

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 27/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zmenu a doplnenie podľa článku 9

„FOURME D'AMBERT“ ALEBO „FOURME DE MONTBRISON“

ES č.: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

CHZO () CHOP (X)

1. časti špecifikácie, ktorých sa týka zmena a doplnenie

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uveďte]

2. druh zmeny a doplnenia

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie CHOP alebo CHZO zapísaného do registra, ku ktorým sa neuverejnil žiadny jednotný dokument ani zhrnutie.
- Zmena a doplnenie špecifikácie, z ktorej nevyplýva žiadna zmena a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu (článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006).

- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskejších opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena(-y) a doplnenie(-ia):

3.1. Názov:

Nahradenie názvu ‚Fourme d’Ambert ou Fourme de Montbrison‘ názvom ‚Fourme d’Ambert‘.

Táto zmena a doplnenie sa vzťahujú aj na ostatné prvky špecifikácie.

Tieto dva názvy v skutočnosti zodpovedali dvom rôznym výrobkom. Táto zmena a doplnenie umožňujú odlišiť CHOP ‚Fourme d’Ambert‘ od CHOP ‚Fourme de Montbrison‘.

3.2. Opis:

Prvý odsek opisu výrobku sa mení a dopĺňa s cieľom spresniť, že ‚syr ‚Fourme d’Ambert‘ je (...) svetlosivej až sivej farby, ktorý môže mať biely, žltý a červený porast plesne a modrastý nádych. Hmota bielej až krémovej farby má otvory s rovnomerne rozloženou modrou až zelenou plesňou.“

Druhý odsek opisu sa nahrádza týmto odsekom:

„Syr s chráneným označením pôvodu ‚Fourme d’Ambert‘ je syr vyrobený zo syreného kravského mlieka v tvare valca s výškou od 17 do 21 cm, priemerom od 12,5 do 14 cm a hmotnosťou od 1,9 do 2,5 kg, s modrou plesňou vnútri hmoty, nelisovaný, tepelne neupravovaný, fermentovaný a solený.“

Obsah tuku je po úplnom presušení najmenej 50 g na 100 g syra a celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 50 g na 100 g vyzretého syra.“

Odôvodnenie:

Touto formuláciou sa poskytuje lepší opis syra: spresnili sa veľkosť a hmotnosť syra, ako aj vzhľad kôry a hmoty syra.

3.3. Zemepisná oblasť:

Bod 3 špecifikácie sa nahrádza týmto textom:

„Zemepisná oblasť výroby syra ‚Fourme d’Ambert‘ zahŕňa:

- historickú oblasť výroby výrobku, ktorú tvorí územie ‚Hautes chaumes du Forez‘ vo vrcholovej časti pohoria Monts du Forez na hraniciach departementov Loire a Puy de Dôme. Je to celok, ktorý sa vyznačuje prirodzenou celistvosťou, zreteľnou tak z geomorfologického, ako aj z botanického hľadiska. Územie ‚Hautes chaumes‘, ktoré tvoria rozsiahle denudačné plochy spočívajúce na granitovom podloží, je zavlažované dažďami a vystavené vplyvom kontinentálneho a oceánskeho podnebia. V tejto lokalite majú svoje zastúpenie rôzne rastlinné formácie, ktoré závisia od regionálnych podmienok a pastierskeho hospodárenia v súčasnosti i minulosti: trávnaté plochy alebo lúky; vresoviská, na ktorých prevládajú porasty čučoriedok, vresu a kručinky; vresoviská s kontryhelom skalným a brusnicami barinnými; vlhké a rašelinné plochy. Lokalita ‚Hautes chaumes‘ je tiež miestom výskytu ‚jas‘ alebo ‚jasseries‘ (stavísk na vysokohorských pasienkoch, ktoré sa nachádzajú vo vyššej nadmorskej výške ako staviská na stále bývanie), ktoré svedčia o pastierskej činnosti spojenej s výrobou syra ‚fourme‘ zdedenou po predkoch,
- okrajovú oblasť zodpovedajúcu rozšíreniu výroby na začiatku 20. storočia. Táto oblasť zodpovedá pásmam, ktoré sa môžu vzhľadom na svoju nadmorskú výšku alebo výskyt prudkých svahov spájať s pojmom horské prostredie. Sú to hlavne oblasti náhorných rovín z kryštalických alebo sopečných hornín popreušovaných hlboko zarezanými údoliami, ktorých hospodárstvo sa zakladá na chove hovädzieho dobytká.

