

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1207/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 22ας Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Fourme d'Ambert (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fourme d'Ambert», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1263/96 της Επιτροπής⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με τη διασαφήνιση των σημείων που αφορούν την απόδειξη προέλευσης, τη μέθοδο παραγωγής, την επισήμανση, τις εθνικές απαιτήσεις και τα στοιχεία των οργανισμών που είναι επιφορτισμένοι με τον έλεγχο της ονομασίας.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η συγγραφή υποχρεώσεων της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fourme d'Ambert» τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 22 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(²) ΕΕ L 163 της 2.7.1996, σ. 19.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fourme d'Ambert»:

1. Κεφάλαιο IV.2. «Περιγραφή του προϊόντος»

- Η ακόλουθη οργανοληπτική περιγραφή συμπληρώνει την περιγραφή του προϊόντος: «Το προϊόν “Fourme d'Ambert” έχει ελαστική και παχύρρευστη υφή. Έχει γεύση λεπτή και αρωματική, γαλακτική που εντείνεται από τον συνδυασμό γεύσεων οφειλόμενων στη δράση των στελεχών *Penicillium roqueforti*, τυπική φρουτώδη. Η ελάχιστη αλμυρή και ελαφρώς πικρή γεύση είναι αποδεκτή.». Η περιγραφή αυτή είναι χρήσιμη για την οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος στο πλαίσιο του ελέγχου.
- Διευκρινίζεται ότι «Η κοπή του τυριού “Fourme d'Ambert” επιτρέπεται εάν δεν αλλοιώνει την υφή του». Λαμβανομένης υπόψη της σταθερής εξέλιξης των τρόπων κατανάλωσης του τυριού, η διάταξη αυτή καθορίζει ένα πλαίσιο για να αποφευχθούν οι αποκλίσεις όσον αφορά τον τύπο κοπής.

2. Κεφάλαιο IV.4. «Απόδειξη της καταγωγής»**2.1. Σημείο IV.4.1 «Στοιχεία δήλωσης»**

- Διευκρινίζεται ότι «Η δήλωση ταυτοποίησης υποβάλλεται σύμφωνα με υπόδειγμα επικυρωμένο από τον διευθυντή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας». Παρουσιάζονται αναλυτικά το περιεχόμενο και οι πρακτικές λεπτομέρειες υποβολής των δηλώσεων που είναι απαραίτητες για τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων, ανά κατηγορία ενδιαφερόμενης επιχείρησης. Οι εν λόγω τροποποιήσεις συνδέονται με τη μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης με το νομοθετικό διάταγμα αριθ. 2006-1547 της 7ης Δεκεμβρίου 2006 περί αξιοποίησης των γεωργικών, δασικών ή διατροφικών προϊόντων και των προϊόντων της θάλασσας.

2.2. Σημείο IV.4.2 «Αρχεία»

- Ο κατάλογος των καταχωρίσεων από τις επιχειρήσεις συμπληρώνεται προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής που ορίζονται στις προδιαγραφές.

2.3. Σημείο IV.4.3 «Έλεγχος επί του προϊόντος»

- Διευκρινίζονται το στάδιο κατά το οποίο εκτελείται η οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος και η μέθοδος δειγματοληψίας. Οι πρακτικές αυτές λεπτομέρειες περιλαμβάνονται κατόπιν στο πρόγραμμα ελέγχου ή επιθεώρησης της ονομασίας προέλευσης το οποίο έχει εκπονήσει ένας οργανισμός ελέγχου.

3. Κεφάλαιο IV.5. «Μέθοδος παραγωγής»**3.1. Σημείο IV.5.1 «Παραγωγή γάλακτος»**

- Ορίζεται το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής. Πρόκειται για «το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και των δαμαλίδων ανανέωσης που είναι παρούσες στην εκμετάλλευση», νοούμενου ότι «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής είναι τα ζώα σε γαλακτοφορία και τα ζώα που έχουν στερέψει» και «δαμαλίδες είναι τα ζώα που βρίσκονται στο στάδιο μεταξύ απογαλακτισμού και πρώτου τοκετού.». Σκοπός του ορισμού είναι να καθοριστούν σαφώς τα ζώα στα οποία παραπέμπουν οι όροι «κοπάδι γαλακτοπαραγωγής», «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής» και «δαμαλίδες» που χρησιμοποιούνται στις επόμενες ενότητες των προδιαγραφών, προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε σύγχυση.

