïs grain humide, les produits des graines oléagineuses et de légumineuses, les sous-produits des graines de légumineuses, les coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation et les sels d'ammonium. Les termes «les graines protéagineuses», «tous les tourteaux sans additions d'urée» et «le sel, les minéraux» sont remplacés, respectivement, par les termes «les graines de légumineuses», «les sous-produits des graines ou fruits oléagineux, sans addition d'urée» et «les éléments minéraux». Il est également précisé que les épis de maïs peuvent être conservés par voie sèche ou humide. Ces matières premières n'ont pas d'impact sur la qualité du produit.

L'usage de soude caustique pour traiter les céréales et leurs sous-produits est interdit car ce n'est pas une pratique traditionnelle.

La liste positive des additifs se substitue à la phrase: «Tout additif visant à modifier directement la composition du lait est interdit.» Elle détaille exhaustivement les catégories et groupes fonctionnels d'additifs autorisés, en respectant la terminologie réglementaire. Cette modification vise à éviter toute ambiguïté ou interprétation lors des contrôles.

- Une disposition interdisant les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'alimentation des animaux et les cultures de l'exploitation est ajoutée, ceci afin de maintenir le caractère traditionnel de l'alimentation.

- Les modalités d'introduction d'animaux achetés hors de l'exploitation dans le troupeau laitier sont précisées de la façon suivante: «Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches tarées achetées sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.» Ainsi, les animaux achetés hors de l'exploitation bénéficient d'une période d'adaptation d'un mois minimum avant que leur lait ne soit utilisé pour la fabrication de la Fourme d'Ambert.

L'introduction de vaches laitières en cours de lactation dans le troupeau est possible dans les conditions suivantes: «Dans un troupeau laitier, les vaches laitières achetées en cours de lactation auprès d'éleveurs ne respectant pas les conditions de production de l'appellation d'origine "Fourme d'Ambert" représentent au maximum 10 % de l'effectif des vaches laitières en lactation de l'exploitation sur l'année considérée ou au maximum 1 vache laitière en lactation sur l'année considérée pour les exploitations ayant moins de 10 vaches laitières sur l'exploitation.»

- Il est précisé que, afin de renforcer la traçabilité du lait et faciliter le contrôle, «Le dépotage des citernes dans des tanks fixes est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.»

3.2. Sous-rubrique IV.5.5, «Production fermière»

- Dans le cas de la production fermière, la phrase «il est utilisé le lait de deux traites successives maximum, la première étant réfrigérée pour sa conservation» est supprimée. Elle est jugée inutile compte-tenu de la disposition prévoyant que, pour ce type de fabrication, «l'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.»

3.3. Sous-rubrique IV.5.3, «Transformation»

- Il est précisé que le piquage est réalisé à partir du quatrième jour à compter du jour d'emprésurage, au lieu du quatrième jour après emprésurage, afin d'éviter toute ambiguïté lors du contrôle et conformément aux pratiques en cours dans la filière.

4. Rubrique IV.8, «Étiquetage»

L'obligation d'apposer la mention «appellation d'origine contrôlée» sur l'étiquetage est supprimée et remplacée par une obligation d'apposer le symbole de l'Union européenne afférent à l'appellation d'origine protégée (AOP), à des fins de lisibilité et de synergie dans la communication des produits enregistrés en AOP.

5. Rubrique IV.9, «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«FOURME D'AMBERT»

N° CE: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Fourme d'Ambert»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine «Fourme d'Ambert» est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 12,5 à 14 centimètres de diamètre et d'un poids de 1,9 à 2,5 kilogrammes, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.

La teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine «Fourme d'Ambert» qu'à partir du vingt-huitième jour à compter de la date d'emprésurage.

La «Fourme d'Ambert» est un fromage recouvert d'une fine croûte sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés. La pâte de couleur blanche à crème présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleue à verte.

La «Fourme d'Ambert» possède une texture souple et onctueuse. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de *Penicillium roqueforti*, un goût typé fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée exclusivement par des fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation. La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites et ce pour l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.

En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. Sa durée ne peut être inférieure à 150 jours par an.

L'apport de compléments et additifs est limité à 1 800 kg de matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

Seuls sont autorisés dans les compléments et additifs distribués aux vaches laitières les matières premières et les additifs précisés dans une liste positive.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 28 jours à compter de la date d'emprésurage ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

La découpe de la «Fourme d'Ambert» est autorisée si elle ne dénature pas sa texture.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage de la «Fourme d'Ambert» comporte le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne.

Tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de la Fourme d'Ambert s'étend au territoire suivant:

Département du Puy-de-Dôme

Cantons d'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: toutes les communes.

Communes d'Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châtelton, 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.

Département du Cantal

Cantons d'Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour — Nord, Saint-Flour — Sud: toutes les communes.

