V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 27/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 9

«FOURME D'AMBERT» 'Η «FOURME DE MONTBRISON»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:**

— ☒ Ονομασία του προϊόντος

— ☒ Περιγραφή του προϊόντος

— ☒ Γεωγραφική περιοχή

— ☒ Απόδειξη προέλευσης

— ☒ Μέθοδος παραγωγής

— ☒ Δεσμός

— ☒ Επισήμανση

— ☒ Εθνικές απαιτήσεις

— ☒ Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. **Τύπος τροποποίησης/-εων:**

— ☐ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή του συνοπτικού δελτίου

— ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

— ☐ Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. **Τροποποίηση(εις):**

3.1. *Ονομασία:*

Αντικαθίσταται η ονομασία «Fourme d'Ambert ή fourme de Montbrison» από την ονομασία «Fourme d'Ambert».

Αυτή η τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο υπόλοιπο τμήμα των προδιαγραφών.

Τα δύο αυτά ονόματα αντιστοιχούσαν στην πράξη σε δύο διακριτά προϊόντα. Αυτή η τροποποίηση επιτρέπει τη διάκριση της ΠΟΠ «Fourme d'Ambert» από την ΠΟΠ «Fourme de Montbrison».

3.2. *Περιγραφή:*

Η πρώτη παράγραφος της περιγραφής του προϊόντος τροποποιείται ώστε να προσδιοριστεί ότι το «Fourme d'Ambert» είναι τυρί με κρούστα (…) φαιόχρωμη, ανοιχτών έως κανονικών αποχρώσεων, 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.

Η δεύτερη παράγραφος της περιγραφής αντικαθίσταται από την παράγραφο:

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

Η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη 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 ωριμασμένου τυριού.»

Επιχειρηματολογία:

Αυτή η διατύπωση επιτρέπει να βελτιωθεί η περιγραφή του τυριού: διευκρινίζονται το μέγεθος και το βάρος, καθώς και η όψη της κρούστας και της μάζας.

3.3. *Γεωγραφική περιοχή:*

Το σημείο 3 των προδιαγραφών αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η γεωγραφική περιοχή του Fourme d'Ambert περιλαμβάνει:

— την ιστορική περιοχή προέλευσης του προϊόντος, η οποία αποτελείται από τους ορεινούς καλαμώνες Hautes chaumes του Forez που βρίσκονται στην κορυφή των ορέων του Forez, στα όρια των διοικητικών διαμερισμάτων Loire και Puy de Dôme. Πρόκειται για ένα σύνολο που παρουσιάζει φυσική ενότητα καλά εδραιωμένη τόσο από γεωμορφολογική όσο και από βοτανική άποψη. Η περιοχή των καλαμώνων, που έχει τη μορφή μεγάλων γυμνών εκτάσεων με γρανιτικό υπέδαφος, δέχεται βροχοπτώσεις και επιρροή ηπειρωτική και ωκεάνια. Διάφοροι φυτικοί οργανισμοί έχουν καταγραφεί στην περιοχή, εξαρτώμενοι από τις συνθήκες της τοποθεσίας και την ποιμενική εκμετάλλευση, σήμερα και στο παρελθόν: λειμώνες ή λιβάδια· χέρσα εδάφη (landes) όπου κυριαρχεί ο μύρτιλλος, η ερείκη και το σπάρτο· χέρσα εδάφη που συνδυάζουν την αλχεμίλα και το βακκίνιο· υγρότοποι και τυρφώνες. Στην περιοχή των καλαμώνων υπάρχουν επίσης τα λεγόμενα jas ή jasseries (κτίσματα στις αλπικές περιοχές, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από αυτό του μόνιμου τόπου διαβίωσης), τα οποία αποτελούν αδιάψευστους μάρτυρες της ποιμενικής δραστηριότητας που συνδέεται με την πατροπαράδοτη παραγωγή του «fourme».

— την περιφερειακή περιοχή που αντιστοιχεί στην επέκταση των οικοδομημάτων στις αρχές του 20ού αιώνα. Αντιστοιχεί στους τομείς οι οποίοι λόγω του υψομέτρου ή της παρουσίας ισχυρών κλίσεων μπορούν να υπαχθούν στην έννοια του ορεινού περιβάλλοντος. Πρόκειται κυρίως για περιοχές κρυσταλλικών ή ηφαιστειογενών υψιπέδων, που τέμνονται από περίκλειστες κοιλάδες και των οποίων η οικονομία στηρίζεται στην εκτροφή βουτροφία.

Η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η παρασκευή, ωρίμαση και διατήρηση των τυριών έως 28 ημέρες μετά την προσθήκη πυτιάς, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής παραγωγής που καλύπτει το έδαφος των κοινοτήτων που αναφέρονται στη σύνοψη».

Επιχειρηματολογία:

Η εργασία ορισμού των ιδιαιτεροτήτων του «Fourme d'Ambert» οδήγησε σε ακριβέστερη οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του προϊόντος, σύμφωνα με τα κριτήρια που αναφέρθηκαν ανωτέρω.