- Προτείνεται η εισαγωγή της ακόλουθης διάταξης:

«Από την 1η Ιανουαρίου 2015, οι συγκομιζόμενες χορτονομές που διανέμονται στις δαμαλίδες προέρχονται επίσης από τη γεωγραφική περιοχή. Τουλάχιστον έναν μήνα πριν από την έναρξη της γαλακτοφορίας τους, οι δαμαλίδες είναι παρούσες στην εκμετάλλευση και η διατροφή τους είναι σύμφωνη με τις διατάξεις των προδιαγραφών οι οποίες αφορούν τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία.»

Στόχος αυτού του μέτρου είναι να ενισχυθεί ο δεσμός με την περιοχή μέσω της διατροφής του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής (με τη συμπερίληψη των δαμαλίδων) και να διευκολυνθεί ο έλεγχος της διατροφής των ζώων (με την αποφυγή ιδίως των μεταφορών χορτονομών μεταξύ αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και δαμαλίδων). Καθορίζεται προθεσμία για την εφαρμογή του μέτρου. Πράγματι, η επίτευξη αυτονομίας ως προς τις χορτονομές μπορεί να απαιτεί δράσεις οι οποίες, για να εφαρμοστούν, απαιτούν πολύ χρόνο: αλλαγή των πρακτικών ή κτηματολογικές μεταβολές.

— Διευκρινίζονται με τον ακόλουθο τρόπο οι πρακτικές λεπτομέρειες της εισαγωγής, στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, ζώων που έχουν αγοραστεί εκτός της εκμετάλλευσης: «Τουλάχιστον έναν μήνα πριν από την έναρξη της γαλακτοφορίας τους, οι αγορασθείσες δαμαλίδες και αγελάδες που έχουν στερέψει είναι παρούσες στην εκμετάλλευση και η διατροφή τους είναι σύμφωνη με τις διατάξεις των προδιαγραφών οι οποίες αφορούν τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία.». Με τον τρόπο αυτό, τα ζώα που αγοράζονται εκτός της εκμετάλλευσης διαδέχονται μια περίοδο προσαρμογής τουλάχιστον ενός μήνα πριν χρησιμοποιηθεί το γάλα τους για την παραγωγή του τυριού «Fourme d'Ambert».

Η εισαγωγή στο κοπάδι αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία είναι δυνατή υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις: «Σε ένα κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής που έχουν αγοραστεί ενώ βρίσκονται σε γαλακτοφορία από κτηνοτρόφους που δεν τηρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής για την ονομασία προέλευσης "Fourme d'Ambert" αποτελούν, κατ' ανώτατο όριο, το 10 % του συνολικού αριθμού αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία της εκμετάλλευσης στο εξεταζόμενο έτος, ή 1 αγελάδα γαλακτοπαραγωγής κατά το ίδιο έτος, για τις εκμεταλλεύσεις με λιγότερες από 10 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής παρούσες στην εκμετάλλευση.»

— Διευκρινίζεται ότι «η μετάγγιση από τα μεταφορικά μέσα στις σταθερές δεξαμενές εκτελείται υποχρεωτικά εντός της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας», για να ενισχυθεί η ιχνηλασιμότητα του γάλακτος και να διευκολυνθεί ο έλεγχος.

3.2. Σημείο IV.5.5 «Παραγωγή στο αγρόκτημα»

— Στην ιδιαίτερη περίπτωση της παραγωγής στο αγρόκτημα, απαλείφεται η φράση «χρησιμοποιείται γάλα από δύο το πολύ διαδοχικά αρμέγματα· το γάλα του πρώτου ψύχεται για να διατηρηθεί». Η συγκεκριμένη φράση κρίνεται άσκοπη λόγω της διάταξης που προβλέπει ότι, για αυτόν τον τύπο παραγωγής, «η προσθήκη πυτιάς εκτελείται εντός 16 ωρών το μέγιστο μετά το παλαιότερο άρμεγμα».

3.3. Σημείο IV.5.3 «Μεταποίηση»

— Διευκρινίζεται ότι η διάτρηση του τυριού εκτελείται από «την τέταρτη ημέρα υπολογιζόμενη από την ημέρα προσθήκης της πυτιάς», αντί για «την τέταρτη ημέρα μετά την προσθήκη πυτιάς» ώστε να αποφεύγεται κάθε αμφισβησία κατά τον έλεγχο και να υπάρχει συνέπεια με τις ισχύουσες πρακτικές στον κλάδο.