Département de la Loire

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

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de la «Fourme d'Ambert» se situe en zone de montagne et comprend:

- une zone constituée par les «hautes chaumes» du Forez, sur la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme. Se présentant sous la forme de vastes étendues dénudées implantées sur un soubassement granitique et ceinturées par des versants forestiers de résineux, les «hautes chaumes» sont arrosées (précipitations annuelles moyennes supérieures à 1 000 mm) et soumises à une influence continentale et océanique (températures moyennes annuelles inférieures à 10 °C).
- une zone constituée essentiellement de plateaux cristallins ou volcaniques, entrecoupés de vallées encaissées, qui par l'altitude ou la présence de fortes pentes présente également des caractéristiques montagnardes, par opposition aux limagnes, de faible altitude, au relief plat, au substrat majoritairement argilo-calcaire et au climat plus sec.

L'altitude et le climat arrosé font de l'aire géographique un milieu favorable à la pousse de l'herbe.

Facteurs humains

La fabrication de la «Fourme d'Ambert» remonte de façon certaine aux temps du haut Moyen Âge, comme en atteste une représentation sculptée dans la pierre d'une ancienne chapelle féodale située au cœur des monts du Forez. Les «hautes chaumes» sont le lieu d'implantation des jasseries (bâtiments d'alpages situés à une altitude supérieure à celle de l'habitat permanent, soit à plus de 1 200 m), témoins de l'activité pastorale liée à la fabrication ancestrale de la «Fourme d'Ambert». Jusqu'au milieu du XX^e siècle, celle-ci s'inscrivait dans une organisation économique et sociale bien particulière. En effet, les troupeaux de taille modeste étaient conduits à l'estive à la belle saison, libérant les prés du village qui étaient fanés pour constituer le stock fourrager hivernal. Les soins apportés aux animaux, la fabrication du fromage et la garde du troupeau étaient du ressort exclusif des femmes, qui vivaient une partie de l'année à la montagne tandis que les hommes restaient au village pour faire les fenaisons et les moissons. Lors de leur fabrication, les fourmes étaient placées après démoulage sur des chéneaux d'égouttage en bois de résineux (demi-troncs évidés) épousant la forme des fromages.

De nos jours les éleveurs continuent à utiliser majoritairement l'herbe pour l'alimentation des vaches laitières. Les techniques de fabrication ont quant à elles évolué suite au développement de la production au début du XX^e siècle, mais des usages communs à tous les fabricants et des savoir-faire spécifiques ont été conservés. Aujourd'hui, la fabrication de «Fourme d'Ambert» nécessite la mise en œuvre de ces savoir-faire spécifiques. Le caillé est découpé en grains de la taille de grains de maïs qui sont ensuite brassés pour les entourer d'une très fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Avant la mise en moule, un premier égouttage sur tapis permet de séparer le caillé d'une partie du lactosérum sans écraser les grains. Après moulage, l'égouttage est conduit sans pressage, par retournements, afin de permettre l'évacuation du lactosérum restant tout en préservant les cavités créées dans le fromage à l'étape précédente. Le salage contribue à finaliser l'égouttage. Lorsque le fromage a atteint une forme suffisamment stable, soit après une période d'au moins 4 jours, le piquage est réalisé pour créer des entrées d'air qui permettent à l'oxygène de pénétrer dans le fromage. La gestion de la température et de l'humidité lors de l'affinage permet la formation de la croûte et la maîtrise du développement du *Penicillium roqueforti*.

5.2. Spécificité du produit

La «Fourme d'Ambert» est un fromage au lait de vache présentant une forme cylindrique caractéristique, allongée et dressée, de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 12,5 à 14 centimètres de diamètre.

Sa pâte présente des ouvertures avec un persillage régulièrement réparti, dû au développement du *Penicillium roqueforti*.

Elle possède une texture souple et onctueuse.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le format de la «Fourme d'Ambert» est lié à l'organisation économique et sociale qui s'était historiquement mise en place sur l'aire géographique, afin de tirer parti du milieu naturel favorable à l'herbe et à l'élevage bovin.

Ce format était en effet adapté aux troupeaux de petite taille et à la main d'œuvre féminine qui produisait le fromage: il nécessitait peu de lait et permettait une manipulation aisée. La forme caractéristique de la «Fourme d'Ambert», allongée et dressée, était particulièrement adaptée à l'égouttage dans les chéneaux de bois de résineux utilisés à cette époque.

Le persillage régulièrement réparti dans la pâte de la «Fourme d'Ambert» est lié au savoir-faire mis en œuvre lors de sa fabrication. En effet, la taille des grains de caillé, associée au brassage, détermine la cohésion de la pâte et favorise l'ouverture de cavités nécessaires au développement du *Penicillium roqueforti*. Ce développement est conforté par la mise en œuvre d'un premier égouttage sur tapis puis d'un égouttage sans pressage, par retournements et par l'apport d'oxygène grâce au piquage. Il s'affirme lors de l'affinage.

La texture souple et onctueuse de la «Fourme d'Ambert» est obtenue notamment grâce à l'absence de broyage et un égouttage, un salage et un affinage adaptés.

Fruit d'un environnement, d'un mode de vie et de techniques fromagères particulières, la «Fourme d'Ambert» est ainsi l'expression d'une communauté humaine dans un milieu naturel de moyenne montagne.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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