

II

(Muut kuin lainsäätäjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset)

ASETUKSET

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1207/2013,

annettu 22 päivänä marraskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Fourme d'Ambert (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 1263/96 ⁽²⁾ nojalla hyväksytyn suojatun alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" eritelmän muutoksen hyväksymistä.
- (2) Hakemuksen tarkoituksena on muuttaa eritelmää täsmen-tämällä alkuperätodisteita, tuotantomenetelmää, merkin-töjä ja kansallisia vaatimuksia sekä nimityksen valvon-nasta vastaavien elinten yhteystietoja.

- (3) Komissio on tutkinut kyseisen muutoksen ja todennut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen ala-kohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50, 51 ja 52 artiklassa tarkoi-tettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" eri-telmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tär-keimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa leh-dessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenval-tioissa.

Tehty Brysselissä 22 päivänä marraskuuta 2013.

*Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä*

Dacian CIOLOȘ

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EYVL L 163, 2.7.1996, s. 19.

LIITE I

Suojatun alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" eritelmään on hyväksytty seuraavat muutokset:

1. Kohta IV.2 Tuotteen kuvaus

- Tuotteen kuvausta täydennetään kuvaamalla aistinvaraiset ominaisuudet seuraavasti: "Fourme d'Ambert -juuston rakenne on joustava ja rasvainen. Sen hienostuneen mausteisessa maussa korostuu maitotuotteen maku, johon yhdistyy *Penicillium roqueforti* -mikrobikasvuston vaikutuksesta johtuva hedelmäisyys. Mieto suolainen vivahde ja kevyt katkeruus sallitaan." Tämä kuvaus on aiheellinen tarkasteltaessa tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia valvonnan yhteydessä.
- Täsmennetään, että "Fourme d'Ambert -juuston leikkaaminen paloiksi on sallittua, ellei se muuta juuston rakennetta". Ottaen huomioon jatkuvat muutokset juuston kulutustottumuksissa tällä määräyksellä vahvistetaan puitteet, joilla voidaan estää leikkaamiseen liittyvät väärinkäytökset.

2. Kohta IV.4 Alkuperätodisteet**2.1 Alakohta IV.4.1 Ilmoituksiin liittyvät tiedot**

- Täsmennetään, että "ilmoitukset toimijoiden tunnistamiseksi tehdään jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen (Institut national de l'origine et de la qualité) johtajan vahvistaman mallin mukaisesti". Tunnistamista ja tuotteiden valvontaa varten tarvittavien ilmoitusten sisältö ja toimittamista koskevat säännöt eritellään kunkin asianomaisen toimijaryhmän osalta. Nämä muutokset liittyvät alkuperänimitysten valvontajärjestelmän uudistukseen, joka otettiin käyttöön maa- ja metsätaloustuotteiden, elintarvikkeiden ja kalastustuotteiden lisäarvon parantamisesta 7. joulukuuta 2006 annetulla lailla nro 2006–1547.

2.2 Alakohta IV.4.2 Rekisterit

- Eritelmässä määriteltyjen tuotantovaatimusten tarkastusten helpottamiseksi täydennetään luetteloa toimijoilta edellytetyistä rekisteröinneistä.

2.3 Alakohta IV.4.3 Tuotteen tarkastaminen

- Täsmennetään ajankohta, jolloin tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet on tarkastettava, ja menetelmä, jolla tarkastettavat näytteet otetaan. Nämä säännöt sisällytetään sen jälkeen valvontaelimen laatimaan alkuperänimityksen valvonta- ja tarkastussuunnitelmaan.