4. Κεφάλαιο IV.8. «Επισήμανση»

Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης της ένδειξης «appellation d'origine contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) στην ετικέτα και αντικαθίσταται από την υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, ώστε να είναι ευχερέστερη η ανάγνωση και να υπάρχει συνέργεια κατά την κοινοποίηση των προϊόντων που είναι καταχωρισμένα ως ΠΟΠ.

5. Κεφάλαιο IV.9. «Εθνικές απαιτήσεις»

Σύμφωνα με την εθνική μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης η οποία προαναφέρθηκε, προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΠΙΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«FOURME D'AMBERT»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Fourme d'Ambert»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1

Το τυρί που φέρει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Fourme d'Ambert» παράγεται από αγελαδινό γάλα στο οποίο έχει προστεθεί τυτιά, είναι κυλινδρικού σχήματος, ύψους 17 έως 21 cm και διαμέτρου 12,5 έως 14 cm και έχει βάρος 1,9 έως 2,5 kg και μάζα διάστικτη, μη συμπιεσμένη, άψητη, που έχει υποστεί ζύμωση και αλατιστεί.

Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες είναι τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση, ενώ η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τελειοποιημένου τυριού.

Το τυρί δεν μπορεί να λάβει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Fourme d'Ambert» πριν από την 28η ημέρα από την προσθήκη τυτιάς.

Το τυρί «Fourme d'Ambert» είναι καλυμμένο με λεπτή κρούστα ξηρή, με πέλος, χρώματος ανοιχτού έως κανονικού γκρι, και φέρει ενδεχομένως λευκόχρωμες, κιτρινόχρωμες ή ερυθρόχρωμες κηλίδες ευρωτίασης καθώς και κυανωπές ανταύγειες. Η λευκή έως υπόλευκη μάζα παρουσιάζει οπές με ομοιόμορφα κατανεμημένα στίγματα κυανοπράσινου χρώματος.

Το προϊόν «Fourme d'Ambert» έχει ελαστική και παχύρρευστη υφή. Έχει γεύση λεπτή και αρωματική, γαλακτική που εντείνεται από τον συνδυασμό γεύσεων οφειλόμενων στη δράση των στελεχών *Penicillium roqueforti*, τυπική φρουτώδη. Η ελάχιστη αλμυρή και ελαφρώς πικρή γεύση είναι αποδεκτή.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται αποκλειστικά από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης. Απαγορεύονται η κατανάλωση και η διανομή σταυρανθών υπό μορφή νωπής χορτονομής, για το σύνολο των ζώων που είναι παρόντα στην εκμετάλλευση.

Κατά ετήσιο μέσο όρο, το χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση καθώς και το κομμένο, αφυδατωμένο και ενσιρωμένο χόρτο αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία. Σε ημερήσια βάση, το χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση καθώς και το κομμένο, αφυδατωμένο και ενσιρωμένο χόρτο αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 30 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενου σε ξηρά ουσία.

Εκτός περιόδου βόσκησης, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής λαμβάνουν καθημερινά τουλάχιστον 3 kg άχυρο ανά αγελάδα, εκφραζόμενα σε ξηρά ουσία.

Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, μόλις το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες, είναι υποχρεωτική η βόσκηση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία. Πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 150 ημέρες ετησίως.

Η προσθήκη συμπληρωμάτων και προσθέτων περιορίζεται σε 1 800 kg ξηράς ουσίας, κατά μέσο όρο, ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως, στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Για τα συμπληρώματα και τα πρόσθετα που χορηγούνται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής επιτρέπονται μόνον οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα που ορίζονται σε θετικό κατάλογο.

Στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή, η τελειοποίηση και η διατήρηση των τυριών έως 28 ημέρες από την ημερομηνία προώθησης της πυτιάς εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Η κοπή του τυριού «Fourme d'Ambert» επιτρέπεται εάν δεν αλλοιώνει την υφή του.

3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

Η επισήμανση του «Fourme d'Ambert» περιλαμβάνει την ονομασία, με χαρακτηρισ διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας, και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Απαγορεύεται να συνοδεύει απευθείας την ονομασία προέλευσης οποιοσδήποτε χαρακτηρισμός, πλην των σημάτων κατασκευαστή ή εμπορικών σημάτων.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ονομασία «Fourme d'Ambert» εκτείνεται στο ακόλουθο έδαφος:

Διοικητικό διαμέρισμα Puy-de-Dôme

Καντόνια 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: όλες οι κοινότητες.

Κοινότητες 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.