Produkcija mlieka, výroba, zrenie a uchovávanie syrov do 28 dní po syrení sa uskutočňujú v rámci zemepisnej oblasti, ktorá sa rozprestiera na území obcí, ktorých zoznam sa nachádza v zhrnutí.“

Odôvodnenie:

Práce na vymedzení špecifik syra „Fourme d'Ambert“ viedli k úprave vymedzenia zemepisnej oblasti jeho výroby podľa vyššie uvedených kritérií.

Pokiaľ ide o syr „Fourme d'Ambert“, táto úprava viedla v porovnaní s pôvodnou oblasťou, ktorú tvorilo 858 obcí, k vylúčeniu 495 obcí.

3.4. Dôkaz o pôvode:

Dopĺňajú sa tieto odseky:

„Každý hospodársky subjekt, ktorý sa chce v plnej miere alebo čiastočne zúčastňovať na produkcii mlieka, zbere mlieka, výrobe alebo zrení syra „Fourme d'Ambert“, je povinný predložiť skupine vyhlásenie o identifikácii. Skupina toto vyhlásenie prijme a zaregistruje.

Každý hospodársky subjekt sprístupňuje príslušným orgánom záznamy, ako aj všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a podmienok produkcie mlieka a syrov, najmä denné účtovníctvo obsahujúce vstupy a výstupy mlieka a syrov alebo akékoľvek iné rovnocenné účtovné doklady.

Prevádzkovatelia pivníc na zrenie syrov sú povinní viesť osobitné záznamy alebo rovnocenné účtovné doklady o vstupoch a výstupoch, ktoré obsahujú najmä tieto údaje: dátum prepichovania syrov, počet syrov a označenie dávok, dátum výstupu z pivníc alebo sušiarňí po období zrenia.

Analytická a organoleptická skúška má v rámci kontroly charakteristík výrobku s chráneným označením pôvodu zaručiť kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných výrobkov.“

Odôvodnenie:

Spresnené údaje umožňujú zabezpečiť lepšiu kontrolu a monitorovanie pôvodu výrobkov. Týmito údajmi bol dosiahnutý súlad s vnútroštátnymi právnymi predpismi o kontrole označení pôvodu, ktoré sa v roku 2007 zmenili a doplnili.

3.5. Spôsob výroby:

Táto časť, osobitne spresnená vo vzťahu k predchádzajúcej špecifikácii, sa prepísala a usporiadala do niekoľkých podčastí. Predchádzajúci text sa nahrádza týmto textom:

Produkc ia mlieka

a) Základná denná krmna dávka

„Počas celého roka sa základná denná krmna dávka dojnic zabezpečuje výlučne krmivom, ktoré pochádza zo zemepisnej oblasti označenia pôvodu.“

„Toto opatrenie môže byť predmetom výnimky v prípade obdobia sucha, nepredvídaných klimatických okolností alebo iných mimoriadnych okolností.“

„Povolenou potravou pre zvieratá sú všetky krmivá okrem kapustovitých rastlín.“

„Základom výživy musí byť spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž.“

„V období mimo pasenia predstavuje seno v priemere aspoň 3 kg sušiny na každú dojnicu v stáde dojnic na deň.“

Odôvodnenie:

Účelom týchto spresnení je prostredníctvom výživy dojnic posilniť spojenie medzi syrom a krajom chráneného označenia pôvodu.

b) Vedenie stáda a pastevné postupy

„Výlučný nepretržitý stajňový chov počas obdobia pasenia, ako aj chov dobytky mimo územia sú zakázané.“

„V období dostupnosti trávy je povinné pasenie hneď, ako to klimatické podmienky dovoľia.“

Odôvodnenie:

Účelom týchto spresnení je posilniť spojenie syra s územím chráneného označenia pôvodu prostredníctvom vymedzenia podmienok pasenia dojníc.

c) Doplnková potrava pre zvieratá

„Podiel kŕmnych doplnkov a doplnkových dávok je v priemere limitovaný na 1 800 kg sušiny na jednu dojnicu ročne v celom stáde dojníc.“

Povolené kŕmne doplnky a dávky sú:

- všetky obilniny a ich vedľajšie produkty,
- kukuričné klasy,
- všetky pokrutiny bez pridania močoviny,
- sušená lucerna, sušená dužina z repy, srvátka, melasa, semená bielkovinových plodín a olejnaté semená,
- soľ, minerálne látky, stopové prvky, vitamíny.