3. Kohta IV.5 Tuotantomenetelmä**3.1 Alakohta IV.5.1 Maidon tuotanto**

- Lypsykarjan määritelmä. "Lypsykarjaan kuuluvat kaikki tilalla olevat lypsylehmät ja karjan uudistamiseen tarkoitettut hiehot"; tässä yhteydessä lypsylehmillä tarkoitetaan maitoa tuottavia eläimiä ja ummessa olevia eläimiä ja hiehoilla vieroitettuja eläimiä ennen ensimmäistä poikimista. Tarkoituksena on määritellä sekaannusten välttämiseksi selkeästi eläimet, joihin viitataan myöhemmin eritelmässä käytettäessä ilmaisuja "lypsykarja", "lypsylehmä" ja "hieho".

- Ehdotetaan lisättäväksi seuraava määräys:

"Myös hiehoille annettavan rehun on 1. tammikuuta 2015 alkaen oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta. Hiehojen on oltava tilalla vähintään kuukautta ennen maidontuotantovaiheen alkamista, ja niitä on ruokittava niiden määräysten mukaisesti, jotka tässä eritelmässä on vahvistettu maitoa tuottaville lypsylehmille."

Tämän tarkoituksena on lujittaa lypsykarjan (hiehot mukaan luettuina) ruokinnalla yhteyttä maantieteelliseen alkuperään ja helpottaa eläinten ruokinnan valvontaa (välttämällä erityisesti ero lypsylehmien ja hiehojen ruokinnassa). Toimenpiteelle on vahvistettu siirtymäaika, koska rehuomavaruisuuden toteutuminen saattaa vaatia aikaa (esim. käytäntöjen ja viljelyalojen muuttaminen).

- Määräystä, jolla kielletään rehukaalien käyttö, täsmennetään seuraavasti: "Rehukaalien käyttö ja antaminen viherrehuna on kielletty, ja tämä kiello koskee kaikkia tilalla olevia eläimiä." Tarkoituksena on helpottaa valvontaa ja välttää epäselvyydet eräiden rehukaalien suhteen, kun niitä voidaan käyttää sekä rehuna että täydennysrehuna (esim. rypsi).
- Laidunruohon asema eläinten perusravintona vahvistetaan ja täsmennetään, ja sitä lujitetaan seuraavilla määräyksillä: "Laidunruohon, kuivatun ja esikuivatun heinän sekä säilörehun keskimääräinen osuus lypsylehmien vuosittaisesta perusrehuannoksesta on vähintään 50 prosenttia ja päivittäisestä rehuannoksesta vähintään 30 prosenttia kuiva-aineena ilmaistuna."
- Lypsylehmille laidunkauden ulkopuolella annettavan rehun vähimmäismäärää koskevat määräykset on muotoiltu uudelleen ja niitä on täydennetty seuraavalla virkkeellä: "Rehulla tarkoitetaan niitettyä kuivattua heinää, jonka kuiva-ainepitoisuus on yli 80 prosenttia." Rehun määritelmän täsmentäminen on välttämätöntä valvonnan kannalta.
- Rehun varastointiolosuhteita täsmennetään seuraavasti: "Lypsykarjan ruokintaan käytettävä rehu on varastoitava 1. tammikuuta 2015 alkaen kiinteässä suojassa kuivaan paikkaan, joka ei ole kosketuksessa maahan. Säilörehu on varastoitava betoniselle tai muulle vakaalle alustalle." Näillä määräyksillä halutaan varmistaa rehun laadun säilyminen. Ensimmäisen määräyksen voimaantuloajan lykkääminen antaa toimijoille mahdollisuuden toteuttaa tarvittavat investoinnit.
- Tarkkuuden parantamiseksi mainitaan, että kiello pitää eläimiä pysyvästi sisätiloissa koskee lypsylehmiä. Kun laitumella on saatavissa tuoretta ruohoa ja heti kun sääolot sen sallivat, maitoa tuottavat lypsylehmet on pidettävä laitumella seuraavin edellytyksin: "Laiduntamisen on kestettävä vähintään 150 päivää vuodessa, ja laiduntamiskaudella kutakin maitoa tuottavaa lypsylehmää kohti olevan keskimääräisen rehualan on oltava vähintään 30 aaria. Laidunten on sijaittava siten, että eläimillä on helppo pääsy niille." Näiden edellytysten tarkoituksena on vahvistaa laiduntamisen merkitystä lypsylehmien ruokinnassa.
- Lypsylehmille annettavan täydennysrehun raaka-aineista ja sallituista ravintolisistä laaditaan vastedes selkeyden vuoksi erilliset positiiviluettelot.