Διοικητικό διαμέρισμα Cantal

Καντόνια Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: όλες οι κοινότητες.

Διοικητικό διαμέρισμα Loire

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

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή του τυριού «Fourme d'Ambert» είναι ορεινή περιοχή και περιλαμβάνει:

— μια περιοχή η οποία αποτελείται από τους ορεινούς καλαμώνες «hautes chaumes du Forez» που βρίσκονται στην κορυφή των ορέων του Forez, στα όρια των διοικητικών διαμερισμάτων Loire και Puy de Dôme. Αποτελούμενα από μεγάλες γυμνές εκτάσεις σε γρανιτικό γεωλογικό υπόβαθρο περιβαλλόμενες από κλιτύες καλυμμένες με δάση κωνοφόρων, τα «hautes chaumes» δέχονται πολλές βροχοπτώσεις (μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων μεγαλύτερο από 1 000 mm) και ηπειρωτική και ωκεάνια επιρροή (μέσες ετήσιες θερμοκρασίες μικρότερες από 10 °C).

— μια περιοχή αποτελούμενη κυρίως από κρυσταλλικά ή ηφαιστειακά υψίπεδα που διακόπτονται από περίκλειστες πεδιάδες, η οποία, λόγω του υψομέτρου ή της παρουσίας έντονων κλίσεων, παρουσιάζει επίσης χαρακτηριστικά ορεινής περιοχής, σε αντίθεση με τις πεδιάδες «limagnes», χαμηλού υψομέτρου, με πιο επίπεδο ανάγλυφο, με υπόστρωμα κυρίως αργιλο-αββεστολιθικό και κλίμα πιο ξηρό.

Το υψόμετρο και το υγρό κλίμα καθιστούν τη γεωγραφική περιοχή κατάλληλη για την ανάπτυξη του χόρτου.

Ανθρωπογενείς παράγοντες

Η παρασκευή του τυριού «Fourme d'Ambert» ανάγεται αναμφίβολα στον πρώιμο Μεσαίωνα, όπως επιβεβαιώνει μια αναπαράσταση σκαλισμένη σε παλιό φεουδαρχικό παρεκκλήσι που βρίσκεται στο κέντρο των ορέων του Forez. Στην περιοχή των καλαμών υπάρχουν τα λεγόμενα jasseries (κτίσματα στους ορεινούς βοσκοτόπους, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από αυτό του μόνιμου τόπου διαβίωσης, δηλαδή μεγαλύτερο των 1 200 m), τα οποία αποτελούν μάρτυρες της ποιμενικής δραστηριότητας που συνδέεται με την πατροπαράδοτη παραγωγή του «Fourme d'Ambert». Έως τα μέσα του 20ού αιώνα, αυτή αποτελούσε τμήμα μιας εντελώς ιδιαίτερης οικονομικής και κοινωνικής οργάνωσης. Πράγματι, τα κοπάδια μέτριου μεγέθους οδηγούνταν στους θερινούς βοσκοτόπους το καλοκαίρι, ελευθερώνοντας τους λειμώνες του χωριού των οποίων το χόρτο κοβόταν για να αποτελέσει το χειμερινό απόθεμα χορτονομής. Η φροντίδα των ζώων, η παρασκευή του τυριού και η φύλαξη του κοπαδιού ήταν αποκλειστική εργασία των γυναικών, οι οποίες ζούσαν ένα τμήμα του έτους στο βουνό ενώ οι άνδρες έμεναν στο χωριό για να θερίσουν τα σπαρτά και να ξηράνουν το χόρτο. Κατά την παραγωγή τους, τα κυλινδρικά τυριά, μετά την αφαίρεση από τις μήτρες, τοποθετούνταν σε υδρορρόδες στέγης από ξύλο κωνοφόρων (μισοί κορμοί που κοιλαίνονταν) οι οποίες εφάρμοζαν ακριβώς στο σχήμα των τυριών.