Σε σχέση με την αρχική περιοχή που αποτελούνταν από 858 κοινότητες, η ακριβέστερη οριοθέτηση είχε ως αποτέλεσμα τον αποκλεισμό 495 κοινοτήτων όσον αφορά το «Fourme d'Ambert».

3.4. *Απόδειξη προέλευσης:*

Προστίθενται οι ακόλουθες παράγραφοι:

«Κάθε επιχείρηση που επιθυμεί να συμμετάσχει στο σύνολο ή σε τμήμα της παραγωγής, συλλογής, μεταποίησης του γάλακτος ή της ωρίμασης του «Fourme d'Ambert» οφείλει να καταθέτει δήλωση ταυτοποίησης. Η δήλωση αυτή παραλαμβάνεται από την ομάδα και καταχωρίζεται.

Κάθε επιχείρηση πρέπει να θέτει στη διάθεση των αρμοδίων αρχών μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών, ιδίως ημερήσια καταγραφή των εισερχόμενων ποσοτήτων γάλακτος και εξερχόμενων ποσοτήτων τυριού ή άλλο ισοδύναμο λογιστικό έγγραφο.

Οι επιχειρήσεις ωρίμασης είναι υποχρεωμένες να τηρούν ειδικά μητρώα ή ισοδύναμα λογιστικά έγγραφα καταγραφής των εισερχόμενων και εξερχόμενων προϊόντων, τα οποία φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις: ημερομηνία διάτρησης, αριθμός τυριών και ένδειξη των παρτίδων, ημερομηνία εξόδου από τις αποθήκες ή τους θαλάμους ωρίμασης μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος με ονομασία προέλευσης, διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστούν η ποιότητα και η ιδιοτυπία των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.»

Επιχειρηματολογία:

Τα στοιχεία που συγκεκριμενοποιούνται επιτρέπουν να εξασφαλιστεί καλύτερος έλεγχος και παρακολούθηση της προέλευσης των προϊόντων. Προβλέφθηκε η συμμόρφωσή τους με την εθνική νομοθεσία σε θέματα ελέγχου των ονομασιών προέλευσης, η οποία εξελίχθηκε το 2007.

3.5. *Μέθοδος παραγωγής:*

Το τμήμα αυτό, το οποίο εξειδικεύθηκε ιδιαιτέρως σε σχέση με τις προηγούμενες προδιαγραφές, αναδιατυπώθηκε και οργανώθηκε σε πολλά επιμέρους τμήματα. Το προηγούμενο κείμενο αντικαταστάθηκε από το ακόλουθο:

Παραγωγή γάλακτος

α) Βασικό σιτηρέσιο

«Καθ'όλη τη διάρκεια του έτους, το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται αποκλειστικά από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης.»

«Παρέκκλιση από αυτόν τον κανόνα επιτρέπεται για περιόδους ξηρασίας, απρόβλεπτα καιρικά φαινόμενα ή άλλες εξαιρετικές περιστάσεις.»

«Όλες οι χορτονομές αποτελούν επιτρεπόμενες ζωοτροφές, πλην των σταυρανθών.»

«Βάση του σιτηρεσίου πρέπει να αποτελεί το χόρτο που καταναλώνεται με βόσκηση ή ως ξηρή, προξηραμένη ή ενσιρωμένη χορτονομή.»

«Εκτός περιόδου βόσκησης, το άχυρο αντιπροσωπεύει, κατά μέσο όρο, τουλάχιστον 3 kg ξηράς ύλης ανά γαλακτοφόρο αγελάδα ημερησίως στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής.»

Επιχειρηματολογία:

Αυτές οι διευκρινίσεις στοχεύουν στην ενίσχυση του δεσμού του τυριού με το έδαφος που καλύπτει η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μέσω του σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

β) Διαβίωση του κοπαδιού και βόσκηση

«Κατά την περίοδο βόσκησης, απαγορεύονται η αποκλειστική εκτροφή σε συνθήκες μόνιμου σταβλισμού και η βιομηχανική εκτροφή.»

«Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, μόλις το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες είναι υποχρεωτική η βόσκηση.»

Επιχειρηματολογία:

Αυτές οι διευκρινίσεις στοχεύουν στην ενίσχυση του δεσμού του τυριού με το έδαφος που καλύπτει η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μέσω του ορισμού των συνθηκών βόσκησης των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

γ) Συμπληρωματικές ζωοτροφές

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

Τα επιτρεπόμενα συμπληρώματα και πρόσθετα είναι:

— όλα τα σιτηρά και τα υποπροϊόντα τους,

— θύσανοι καλαμποκιού,

— όλοι οι πλακούντες χωρίς προσθήκη ουρίας,

— αφυδατωμένη μηδική, αφυδατωμένος πολτός ζαχαρότευτλων, ορός γάλακτος, μελάσα, πρωτεϊνούχοι και ελαιούχοι σπόροι,

— αλάτι, ανόργανα άλατα, ολιγοστοιχεία, βιταμίνες.

Απαγορεύεται κάθε χρήση προσθέτων που αποσκοπούν στην άμεση τροποποίηση της σύστασης του γάλακτος.»