Zakázané sú všetky kŕmne doplnkové dávky, ktorých účelom je priamo zmeniť zloženie mlieka.“

Odôvodnenie:

Kŕmne doplnky (akákoľvek iná potrava pre zvieratá ako krmivo: obilniny, minerálne látky...) sú nevyhnutné na produkciu mlieka. Táto potrava pre zvieratá sa len veľmi zriedkavo pestuje v zemepisnej oblasti označenia. Nemožno ich zakázať, ale je potrebné zostaviť ich pozitívny zoznam s cieľom vyvarovať sa všetkých kŕmnych doplnkov, ktoré by mohli mať nežiaduci vplyv na kvalitu mlieka. Okrem toho, množstvo týchto kŕmnych doplnkov a doplnkových dávok je obmedzené, aby sa podporili krmivá tvoriace základnú dennú kŕmnu dávku, ktoré pochádzajú zo zemepisnej oblasti.

d) Skladovanie mlieka na farme

„Po dojení sa mlieko skladuje v ochladzovanej nádrži.“

„Obdobie skladovania mlieka na farme nesmie presiahnuť 48 hodín po najstaršom dojení.“

Odôvodnenie:

Účelom týchto spresnení je zaručiť kvalitu mlieka na farme a pred uskutočnením prvých činností v syrárni.

Použitie mlieka

„Prvé spracovanie mlieka na syr sa uskutočňuje do 24 hodín po prevzatí v prevádzke.“

„Zhustovanie mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou je zakázané.“

„Úprava obsahu tuku a homogenizácia mlieka sú povolené, úprava obsahu bielkovín je zakázaná.“

„Primárne zrenie mlieka a jeho tepelné ošetrenie sú povolené.“

Odôvodnenie:

Spresnili sa všetky podmienky výroby týkajúce sa použitého mlieka na účel lepšieho vymedzenia tejto fázy.

Spracovanie

„Prestúpenie hmoty syra plesňou sa dosahuje očkovaním baktériou *Penicillium roqueforti*.“

„Okrem mliečnych surovín sú v mlieku jedinými povolenými prísadami alebo pomocnými látkami či prísadami pri výrobe a počas výroby syridlo, kultúry baktérií, kvasiniek a plesní, ktorých neškodnosť sa preukázala, chlorid vápenatý a soľ.“

„Syrenie sa uskutočňuje pri teplote, ktorá sa pohybuje od 30 °C do 35 °C. Vykonáva sa výlučne s pomocou syridla.“

„Potom prebiehajú jednotlivé fázy vymedzené v nasledujúcich odsekoch, ktorými sú rezanie ‚zrazeniny alebo syreniny‘, premiešavanie, vloženie do formy, odkvapkanie, solenie po odkvapkaní:

- získané zrazené mlieko tzv. ‚zrazenina alebo syrenina‘ sa rozdelí nakrájaním na zrná so stranou približne 1 až 2 centimetre, čím sa po skončení činnosti v kadi vytvoria tzv. ‚kukuričné zrná‘,
- zmes syreniny a srvátky sa podrobí sérii miešania a ‚odpočinku‘, až kým sa nezíska dostatočne odvodnené zrno,
- časť srvátky sa pred vložením do formy môže odobrať,
- vloženie do formy sa uskutoční po prvom odkvapkaní na odkvapávacej podložke alebo podobnom zariadení na farmársku výrobu,
- odkvapkanie v miestnosti, v ktorej sa teplota pohybuje od 18 °C do 25 °C, sa uskutočňuje bez lisovania, prostredníctvom obracania počas 24 až 48 hodín,
- solenie sa uskutočňuje po odkvapkaní po predchádzajúcom vybratí z formy v náleve a/alebo suchou soľou.“

„Prepichovanie slúžiace na prevzdušnenie hmoty syra, ktorým sa má napomôcť rast *Penicillium roqueforti*, sa uskutočňuje od štvrtého dňa po syrení pri teplote v miestnosti od 6 do 15 °C.“

„Uchovávanie mliečnych surovín, výrobkov počas výroby, syreniny alebo čerstvého syra prostredníctvom ich udržiavania pri mínusovej teplote je zakázané.“

Odôvodnenie:

Všetky podmienky výroby syra sa opísali presnejšie.