Στις ημέρες μας, οι κτηνοτρόφοι εξακολουθούν να χρησιμοποιούν κατά κύριο λόγο το χόρτο για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Οι τεχνικές παραγωγής έχουν εξελιχθεί λόγω της ανάπτυξης της παραγωγής στις αρχές του 20ού αιώνα, αλλά διατηρήθηκαν συνήθειες κοινές σε όλους τους παραγωγούς και ειδική τεχνογνωσία. Σήμερα, η παρασκευή του τυριού «Fourme d'Ambert» απαιτεί την εφαρμογή αυτής της ειδικής τεχνογνωσίας. Το τυρόπηγμα κόβεται σε σβώλους μεγέθους «κόκκου αραβοσίτου» που στη συνέχεια αναδεύονται ώστε να περιβληθούν από πολύ λεπτό υμένιο που τους εμποδίζει να κολλήσουν μεταξύ τους κατά την τοποθέτηση στις μήτρες. Πριν από την τοποθέτηση στις μήτρες, μια πρώτη στράγγιση σε τάπητα επιτρέπει το διαχωρισμό του τυροπήγματος από τμήμα του ορού γάλακτος χωρίς θραύση των σβώλων. Μετά την τοποθέτηση στις μήτρες, η στράγγιση εκτελείται χωρίς συμπίεση, με αναστροφές, ώστε να είναι δυνατή η απομάκρυνση του εναπομένου ορού γάλακτος με διατήρηση των κοιλοτήτων που δημιουργήθηκαν στο τυρί κατά το προηγούμενο στάδιο. Η αλάτιση συμβάλλει στην ολοκλήρωση της στράγγισης. Όταν το τυρί έχει αποκτήσει αρκετά σταθερό σχήμα, δηλαδή μετά από περίοδο τουλάχιστον 4 ημερών, εκτελείται η διάτρηση ώστε να δημιουργηθούν εισοδοί για τον αέρα που επιτρέπουν στο οξυγόνο να εισχωρήσει στο τυρί. Η διαχείριση της θερμοκρασίας και της υγρασίας κατά την τελειοποίηση επιτρέπει τον σχηματισμό της κρούστας και τον έλεγχο της ανάπτυξης του *Penicillium roqueforti*.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το τυρί «Fourme d'Ambert» παράγεται από αγελαδινό γάλα, έχει χαρακτηριστικό κυλινδρικό σχήμα, επίμηκες και ανορθωμένο, ύψους 17 έως 21 cm και διαμέτρου 12,5 έως 14 cm.

Η μάζα του παρουσιάζει ανοίγματα με κανονικά κατανεμημένη διάστιξη, λόγω της ανάπτυξης του *Penicillium roqueforti*.

Έχει ελαστική και παχύρρευστη υφή.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το σχήμα του τυριού «Fourme d'Ambert» συνδέεται με την ιστορική οικονομική και κοινωνική οργάνωση που επικράτησε στη γεωγραφική περιοχή, προκειμένου να αξιοποιηθεί το φυσικό περιβάλλον που ευνοεί την ανάπτυξη του χόρτου και την εκτροφή βοοειδών.

Το σχήμα αυτό ήταν πράγματι προσαρμοσμένο στα κοπάδια μικρού μεγέθους και στην τεχνογνωσία των γυναικών που παρήγαν το τυρί: απαιτούσε λίγο γάλα και επέτρεπε ευκολία χειρισμών. Το χαρακτηριστικό σχήμα του τυριού «Fourme d'Ambert», επίμηκες και ανορθωμένο, ήταν ιδιαίτερος κατάλληλος για τη στράγγιση στις υδρορρόδες στέγης από ξύλο κωνοφόρων οι οποίες χρησιμοποιούνταν την εποχή εκείνη.

Η κανονικά κατανεμημένη στη μάζα διάστιξη του «Fourme d'Ambert» συνδέεται με την τεχνογνωσία που εφαρμόζεται κατά την παραγωγή του. Πράγματι, το μέγεθος των σβώλων του τυροπήγματος, σε συνδυασμό με την ανάδευση, καθορίζει τη συνοχή της τυρόμαζας και ευνοεί τη διάνοση κοιλοτήτων, απαραίτητων για την ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti*. Η ανάπτυξη αυτή ενισχύεται από την εφαρμογή της πρώτης στράγγισης σε τάπητα και, εν συνεχεία, της στράγγισης χωρίς συμπίεση, με αναστροφή και παροχή οξυγόνου χάρη στη διάτρηση. Η διάστιξη εδραιώνεται κατά την τελειοποίηση.

Η ελαστική και παχύρρευστη υφή του προϊόντος «Fourme d'Ambert» επιτυγχάνεται ιδίως χάρη στην απουσία σύνθλιψης και στην κατάλληλη στράγγιση, αλάτιση και τελειοποίηση.

Καρπός ενός περιβάλλοντος, ενός τρόπου ζωής και ιδιαίτερων τυροκομικών πρακτικών, το τυρί «Fourme d'Ambert» αποτελεί επίσης την έκφραση μιας ανθρώπινης κοινότητας στο φυσικό περιβάλλον μιας ημιορεινής περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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