Επιχειρηματολογία:

Τα συμπληρώματα (όλες οι τροφές πλην των χορτονομών: σιτηρά, ανόργανα άλατα …) είναι απαραίτητα για την γαλακτοπαραγωγή. Οι τροφές αυτές καλλιεργούνται ελάχιστα στη γεωγραφική περιοχή που καλύπτει η ονομασία. Δεν μπορούν να απαγορευτούν, αλλά είναι αναγκαία η κατάρτιση θετικού καταλόγου για να αποφευχθούν όλα τα συμπληρώματα που θα μπορούσαν να έχουν ανεπιθύμητη επίδραση στην ποιότητα του γάλακτος. Επιπλέον, η ποσότητα αυτών των συμπληρωμάτων και προσθέτων περιορίζεται, ώστε να ευνοηθούν οι τροφές του βασικού σιτηρεσίου που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.

δ) Αποθήκευση του γάλακτος στο αγρόκτημα

«Μετά το άρμεγμα, το γάλα αποθηκεύεται σε ψυχόμενες δεξαμενές.»

«Ο χρόνος αποθήκευσης του γάλακτος στο αγρόκτημα δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 48 ώρες μετά το πρώτο άρμεγμα.»

Επιχειρηματολογία:

Αυτές οι διευκρινήσεις έχουν στόχο να εξασφαλιστεί η ποιότητα του γάλακτος όσο βρίσκεται στο αγρόκτημα και πριν τις πρώτες εργασίες στο τυροκομικό εργαστήριο.

Χρησιμοποιούμενο γάλα

«Η πρώτη εργασία μεταποίησης του γάλακτος σε τυρί εκτελείται εντός 24 ωρών από τη στιγμή που το εργαστήριο παραλαμβάνει το γάλα.»

«Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση πριν από την πήξη.»

«Επιτρέπεται η τυποποίηση όσον αφορά τις λιπαρές ουσίες και η ομοιογενοποίηση του γάλακτος, απαγορεύεται η τυποποίηση όσον αφορά τις πρωτεϊνικές ουσίες.»

«Η πρώτη ωρίμαση του γάλακτος καθώς και η θερμική επεξεργασία επιτρέπονται.»

Επιχειρηματολογία:

Όλες οι συνθήκες παραγωγής που αφορούν το χρησιμοποιούμενο γάλα περιγράφονται με ακρίβεια ώστε να συγκεκριμενοποιηθεί το στάδιο αυτό.

Μεταποίηση

«Η διάστιξη της μάζας του τυριού επιτυγχάνεται με ενοφθαλμισμό με Penicillium roqueforti.»

«Επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στο γάλα και κατά τη διάρκεια της παρασκευής είναι η πυτιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το χλωριούχο ασβέστιο και το αλάτι.»

«Η προσθήκη πυτιάς εκτελείται σε θερμοκρασία μεταξύ 30 °C και 35 °C. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά πυτιά.»

«Στη συνέχεια το τυρόπηγμα τεμαχίζεται και ακολουθεί ανάδευση, τοποθέτηση σε μήτρα, στράγγιση και αλάτιση, εκτελούμενη στο τέλος της στράγγισης. Τα στάδια αυτά ορίζονται στις ακόλουθες παραγράφους:

— Το λαμβανόμενο πηγμένο γάλα (τυρόπηγμα), που ονομάζεται «coagulum» ή «caillé», τεμαχίζεται σε τεμάχια μήκους πλευράς 1 cm έως 2 cm από τα οποία προκύπτουν, στο τέλος της επεξεργασίας στον κάδο, κόκκοι επονομαζόμενοι «σπυριά καλαμποκιού».

— Το μίγμα τυροπήγματος-ορού υποβάλλεται σε σειρά αναδεύσεων, εναλλασσόμενων με περιόδους ηρεμίας, έως ότου ληφθούν κόκκοι επαρκώς στραγγισμένοι.

— Ένα τμήμα του ορού γάλακτος μπορεί να αφαιρείται πριν την τοποθέτηση στις μήτρες.

— Η τοποθέτηση στις μήτρες εκτελείται μετά από μια πρώτη στράγγιση σε τάπητα ή ισοδύναμο σύστημα κατάλληλο για την παραγωγή στο αγρόκτημα.

— Η στράγγιση σε αίθουσα της οποίας η θερμοκρασία περιλαμβάνεται μεταξύ 18 °C και 25 °C πραγματοποιείται χωρίς συμπίεση, με αναστροφές επί 24 έως 48 ώρες.

— Η αλάτιση εκτελείται στο τέλος της στράγγισης, αφού το προϊόν αφαιρεθεί από τις μήτρες, με τοποθέτηση σε άλμη ή/και με ξηρό αλάτι.

«Η διάτρηση με σκοπό τον αερισμό της μάζας του τυριού, ώστε να διευκολυνθεί η ανάπτυξη του Penicillium roqueforti, εκτελείται από την τέταρτη ημέρα μετά την προσθήκη πυτιάς σε θερμοκρασία θαλάμου 6 έως 15°C.»

«Απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παραγωγής, το τυρόπηγμα και το νωπό τυρί». »

Επιχειρηματολογία:

Περιγράφεται πιο συγκεκριμένα το σύνολο των συνθηκών παρασκευής του τυριού.