Luetteloa lypsylehmille annettavan täydennysrehun sallituista raaka-aineista täydennetään viljatuotteilla, kostealla viljamaissilla, öljy- ja palkokasvituotteilla, palkokasveista saaduilla sivutuotteilla, käymisen avulla valmistettujen aminohappojen sivutuotteilla ja ammoniumsuoloilla. Ilmaisut "valkuaiskasvien siemenet", "siemenkakut, joihin ei ole lisätty ureaa" ja "suola, kivennäisaineet" korvataan ilmaisuilla "palkokasvien siemenet", "öljykasveista ja öljypitoisista hedelmistä saadut sivutuotteet, joihin ei ole lisätty ureaa" ja "kivennäisaineet". Lisäksi täsmennetään, että maissintähkät voidaan säilöä kuivina tai kosteina. Nämä raaka-aineet eivät vaikuta tuotteen laatuun.

Natriumhydroksidin käyttö viljojen ja niiden sivutuotteiden käsittelemiseen on kielletty, koska se ei ole perinteinen käytäntö.

Ravintolisien positiiviluettelolla korvataan virke: "On kiellettyä käyttää ravintolisiä, jotka muuttavat maidon koostumusta.", ja siinä esitetään yksityiskohtainen tyhjentävä luettelo sallituista ravintolisäluokista ja funktionaalisista ryhmistä lainsäädännön mukaista terminologiaa noudattaen. Muutoksen tavoitteena on välttää epäselvyydet ja tulkinnanvaraisuudet tarkastusten yhteydessä.

- Rehun perinteisen luonteen säilyttämiseksi lisätään määräys, jolla kielletään muuntogeenisten organismien käyttö eläinten ruokinnassa ja niiden viljely tilalla.

- Tilan ulkopuolelta hankittujen eläinten tuomista lypsykarjaan koskevia sääntöjä täsmennetään seuraavasti: "Ostettujen hiehojen ja ummessa olevien lehmien on oltava tilalla vähintään kuukautta ennen maidontuotantovaiheen alkamista, ja niiden ruokinnassa on noudatettava tässä eritelmässä maitoa tuottaville lypsylehmille vahvistettuja määräyksiä." Näin tilan ulkopuolelta hankituilla eläimillä on vähintään yhden kuukauden mittainen sopeutumisaika ennen kuin niiden maitoa käytetään Fourme d'Ambert -juuston valmistukseen.

Maidontuotantovaiheessa olevien lypsylehmien tuominen karjaan on mahdollista seuraavin edellytyksin: "Sellaisilta kasvattajilta hankittujen maidontuotantovaiheessa olevien lypsylehmien osuus lypsykarjasta, jotka eivät noudata alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" tuotantoa koskevia vaatimuksia, saa olla kyseisenä vuonna enintään 10 prosenttia tilan kaikista maidontuotantovaiheessa olevista lypsylehmistä tai enintään yksi maidontuotannossa oleva lypsylehmä sellaisilla tiloilla, joilla on vähemmän kuin kymmenen lypsylehmää."

- Täsmennetään, että "keräilyssäiliöiden tyhjentämisen kiinteisiin säiliöihin on ehdottomasti tapahduttava alkuperänimityksen maantieteellisellä alueella" maidon jäljitettävyyden varmistamiseksi ja valvonnan helpottamiseksi.

3.2 Alakohta IV.5.5 Maatilatuotanto

- Maatilatuotannon osalta poistetaan virke "Maatilatuotannossa käytetään maitoa, joka on peräisin enintään kahdesta perättäisestä lypsystä, ja ensimmäisestä lypsystä saadun maidon säilyvyys on varmistettu jäähdyttämällä." Se on katsottu tarpeettomaksi, koska tämäntyyppisessä tuotannossa juoksute on lisättävä viimeistään 16 tunnin kuluttua viimeisestä lypsystä.