Spresnila sa teplota syrenia, ako aj obdobie solenia, ktoré je dôležitým prvkom na dosiahnutie charakteristík syra.

Fáza prepichovania je podstatná na dosiahnutie u syra „Fourme d'Ambert“ jeho charakteristického prestúpenia plesňou. Preto je dôležité túto fázu dobre opísať.

Zrenie a uchovávanie

„Po prepichovaní nasleduje najmenej 17-dňové obdobie dozrievania v pivnici alebo sušiarňi pri teplote od 6 do 12 °C a pri relatívnej vlhkosti vzduchu od 90 do 98 %.“

„Syr sa potom uchováva v miestnosti pri teplote od 0 do 6 °C do uplynutia lehoty 28 dní po syrení.“

„Syr môže niesť chránené označenie pôvodu ‚Fourme d'Ambert‘ až od dvadsiateho ôsmeho dňa po dátume syrenia.“

„Oneskorené formovanie syreniny alebo tvarohu akýmkoľvek prostriedkom je zakázané.“

„Uchovávanie čerstvých syrov a zrejších syrov v zmenenej atmosfére je zakázané.“

Odôvodnenie:

Spresnili sa podmienky zrenia, aby sa táto dôležitá fáza výroby syra lepšie vymedzila.

Výroba v hospodárstve

„V osobitnom prípade výroby na hospodárstve sa používa mlieko maximálne z dvoch dojení, pričom prvé mlieko sa na účely uchovania schladí.“

„Výroba syra sa uskutočňuje zo surového plnotučného mlieka, ktoré nie je upravené, pokiaľ ide o obsah bielkovín a tuku.“

„Syrenie sa uskutočňuje najneskôr 16 hodín po najstaršom dojení.“

„Do formy sa hmota vkladá po prvom odkvapkaní na odkvapávacej podložke alebo podobnom zariadení.“

Odôvodnenie:

Jednotlivé fázy špecifické pre výrobu na hospodárstve boli zoskupené do jednej časti.

3.6. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

Druhý, tretí a štvrtý odsek sa nahrádzajú týmito odsekmi:

„Táto vysoko položená oblasť, ktorú predstavujú rozsiahle denudačné plochy spočívajúce na granitovom podloží, je zavlažovaná dažďami a vystavená vplyvom kontinentálneho a oceánskeho podnebia. Napriek ťažkým prírodným podmienkam sa v oblasti rozšíril intenzívny pastiersky život zameraný na výrobu syrov z produkcie mlieka skromných stád.“

Až do druhej svetovej vojny sa výroba syra ‚fourme‘, v tom čase výhradne farmárska, uskutočňovala na ‚jasseries‘, ktoré sú obdobou chát na alpských vysokohorských pastvinách alebo salašov v Auvergne. Tieto ‚jasseries‘ sa nachádzali na obidvoch svahoch rovnakého horského masívu pohoria Monts du Forez. Vtedy existoval iba jeden druh syra ‚Fourme d'Ambert‘ alebo ‚Fourme de Montbrison‘ pomenovaný po dvoch významných trhoch rozprestierajúcich sa na obidvoch stranách horského masívu.

Na začiatku 20. storočia, čeliac úpadku remeselnej výroby na forezských pasienkoch, sa v pohorí Monts du Forez, najmä na jeho východnom úbočí, zriadili mliekarne. V roku 1950 ich asi pätnásť zbieralo mlieko v oblasti, ktorá bola zväčša veľmi malá.

Na začiatku 20. storočia sa tiež objavili výrobcovia syra ‚fourme‘ mimo tradičnej oblasti. Najprv to bolo v oblasti na západ od Puy de Dôme (Laqueuille a Rochefort-Montagne), potom v Cantale (Murat) a v údolí rieky Dore (Thiers, Puy de Dôme). V 50. rokoch 20. storočia nakoniec založili výrobu výrobcovia v Saint-Flour (Cantal) a Balbigny (rovinná nížina rieky Loire).