Διευκρινίζεται η θερμοκρασία προσθήκης πυτιάς καθώς και η περίοδος αλάτισης, στοιχείο σημαντικό για την επίτευξη των χαρακτηριστικών του τυριού.

Το στάδιο της διάτρησης είναι ουσιαστικό για την επίτευξη της διάστιξης που χαρακτηρίζει το τυρί «fourme d'Ambert». Είναι επομένως σημαντικό να περιγραφεί με ακρίβεια το στάδιο αυτό.

Ωρίμαση και διατήρηση

«Μετά τη διάτρηση ακολουθεί περίοδος ωρίμασης σε αποθήκες ή θαλάμους ωρίμασης, ελάχιστης διάρκειας 17 ημερών, σε θερμοκρασία 6 έως 12 °C και σχετική υγρασία 90 έως 98 %.»

«Τα τυριά στη συνέχεια διατηρούνται σε αίθουσα σε θερμοκρασία 0 έως 6 °C έως τη συμπλήρωση 28 ημερών από την προσθήκη πυτιάς.»

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

«Απαγορεύεται η χρονική μετάθεση της επεξεργασίας του τυροπήγματος ή του νωπού τυριού με οποιοδήποτε μέσο.»

«Απαγορεύεται η συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα των νωπών τυριών και των τυριών κατά το στάδιο της ωρίμασης.»

Επιχειρηματολογία:

Προσδιορίζονται οι συνθήκες ωρίμασης ώστε να συγκεκριμενοποιηθεί αυτό το σημαντικό στάδιο της μεταποίησης του τυριού.

Παραγωγή στο αγρόκτημα

«Στην ιδιαίτερη περίπτωση της παραγωγής στο αγρόκτημα, χρησιμοποιείται γάλα από δύο το πολύ διαδοχικά αρμέγματα· το γάλα του πρώτου ψύχεται για να διατηρηθεί.»

«Κατά την παραγωγή στο αγρόκτημα, για την παρασκευή του τυριού χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο πλήρες γάλα, μη τυποποιημένο ως προς τις πρωτεΐνες και τις λιπαρές ύλες.»

«Η προσθήκη πυτιάς εκτελείται 16 ώρες κατ'ανώτατο όριο μετά το πρώτο άρμεγμα.»

«Η τοποθέτηση στις μήτρες εκτελείται μετά από μια πρώτη στράγγιση σε τάπητα ή ισοδύναμο σύστημα.»

Επιχειρηματολογία:

Τα διάφορα ειδικά στάδια της παραγωγής στο αγρόκτημα συγκεντρώθηκαν στο ίδιο τμήμα.

3.6. *Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον:*

Η δεύτερη, η τρίτη και η τέταρτη παράγραφος αντικαθίστανται από τις παραγράφους:

«Αυτή η μεγάλου υψομέτρου περιοχή, που έχει τη μορφή μεγάλων γυμνών εκτάσεων με γρανιτικό υπέδαφος, δέχεται βροχοπτώσεις και επιρροή ηπειρωτική και ωκεάνια. Παρά τις φυσικές δυσχέρειες, έχει αναπτύξει έντονη ποιμενική δραστηριότητα, προσανατολισμένη στην παραγωγή τυριού από τη γαλακτοπαραγωγή μικρών κοπαδιών.

Έως τον τελευταίο παγκόσμιο πόλεμο, η παραγωγή των τυριών «fourme» αποκλειστικά στο αγρόκτημα εκτελούνταν στις jasseries, που ισοδυναμούν με τις αλπικές αγροικίες των θερινών βοσκοτόπων ή με τα burons της Οβέρνης. Αυτές οι jasseries βρίσκονταν στις δύο πλαγιές του ίδιου ορεινού όγκου, των ορέων Forez. Τότε υπήρχε ένας μόνο τύπος τυριού, το «Fourme d'Ambert» ή «Fourme de Montbrison», από το όνομα των δύο σημαντικών αγορών που κείτονταν εκατέρωθεν του ορεινού όγκου.

Στις αρχές του 20ού αιώνα, για να αντιμετωπίσουν τη φθίνουσα πορεία της παραγωγής στο αγρόκτημα στους θερινούς βοσκοτόπους της περιοχής, εγκαταστάθηκαν γαλακτοκομεία πάνω στα όρη Forez, ιδίως στην ανατολική πλαγιά. Το 1950, 15 περίπου γαλακτοκομεία συγκέντρωναν το γάλα σε μια περίμετρο ορισμένες φορές πολύ περιορισμένη.

Επίσης στις αρχές του 20ού αιώνα εμφανίστηκαν παρασκευαστές «fourme» εκτός της παραδοσιακής περιοχής. Στην αρχή στα δυτικά του Puy de Dôme (Laqueuille και Rochefort-Montagne) κατόπιν στο Cantal (Murat) και στην κοιλάδα Dore (Thiers, Puy de Dôme). Κατά τη δεκαετία του 1950, τέλος, εγκαταστάθηκαν παραγωγοί στο Saint-Flour (Cantal) και στο Balbigny (πεδιάδα του Λίγηρα).