3.3 Alakohta IV.5.3 Jalostus

- Täsmennetään, että pisteleminen aloitetaan neljäntenä päivänä juoksetteen lisäämispäivästä ilmaisun "neljäntenä päivänä juoksetteen lisäämisen jälkeen" asemesta, jotta voidaan välttää tulkinnanvaraisuudet valvonnan aikana ja noudattaa alan yleistä käytäntöä.

4. Kohta IV.8 Merkinnät

Poistetaan velvollisuus ilmoittaa päällysmerkinnöissä maininta "appellation d'origine contrôlée" (tarkistettu alkuperänimitys) ja korvataan se suojattuun alkuperänimitykseen liittyvällä EU:n tunnuksella; tämän tarkoituksena on parantaa luettavuutta ja lisätä synergiaa SAN-tuotteiksi rekisteröityjen tuotteiden välillä niitä koskevien tietojen ilmoittamisessa.

5. Kohta IV.9 Kansalliset vaatimukset

Edellä mainitun suojattujen alkuperänimitysten valvontajärjestelmän kansallisen uudistuksen mukaisesti lisätään taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat kohdat ja niiden arviointimenettelyt.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾

"FOURME D'AMBERT"

EY-nro: FR-PDO-0217-010150–6.7.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi

"Fourme d'Ambert"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Suojatun alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" saanut juusto on lehmänmaidosta juoksettamalla valmistettu puristamaton ja kypsyttämätön, hapatettu ja suolattu lieriön muotoinen homejuusto, jonka korkeus on 17–21 cm, halkaisija 12,5–14 cm ja paino 1,9–2,5 kg.

Sen rasvapitoisuus kuiva-aineessa on vähintään 50 prosenttia, ja kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 50 g 100 g:ssa kypsää juustoa.

Juustolle voidaan antaa suojattu alkuperänimitys "Fourme d'Ambert" vasta sen jälkeen, kun maidon juoksettumisesta on kulunut 28 päivää.

Fourme d'Ambert -juustoa peittää ohut kuiva homekuori, jonka väri vaihtelee vaaleanharmaasta harmaaseen, ja siinä voi olla valkoisia, keltaisia ja punaisia homekukintoja sekä sinertäviä tummentumia. Kermanvalkoisessa sisuksessa on reikiä sekä tasaisin välein sinivihreitä homejuovia.

Fourme d'Ambert -juuston rakenne on pehmeän rasvainen. Sen hienostuneen mausteisessa maussa korostuu maitotuotteen maku, johon yhdistyy *Penicillium roqueforti* -mikrobikasvuston vaikutuksesta johtuva hedelmäisyys. Mieto suolainen vivahde ja kevyt katkeruus sallitaan.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Lypsylehmiä ruokitaan koko vuoden ajan perusravinnolla, joka koostuu yksinomaan nimityksen maantieteelliseltä alueelta peräsin olevasta rehusta. Rehukaalien käyttö ja antaminen viherrehuna on kielletty, ja tämä kiello koskee kaikkia tilalla olevia eläimiä.

Laidunruohon, kuivatun ja esikuivatun heinän sekä säilörehun keskimääräinen osuus lypsylehmien vuosittaisesta perusrehuannoksesta on vähintään 50 prosenttia ja päivittäisestä rehuannoksesta vähintään 30 prosenttia kuiva-aineena ilmaistuna.

Laidunkauden ulkopuolella lypsylehmille annetaan päivittäin vähintään 3 kg heinää eläintä kohti kuiva-aineena ilmaistuna.

Kun laitumella on saatavissa tuoretta ruohoa ja heti kun sääolot sen sallivat, maitoa tuottavat lypsylehmät on pidettävä laitumella vähintään 150 päivää vuodessa.