Túto okrajovú oblasť zodpovedajúcu rozšíreniu výroby na začiatku 20. storočia tvoria oblasti, ktoré môžu byť vzhľadom na svoju nadmorskú výšku alebo prudké svahy spájané s pojmom horské prostredie. Sú to hlavne oblasti náhorných rovín z kryštálických alebo sopečných hornín poprúšaných hlboko zarezanými údoliami, ktorých hospodárstvo sa zakladá na chove hovädzieho dobytká.

Zároveň s úpadkom remeselnej výroby a rozšírením oblasti výroby sa vyvinuli výrobné techniky. Vývoj syra ‚fourme‘ sprevádzalo upustenie od drvenia a pridávania soli do hmoty, namiesto ktorého sa prešlo na odkvapkvanie bez lisovania a solenie v náleve. Od jedného a toho istého výrobku s názvom buď ‚Fourme d'Ambert‘, alebo ‚Fourme de Montbrison‘, došlo k preorientovaniu sa na druh ‚Montbrison‘, pre ktorý je charakteristické predbežné odkvapkanie, drvenie a pridávanie soli do hmoty syreniny, a druh ‚Ambert‘, pre ktorý je charakteristické zredukované odkvapkanie a solenie nálevom a/alebo suchou soľou na povrchu.

Pri udelení označenia pôvodu tomuto syru a napriek tomu, že sa ‚Fourme d’Ambert‘ a ‚Fourme de Montbrison‘ v textoch používajú ako dve synonymické označenia, v skutočnosti sa ukázalo, že v prípade týchto dvoch syrov sa zvyklosťou zreteľne odlišovali, jednak pokiaľ ide o umiestnenie prevádzok, a jednak syrársku technológiu. Preto sa uskutočnili práce s cieľom obidva syry lepšie definovať a upraviť vymedzenie zemepisnej oblasti výroby jedného i druhého syra podľa tradičnej oblasti výroby, ktorá je preň špecifická.“

Odôvodnenie:

V spojitosti so zmenou a doplnením bodov „Názov“, „Zemepisná oblasť“, „Opis výrobku“ a „Spôsob výroby“ sa zmenil a doplnil bod „Spojenie“.

3.7. Označovanie:

Nové ustanovenia na účely aktualizácie so zreteľom na vývoj vnútroštátnych právnych predpisov a spresnenia. Zrušenie povinnosti uviesť logo INAO (Národný inštitút pre označenia pôvodu).

3.8. Vnútroštátne požiadavky:

Dopĺňa sa:

„Výnos týkajúci sa chráneného označenia pôvodu ‚Fourme d’Ambert‘ a jeho vykonávacieho technického nariadenia.“

Odôvodnenie:

Začlenenie ustanovení technického nariadenia o používaní chráneného označenia pôvodu schváleného nariadením z 29. apríla 2002 do špecifikácie CHOP.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„FOURME D’AMBERT“

ES č.: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

CHOP (X) CHZO ()

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Institut National de l’Origine et de la Qualité
Adresa: 51 rue d’Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina:

Názov: Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d’Ambert
Adresa: 4 place de l’Hôtel de Ville
63600 Ambert
FRANCE
Tel. +33 473820155
Fax +33 473824400
e-mail: contact@fourme-ambert.com
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia () Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3. – Syry

4. Špecifikácia:

[Zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Fourme d'Ambert“

4.2. Opis:

Syr z kravského mlieka v tvare valca s výškou od 17 do 21 cm, priemerom od 12,5 do 14 cm a hmotnosťou od 1,9 do 2,5 kg, s modrou plesňou vnútri hmoty, nelisovaný, tepelne neupravovaný, fermentovaný a solený, s obsahom tuku v sušine 50 % a s minimálnym obsahom sušiny minimálne 50 %.

Kôra je suchá, s povrchovou flórou svetlosivej až sivej farby, ktorá môže mať biely, žltý a červený porast plesne a modrastý nádych. Hmota bielej až krémovej farby má otvory s rovnomerne rozloženou mramorovanou plesňou modrej až zelenej farby.