Αυτή η περιφερειακή περιοχή που αντιστοιχεί στην επέκταση των τυροκόμων στις αρχές του 20ού αιώνα αποτελείται από τομείς οι οποίοι, λόγω του υψομέτρου ή της παρουσίας έντονων κλίσεων μπορούν να υπαχθούν στην έννοια του ορεινού περιβάλλοντος. Πρόκειται κυρίως για περιοχές κρυσταλλικών ή ηφαιστειογενών υψιπέδων, που τέμνονται από περίκλειστες κοιλάδες, των οποίων η οικονομία στηρίζεται στην βουτροφία.

Εκ παραλλήλου με τη φθίνουσα πορεία της παραγωγής στο αγρόκτημα και την επέκταση της περιοχής παρασκευής, εξελίχθηκαν και οι τεχνικές παραγωγής. Έτσι, η εξέλιξη του «Fourme» συνοδεύτηκε από εγκατάλειψη της σύνθλιψης και αλάτισης στη μάζα και την αντικατάστασή τους με ηπιότερη στράγγιση και αλάτιση σε άλμη. Από το ένα και μοναδικό προϊόν που ονομαζόταν αδιακρίτως «Fourme d'Ambert» ή «Fourme de Montbrison», δημιουργήθηκαν δύο τύποι τυριού: το «Montbrison», που χαρακτηρίζεται από προστράγγιση, σύνθλιψη και αλάτιση στη μάζα του τυροπήγματος, και το «Ambert», που χαρακτηρίζεται από περιορισμένη στράγγιση και αλάτιση σε άλμη ή/και προσθήκη ξηρού αλατιού στην επιφάνεια.

Όταν το τυρί αναγνωρίστηκε για να λάβει την ονομασία προέλευσης, και παρά το γεγονός ότι στα νομοθετικά κείμενα το «Fourme d'Ambert» και το «Fourme de Montbrison» αποτελούν συνώνυμες ονομασίες, φαίνεται πως στην πραγματικότητα οι πρακτικές διέφεραν αισθητά μεταξύ των δύο αυτών τυριών, όσον αφορά τόσο την εγκατάσταση των εργαστηρίων όσο και τις τυροκομικές τεχνικές. Δρομολογήθηκε επομένως η εργασία βελτίωσης του ορισμού των δύο τυριών και ακριβέστερης οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του καθενός στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής που του αντιστοιχεί.»

Επιχειρηματολογία:

Το σημείο «Δεσμός» τροποποιήθηκε σε συνάρτηση με την τροποποίηση των σημείων «Ονομασία», «Γεωγραφική περιοχή», «Περιγραφή του προϊόντος» και «Μέθοδος παραγωγής».

3.7. *Επισήμανση:*

Προστέθηκαν νέες διατάξεις με σκοπό να αποτυπωθεί η εξέλιξη της εθνικής νομοθεσίας, καθώς και διευκρινίσεις. Καταργήθηκε η υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου του INAO.

3.8. *Εθνικές απαιτήσεις:*

Προστίθενται τα ακόλουθα:

«Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Fourme d'Ambert» και ο τεχνικός κανονισμός εφαρμογής του.»

Επιχειρηματολογία:

Ενσωμάτωση στις προδιαγραφές ΠΟΠ των διατάξεων του τεχνικού κανονισμού εφαρμογής που καλύπτει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης ο οποίος εγκρίθηκε με την απόφαση της 29 ης Απριλίου 2002.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«FOURME D'AMBERT»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Διεύθυνση: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Τηλ. +33 153898000
Φαξ +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Ομάδα:**

Όνομα: Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert
Διεύθυνση: 4, place de l'Hôtel de Ville
63600 Ambert
FRANCE

Τηλ. +33 473820155
Φαξ +33 473824400
E-mail: contact@fourme-ambert.com
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές ( ) Άλλοι ( )

3. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.3: τυριά

4. **Προδιαγραφές:**

(σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

4.1. *Ονομασία:*

«Fourme d'Ambert»

4.2. *Περιγραφή:*

Τυρί από αγελαδινό γάλα, κυλινδρικού σχήματος, ύψους 17 έως 21 cm και διαμέτρου 12,5 έως 14 cm, βάρους 1,9 έως 2,5 kg, με διάστικτη μάζα, μη συμπιεσμένη, άψητη, που έχει υποστεί ζύμωση και αλατιστεί, περιεκτικότητας σε λιπαρές ύλες 50 % επί ξηρού εκχυλίσματος και σε ξηρά ύλη τουλάχιστον 50 %.