4.3. Zemepisná oblasť:

Zemepisná oblasť výroby syra „Fourme d'Ambert“ zahŕňa:

- historickú oblasť výroby výrobku tvorenú lokalitou „Hautes chaumes du Forez“ vo vrcholovej časti pohoria „Monts du Forez“ na hraniciach departementov Loire a Puy de Dôme. Je to celok, ktorý sa vyznačuje prirodzenou celistvosťou, zreteľnou tak z geomorfologického, ako aj z botanického hľadiska. Lokalita „Hautes chaumes“, ktorú tvoria rozsiahle denudačné plochy spočívajúce na granitovom podloží, je zavlažovaná dažďami a vystavovaná vplyvom kontinentálneho a oceánskeho podnebia. V tejto lokalite majú svoje zastúpenie rôzne rastlinné formácie, ktoré závisia od regionálnych podmienok a pastierskeho hospodárenia v súčasnosti i minulosti: trávnaté plochy alebo lúky; vresoviská, na ktorých prevládajú porasty čučoriedok, vresu a kručinky; vresoviská s kontryheľom skalným a brusnicami barinnými; vlhké a rašelinné plochy. Lokalita „Hautes chaumes“ je tiež miestom výskytu „jas“ alebo „jasseries“ (stavísk na vysokohorských pasienkoch, ktoré sa nachádzajú vo vyššej nadmorskej výške ako staviská na stále bývanie), ktoré svedčia o pastierskej činnosti spojenej s výrobou syra „fourme“ zdedenou po predkoch,
- okrajovú oblasť zodpovedajúcu rozšíreniu výroby na začiatku 20. storočia. Táto oblasť zodpovedá pásmam, ktoré sa môžu vzhľadom na svoju nadmorskú výšku alebo výskyt prudkých svahov spájať s pojmom horské prostredie. Sú to hlavne oblasti náhorných rovín z kryštalických alebo sopečných hornín poprešovaných hlboko zarezanými údoliami, ktorých hospodárstvo sa zakladá na chove hovädzieho dobytku.

Produkcia mlieka, výroba, zrenie a uchovávanie syrov do 28 dní po syrení sa uskutočňujú v rámci zemepisnej oblasti, ktorá sa rozprestiera na tomto území:

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

kantóny 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: všetky obce

kantón Aubière: obec Romagnat

kantón Beaumont: obec Saint-Genès-Champanelle

kantón Billom: obce Bongheat, Mauzun, Montmorin

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

kantón Châteldon: obce Châteldon, Lachaux, Paslières, Puy-Guillaume, Ris

kantón Combronde: obec Combronde

kantón Gerzat: obec Sayat

kantón Issoire: obec Vodable

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

kantón Lezoux: obce Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires

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

kantón Riom-Est: obec Châtelguyon

kantón Riom-Ouest: obce Enval, Volvic

kantón Royat: obce Chanat-la-Mouteyre, Durtol, Orcines

kantón Saint-Amant-Tallende: obce Aydat, Chanonat, Cournols, Olloix, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite

kantón Saint-Germain-Lembron: obec Saint-Gervazy

kantón Sauxillanges: obce Bansat, Chaméane, Eglise-neuve-des-Liards, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Jean-en-Val, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Sauxillanges, Sugères, Vernet-la-Varenne

kantón Vic-le-Comte: obce Isserteaux, Manglieu, Pignols, Sallèdes.

Departement Cantal

kantóny Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: všetky obce.

Departement Loire

kantón Montbrison: obce Lérigneux, Roche

kantón Noiretable: obce La Chamba, La Chambonie

kantón Saint-Georges-en-Couzan: obce Chalmazel, Jeansagnière, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Každý hospodársky subjekt, ktorý sa chce v plnej miere alebo čiastočne zúčastňovať na produkcii mlieka, zbere mlieka, výrobe alebo zrení syra „Fourme d'Ambert“, je povinný predložiť skupine vyhlásenie o identifikácii. Skupina toto vyhlásenie prijme a zaregistruje.

Každý hospodársky subjekt sprístupňuje príslušným orgánom záznamy, ako aj všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a podmienok produkcie mlieka a syrov, najmä denné účtovníctvo obsahujúce vstupy a výstupy mlieka a syrov alebo akékoľvek iné rovnocenné účtovné doklady.