Η κρούστα είναι ξηρή, απαλή, φαιόχρωμη, ανοιχτών έως κανονικών αποχρώσεων, 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.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή:*

Η γεωγραφική περιοχή του Fourme d'Ambert περιλαμβάνει:

— την ιστορική περιοχή προέλευσης του προϊόντος, η οποία αποτελείται από τους ορεινούς καλαμώνες Hautes chaumes του Forez που βρίσκονται στην κορυφή των ορέων του Forez, στα όρια των διοικητικών διαμερισμάτων Loire και Puy de Dôme. Πρόκειται για ένα σύνολο που παρουσιάζει φυσική ενότητα καλά εδραιωμένη τόσο από γεωμορφολογική όσο και από βοτανική άποψη. Η περιοχή των καλαμώνων, που έχει τη μορφή μεγάλων γυμνών εκτάσεων με γρανιτικό υπέδαφος, δέχεται βροχοπτώσεις και επιρροή ηπειρωτική και ωκεάνια. Διάφοροι φυτικοί οργανισμοί έχουν καταγραφεί στην περιοχή, εξαρτώμενοι από τις συνθήκες της τοποθεσίας και την ποιμενική εκμετάλλευση, σήμερα και στο παρελθόν: λειμώνες ή λιβάδια· χέρσα εδάφη (landes) όπου κυριαρχεί ο μύρτιλλος, η ερείκη και το σπάρτο· χέρσα εδάφη που συνδυάζουν την αλχεμίλα και το βακκίνιο· υγρότοποι και τυρφώνες. Στην περιοχή των καλαμώνων υπάρχουν επίσης τα λεγόμενα jas ή jasseries (κτίσματα στις αλπικές περιοχές, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από αυτό του μόνιμου τόπου διαβίωσης), τα οποία αποτελούν αδιάψευστους μάρτυρες της ποιμενικής δραστηριότητας που συνδέεται με την πατροπαράδοτη παραγωγή του «fourme»,

— την περιφερειακή περιοχή που αντιστοιχεί στην επέκταση των οικοδομημάτων στις αρχές του 20ού αιώνα. Αντιστοιχεί στους τομείς οι οποίοι λόγω του υψομέτρου ή της παρουσίας ισχυρών κλίσεων μπορούν να υπαχθούν στην έννοια του ορεινού περιβάλλοντος. Πρόκειται κυρίως για περιοχές κρυσταλλικών ή ηφαιστειογενών υψιπέδων, που τέμνονται από περίκλειστες κοιλάδες και των οποίων η οικονομία στηρίζεται στην εκτροφή βουτροφία.

Η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η παρασκευή, ωρίμαση και διατήρηση των τυριών έως 28 ημέρες μετά την προσθήκη πυτιάς, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής παραγωγής που καλύπτει τα ακόλουθα εδάφη:

Διοικητικό διαμέρισμα 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: όλες οι κοινότητες.

Καντόνιο Aubière: κοινότητα Romagnat.

Καντόνιο Beaumont: κοινότητα Saint-Genès-Champanelle.

Καντόνιο Billom: κοινότητες Bongheat, Mauzun, Montmorin.

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

Καντόνιο Châteldon: κοινότητες Châteldon, Lachaux, Paslières, Puy-Guillaume, Ris.

Καντόνιο Combronde: κοινότητα Combronde.

Καντόνιο Gerzat: κοινότητα Sayat.

Καντόνιο Issoire: κοινότητα Vodable.

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

Καντόνιο Lezoux: κοινότητες Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires.

Καντόνιο Menat: κοινότητες Blot-l'Eglise, Lisseuil, Menat, Neuf-Eglise, Pouzol, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Pardoux, Saint-Rémy-de-Blot, Servant, Teilhet.

Καντόνιο Riom-Est: κοινότητα Châtelguyon.

Καντόνιο Riom-Ouest: κοινότητες Enval, Volvic.

Καντόνιο Royat: κοινότητες Chanat-la-Mouteyre, Durtol, Orcines.

Καντόνιο Saint-Amant-Tallende: κοινότητες Aydat, Chanonat, Cournols, Olloix, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite.

Καντόνιο Saint-Germain-Lembron: κοινότητα Saint-Gervazy.

Καντόνιο Sauxillanges: κοινότητες 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.

Καντόνιο Vic-le-Comte: κοινότητες Isserteaux, Manglieu, Pignols, Sallèdes.

Διοικητικό διαμέρισμα Cantal

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

Διοικητικό διαμέρισμα Loire

Καντόνιο Montbrison: κοινότητες Lérigneux, Roche.

Καντόνιο Noirétable: κοινότητες La Chamba, La Chambonie.

Καντόνιο Saint-Georges-en-Couzan: κοινότητες Chalmazel, Jeansagnière, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης:*

Κάθε επιχείρηση που επιθυμεί να συμμετάσχει στο σύνολο ή σε τμήμα της παραγωγής, συλλογής, μεταποίησης του γάλακτος ή της ωρίμασης του «Fourme d'Ambert» οφείλει να καταθέτει δήλωση ταυτοποίησης. Η δήλωση αυτή παραλαμβάνεται από την ομάδα και καταχωρίζεται.

Κάθε επιχείρηση πρέπει να θέτει στη διάθεση των αρμοδίων αρχών μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών, ιδίως ημερήσια καταγραφή των εισερχόμενων ποσοτήτων γάλακτος και εξερχόμενων ποσοτήτων τυριού ή άλλο ισοδύναμο λογιστικό έγγραφο.