Prevádzkovatelia pivníc na zrenie syrov sú povinní viesť osobitné záznamy alebo rovnocenné účtovné doklady o vstupoch a výstupoch, ktoré obsahujú najmä tieto údaje: dátum prepichovania syrov, počet syrov a označenie dávok, dátum výstupu z pivníc alebo sušiarňí syrov po období zrenia.

Analytická a organoleptická skúška má v rámci kontroly charakteristík výrobku s chráneným označením pôvodu zaručiť kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných výrobkov.

4.5. Spôsob výroby:

Počas celého roka je základná denná kŕmna dávka dojnic zabezpečovaná výlučne krmivom, ktoré pochádza zo zemepisnej oblasti označenia pôvodu. Na toto opatrenie sa môže uplatniť výnimka v prípade obdobia sucha, nepredvídaných klimatických okolností alebo iných mimoriadnych okolností.

Základom výživy kráv musí byť spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž. V období dostupnosti trávy je vždy, keď to klimatické podmienky dovoľia, povinné pasenie. Výlučný nepretržitý stajňový chov počas obdobia pasenia, ako aj chov dobytká mimo územia sú zakázané. Podiel kŕmnych doplnkov a doplnkových dávok je v priemere obmedzený na 1 800 kg sušiny na jednu dojniciu ročne v celom stáde dojnic.

Skladovanie mlieka na hospodárstve nesmie byť dlhšie ako 48 hodín po najstaršom dojení.

Pri výrobe na hospodárstve sa výroba syra uskutočňuje zo surového plnotučného mlieka, ktoré nie je upravené, pokiaľ ide o obsah bielkovín a tuku.

Syrenie sa uskutočňuje pri teplote, ktorá sa pohybuje od 30 °C do 35 °C. Vykonáva sa výlučne pomocou syridla.

Potom prebiehajú jednotlivé fázy, ktorými sú rezanie „zrazeniny alebo syreniny“ na zrná so stranou približne 1 až 2 centimetre, čím sa po skončení činnosti v kadi vytvoria tzv. „kukuričné zrná“, premiešavanie, vloženie do formy, odkvapkanie, solenie po odkvapkaní po predchádzajúcom vybratí z formy v náleve a/alebo suchou soľou.

Prepichovanie sa uskutočňuje od štvrtého dňa po syrení pri teplote v miestnosti od 6 do 15 °C.

Po prepichovaní nasleduje najmenej 17-dňové obdobie dozrievania v pivnici alebo sušiarňi pri teplote od 6 do 12 °C a pri relatívnej vlhkosti vzduchu od 90 do 98 %.

Syry sa potom uchovávajú v miestnosti pri teplote od 0 do 6 °C do uplynutia lehoty 28 dní po syrení.

Syr môže niesť chránené označenie pôvodu „Fourme d'Ambert“ až od dvadsiateho ôsmeho dňa po dátume syrenia.

4.6. Spojenie

Výroba syra „fourme“ určite siaha do raného stredoveku v regióne Haut-Forez, kde sa poľnohospodársko-pastiersky systém udržal až do obdobia po druhej svetovej vojne.

Podľa legiend však tento syr poznali v galských časoch druidi, ktorí konali svoje bohoslužby v pohorí Monts du Forez, a podľa p. MAZE, ktorý bol riaditeľom Pasteurovho inštitútu, sa syr „Fourme d'Ambert“ alebo „Fourme de Montbrison“ pripravoval v krajine Arvernov ešte pred tým, ako ju dobyl Cézár.

Nevyvrátiteľný dôkaz o existencii syra „Fourme d'Ambert“ alebo „Fourme de Montbrison“ nachádzame v 8. a 9. storočí; jeho veľmi charakteristický tvar je znázornený na jednom zo siedmich kameňov, ktoré sú nad vstupnou bránou starej feudálnej kaplnky v Chaulme pri SAINT-ANTHEME v pohorí Monts du Forez.

Výraz „fourme“ pochádza zo slova „forme“ – nádoby slúžiacej na uchovávanie syreniny – a stále sa používa na označenie horských syrov z oblasti stredného Francúzska.