Οι επιχειρήσεις ωρίμασης είναι υποχρεωμένες να τηρούν ειδικά μητρώα ή ισοδύναμα λογιστικά έγγραφα καταγραφής των εισερχόμενων και εξερχόμενων προϊόντων, τα οποία φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις: ημερομηνία διάτρησης, αριθμός τυριών και ένδειξη των παρτίδων, ημερομηνία εξόδου από τις αποθήκες ή τους θαλάμους ωρίμασης μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος με ονομασία προέλευσης, διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστούν η ποιότητα και η ιδιοτυπία των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής:*

Καθ'όλη τη διάρκεια του έτους, το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται αποκλειστικά από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης. Παρέκκλιση από αυτόν τον κανόνα επιτρέπεται για περιόδους ξηρασίας, απρόβλεπτα καιρικά φαινόμενα ή άλλες εξαιρετικές περιστάσεις.

Βάση του σιτηρεσίου των αγελάδων πρέπει να αποτελεί το χόρτο που καταναλώνεται με βόσκηση ή ως ξηρή ή ενσιρωμένη χορτονομή. Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, μόλις το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες είναι υποχρεωτική η βόσκηση. Κατά την περίοδο βόσκησης, απαγορεύονται η αποκλειστική εκτροφή σε συνθήκες, μόνιμου σταβλισμού και η βιομηχανική εκτροφή. Η προσθήκη συμπληρωμάτων και προσθέτων περιορίζεται σε 1 800 kg ξηράς ουσίας, κατά μέσο όρο, ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως, στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

Ο χρόνος αποθήκευσης του γάλακτος στο αγρόκτημα δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 48 ώρες μετά το πρώτο άρμεγμα.

Κατά την παραγωγή στο αγρόκτημα, για την παρασκευή του τυριού χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο πλήρες γάλα, μη τυποποιημένο ως προς τις πρωτεΐνες και τις λιπαρές ύλες.

Η προσθήκη πυτιάς εκτελείται σε θερμοκρασία μεταξύ 30 °C και 35 °C. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά πυτιά.

Στη συνέχεια τεμαχίζεται το τυρόπηγμα (coagulum ή caillé) σε τεμάχια μήκους πλευράς 1 cm έως 2 cm από τα οποία προκύπτουν, στο τέλος της επεξεργασίας στον κάδο, κόκκοι επονομαζόμενοι «σπυριά καλαμποκιού»· ακολουθεί ανάδευση, τοποθέτηση σε μήτρα, στράγγιση και αλάτιση σε άλμη ή/και με ξηρό αλάτι, εκτελούμενη στο τέλος της στράγγισης.

Η διάτρηση εκτελείται από την τέταρτη ημέρα μετά την προσθήκη πυτιάς, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 6 έως 15 °C.

Μετά τη διάτρηση ακολουθεί περίοδος ωρίμασης σε αποθήκες ή θαλάμους ωρίμασης, ελάχιστης διάρκειας 17 ημερών, σε θερμοκρασία 6 έως 12 °C και σχετική υγρασία 90 έως 98 %.

Τα τυριά στη συνέχεια διατηρούνται σε αίθουσα σε θερμοκρασία 0 έως 6 °C έως τη συμπλήρωση 28 ημερών από την προσθήκη πυτιάς.

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

4.6. *Δεσμός:*

Η παρασκευή του Fourme στην περιοχή Haut-Forez ανάγεται αποδεδειγμένα στα πρώτα χρόνια του Μεσαίωνα, με ένα γεωργο-ποιμενικό σύστημα που επρόκειτο να διατηρηθεί έως και μετά τον 2ο παγκόσμιο πόλεμο.

Ωστόσο, σύμφωνα με θρύλους από την εποχή των Γαλατών, οι Δρυίδες που εκτελούσαν τελετουργίες στα όρη Forez γνώριζαν το τυρί αυτό και, όπως υποστηρίζει ο M. MAZE, που υπήρξε διευθυντής του Ινστιτούτου Παστέρ, το «Fourme d'Ambert» και το «Fourme de Montbrison» παρασκευάζονταν στην Οβέρνη ήδη πριν την κατάκτηση της Γαλατίας από τον Ιούλιο Καίσαρα.

Όμως ακλόνητη απόδειξη για την ύπαρξη του «Fourme d'Ambert» ή του «Fourme de Montbrison» εμφανίζεται μόνο κατά τον 8ο - 9ο αιώνα, καθώς το πολύ χαρακτηριστικό σχήμα του εμφανίζεται σε μία από τις επτά πέτρες που υπέρκεινται της εισόδου στο παλιό φεουδαρχικό παρεκκλήσι της Chaulme, κοντά στο Saint-Anthème στα όρη Forez.

Ο όρος «Fourme» προέρχεται από τη λέξη «forme» (μήτρα), δηλαδή σκεύος στο οποίο τοποθετείται το τυρόπηγμα και χρησιμοποιείται έως σήμερα για τον χαρακτηρισμό τυριών των ορεινών περιοχών της Κεντρικής Γαλλίας.

Το λίκνο της περιοχής παραγωγής βρίσκεται στα όρη Forez, με υψηλότερη κορυφή την Pierre-Sur-Haute στα 1 640 μέτρα. Αυτή η μεγάλου υψομέτρου περιοχή, που έχει τη μορφή μεγάλων γυμνών εκτάσεων με γρανιτικό υπέδαφος, δέχεται βροχοπτώσεις και επιρροή ηπειρωτική και ωκεάνια. Παρά τις φυσικές δυσχέρειες, έχει αναπτύξει έντονη ποιμενική δραστηριότητα, προσανατολισμένη στην παραγωγή τυριού από τη γαλακτοπαραγωγή μικρών κοπαδιών.

Έως τον τελευταίο παγκόσμιο πόλεμο, η παραγωγή των τυριών «fourme» αποκλειστικά στο αγρόκτημα εκτελούνταν στις jasseries, που ισοδυναμούν με τις αλπικές αγροικίες των θερινών βοσκοτόπων ή με τα burons της Οβέρνης. Αυτές οι jasseries βρίσκονταν στις δύο πλαγιές του ίδιου ορεινού όγκου, των ορέων Forez. Τότε υπήρχε ένας μόνο τύπος τυριού, το «Fourme d'Ambert» ή «Fourme de Montbrison», από το όνομα των δύο σημαντικών αγορών που κείτονταν εκατέρωθεν του ορεινού όγκου.

Στις αρχές του 20ού αιώνα, για να αντιμετωπίσουν τη φθίνουσα πορεία της παραγωγής στο αγρόκτημα στους θερινούς βοσκοτόπους της περιοχής, εγκαταστάθηκαν γαλακτοκομεία πάνω στα όρη Forez, ιδίως στην ανατολική πλαγιά. Το 1950, 15 περίπου γαλακτοκομεία συγκέντρωναν το γάλα σε μια περίμετρο ορισμένες φορές πολύ περιορισμένη.

Επίσης στις αρχές του 20ού αιώνα εμφανίστηκαν παρασκευαστές «fourme» εκτός της παραδοσιακής περιοχής. Στην αρχή στα δυτικά του Puy de Dôme (Laqueuille και Rochefort-Montagne) κατόπιν στο Cantal (Murat) και στην κοιλάδα Dore (Thiers, Puy de Dôme). Κατά τη δεκαετία του 1950, τέλος, εγκαταστάθηκαν παραγωγοί στο Saint-Flour (Cantal) και στο Balbigny (πεδιάδα του Λίγηρα).

Αυτή η περιφερειακή περιοχή που αντιστοιχεί στην επέκταση των τυροκόμων στις αρχές του 20ού αιώνα αποτελείται από τομείς οι οποίοι, λόγω του υψομέτρου ή της παρουσίας έντονων κλίσεων μπορούν να υπαχθούν στην έννοια του ορεινού περιβάλλοντος. Πρόκειται κυρίως για περιοχές κρυσταλλικών ή ηφαιστειογενών υψιπέδων, που τέμνονται από περίκλειστες κοιλάδες, των οποίων η οικονομία στηρίζεται στην βουτροφία.

Εκ παραλλήλου με τη φθίνουσα πορεία της παραγωγής στο αγρόκτημα και την επέκταση της περιοχής παρασκευής, εξελίχθηκαν και οι τεχνικές παραγωγής. Έτσι, η εξέλιξη του «Fourme» συνοδεύτηκε από εγκατάλειψη της σύνθλιψης και αλάτισης στη μάζα και την αντικατάστασή τους με ηπιότερη στράγγιση και αλάτιση σε άλμη. Από το ένα και μοναδικό προϊόν που ονομαζόταν αδιακρίτως «Fourme d'Ambert» ή «Fourme de Montbrison», δημιουργήθηκαν δύο τύποι τυριού: το «Montbrison», που χαρακτηρίζεται από προστράγγιση, σύνθλιψη και αλάτιση στη μάζα του τυροπήγματος, και το «Ambert», που χαρακτηρίζεται από περιορισμένη στράγγιση και αλάτιση σε άλμη ή/και προσθήκη ξηρού αλατιού στην επιφάνεια.

Όταν το τυρί αναγνωρίστηκε για να λάβει την ονομασία προέλευσης, και παρά το γεγονός ότι στα νομοθετικά κείμενα το «Fourme d'Ambert» και το «Fourme de Montbrison» αποτελούν συνώνυμες ονομασίες, φαίνεται πως στην πραγματικότητα οι πρακτικές διέφεραν αισθητά μεταξύ των δύο αυτών τυριών, όσον αφορά τόσο την εγκατάσταση των εργαστηρίων όσο και τις τυροκομικές τεχνικές. Δρομολογήθηκε επομένως η εργασία βελτίωσης του ορισμού των δύο τυριών και ακριβέστερης οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του καθενός στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής που του αντιστοιχεί.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου:*

Όνομα: I.N.A.O.
Διεύθυνση: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Τηλ. +33 153898000
Φαξ +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

Όνομα: D.G.C.C.R.F.
Διεύθυνση: 59 Bd V. Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Τηλ. +33 144871717
Φαξ +33 144973037

4.8. *Επισήμανση:*

Επιβάλλεται υποχρέωση αναγραφής της ένδειξης «Appellation d'Origine Contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) και της ονομασίας του προϊόντος με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφανίζονται στην ετικέτα.

Απαγορεύεται κάθε χαρακτηρισμός δίπλα στην ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, πλην των ιδιαίτερων σημάτων κατασκευαστή ή εμπορικών σημάτων.