Kolíška oblasti produkcie sa nachádza v pohorí Monts du Forez, ktoré dosahuje svoj vrchol na Pierre-Sur-Haute v nadmorskej výške 1 640 metrov. Táto vysoko položená oblasť, ktorú predstavujú rozsiahle denudačné plochy spočívajúce na granitovom podloží, je zavlažovaná dažďami a vystavovaná vplyvom kontinentálneho a oceánskeho podnebia. Napriek ťažkým prírodným podmienkam sa tu rozšíril intenzívny pastiersky život zameraný na výrobu syrov z produkcie mlieka skromných stád.

Až do druhej svetovej vojny sa výroba syra „fourme“, v tom čase výhradne remeselná, uskutočňovala na „jasseries“, ktoré sú obdobou chat na alpských vysokohorských pasienkoch alebo salašov v Auvergne. Tieto „jasseries“ sa nachádzali na obidvoch svahoch rovnakého horského masívu pohoria Monts du Forez. Vtedy existoval iba jeden druh syra s názvom „Fourme d'Ambert“ alebo „Fourme de Montbrison“, odvodeným od dvoch významných trhov nachádzajúcich sa na obidvoch stranách horského masívu.

Na začiatku 20. storočia, čeliac úpadku remeselnej výroby na forezských pasienkoch, boli v pohorí Monts du Forez, najmä na jeho východnom úbočí, zriadené mliekarne. V roku 1950 ich asi pätnásť zbieralo mlieko v oblasti, ktorá bola zavše veľmi malá.

Na začiatku 20. storočia sa tiež objavili výrobcovia syra „fourme“ mimo tradičnej oblasti. Najprv to bolo v oblasti na západ od Puy de Dôme (Laqueuille a Rochefort-Montagne), potom v Cantale (Murat) a v údolí rieky Dore (Thiers, Puy de Dôme). V 50. rokoch 20. storočia nakoniec založili výrobu výrobcovia v Saint-Flour (Cantal) a Balbigny (nižinná rovina rieky Loire).

Túto okrajovú oblasť zodpovedajúcu rozšíreniu výroby na začiatku 20. storočia tvoria pásma, ktoré môžu byť vzhľadom na svoju nadmorskú výšku alebo prudké svahy spájané s pojmom horské prostredie. Sú to hlavne oblasti náhorných rovín z kryštalických alebo sopečných hornín popreryšovaných hlboko zarezanými údoliami, ktorých hospodárstvo je založené na chove hovädzieho dobytká.

Zároveň s úpadkom remeselnej výroby a rozšírením oblasti výroby sa vyvinuli výrobné techniky. Vývoj syra „fourme“ sprevádzalo upustenie od drvenia a pridávania soli do hmoty a prechod na odkvapkanie bez lisovania a solenia v náleve. Od jedného a toho istého výrobku s názvom buď „Fourme d'Ambert“, alebo „Fourme de Montbrison“, došlo k preorientovaniu sa na druh „Montbrison“, pre ktorý je charakteristické predbežné odkvapkanie, drvenie a pridávanie soli do hmoty syreniny, a druh „Ambert“, pre ktorý je charakteristické zredukované odkvapkanie a solenie v náleve a/alebo suchou soľou na povrchu.

Pri udelení označenia pôvodu tomuto syru a napriek tomu, že sa „Fourme d'Ambert“ a „Fourme de Montbrison“ v textoch používajú ako dve synonymické označenia, v skutočnosti sa ukazuje, že v prípade týchto dvoch syrov sa zvyklosti zreteľne odlišovali, jednak pokiaľ ide o umiestnenie prevádzok, a jednak syrársku technológiu. Preto sa uskutočnili práce s cieľom obidva syry lepšie definovať a upraviť vymedzenie zemepisnej oblasti výroby jedného i druhého syru podľa tradičnej oblasti výroby, ktorá je preň špecifická.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: I.N.A.O.
Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
e-mail: info@inao.gouv.fr

Názov: D.G.C.C.R.F.
Adresa: 59 Bd V. Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Fax +33 144973037

4.8. Označovanie:

Povinnosť uvádzať poznámku „Appellation d'Origine Contrôlée“ (chránené označenie pôvodu) a názov označenia napísaný písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčších písmen uvedených na etikete.

Akýkoľvek prívlastok priamo spojený s názvom chráneného označenia pôvodu je zakázaný, s výnimkou osobitých výrobných alebo obchodných značiek.