Kaikille lypsylehmille annettavan täydennysrehun ja ravintolisien määrä on rajoitettu keskimäärin 1 800 kg:aan kuiva-ainetta vuodessa eläintä kohti.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuajärjestelmästä 21 päivänä marraskuuta 2012 annettulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Lyypsylehmille annettavassa täydennysrehussa ja ravintolisissä sallitaan ainoastaan positiiviluettelossa mainitut raaka- ja lisäaineet.

Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvituotteet, niiden sivutuotteet ja rehut.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Sekä maidon tuotannon että juustojen valmistuksen, kypsytyn ja säilytyksen 28 päivän ajan alkaen maidon juoksettumisesta on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset tiedot

Fourme d'Ambert -juuston leikkaaminen paloiksi on sallittua, edellyttäen että se ei muuta juuston rakennetta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Fourme d'Ambert -juuston päällysmarkkinöissä on oltava nimityksen nimi kirjaskoolla, joka on vähintään kaksi kolmasosaa etiketissä olevien muiden merkintöjen suurimmasta kirjaskoosta, sekä EU:n SAN-tunnus.

Valmistajan toiminimeä tai tunnusta lukuun ottamatta kaikkien muiden määritteiden lisääminen alkuperänimitykseen on kielletty.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Fourme d'Ambert -juuston maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavat alueet:

Puy-de-Dômen departementti

Kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliegues, 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.

Seuraavat kunnat: Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chant-la-Mouteyre, Chantonat, La Chapelle-sur-Usson, Châtelon, 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, Peschadaires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champagnelle, 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.

Cantal departementti

Kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud.

Loiren departementti

Seuraavat kunnat: Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnolliset tekijät

Fourme d'Ambert -juuston maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee vuoristossa ja muodostuu seuraavista osista:

— Forez'n ruohoylämä, joka sijaitsee korkealla Forez-vuoristossa Loiren ja Puy-de-Dômen departementeissa. Se muodostuu laajoista paljaista nummista, joiden kallioperä on graniittia ja joita ympäröivät havumetsien peittämät rinteet. Tällä sateiden huuhtelemalla ruohoylämällä (vuoden keskimääräinen sademäärä yli 1 000 mm) tuntuvat sekä manner- että valtameri-ilmastoon vaikutukset (vuoden keskilämpötila alle 10 °C);

— pääosin kiteistä ja vulkaanisista aineksista muodostuvat laaksojen halkomat ylätasangot, joita niin ikään voidaan niiden sijaintikorkeuden ja jyrkkien rinteiden perusteella luonnehtia vuoristoalueiksi, ja ne poikkeavat suuresti matalammalla sijaitsevista tasaisista hautavajoamista, joiden maaperä muodostuu pääosin savesta ja kalkkikivistä ja joilla vallitsee kuivempi ilmasto.

Pinnankorkeuden ja kostean ilmaston ansiosta maantieteellinen alue on suotuisa ruohon kasvamiselle.

Inhimilliset tekijät

Fourme d'Ambert -juustoa tiedetään varmuudella valmistetun jo myöhäiskeskiajalla, mistä kertoo Forez-vuoristossa sijaitsevasta vanhasta feodaalilaitoksen aikaisesta kappelista löydetty kiveen veistetty kuva. Ruohoylängöllä on myös perinteisiä karjamajoja (jasseries), jotka on rakennettu pysyvää asutusta korkeammalle yli 1 200 metrin korkeuteen. Ne kertovat Fourme d'Ambert -juuston valmistukseen liittyneestä perinteisestä laiduntaloudesta, joka muodosti 1900-luvun puoliväliin saakka aivan omanlaisensa taloudellisen-sosiaalisen järjestelmän. Pienet laumat vietiin kesäisin vuoristotaitumelle, jolloin kylien niityt vapautuivat heinäntekeä varten talvikauden rehuksi. Eläinten hoito, juuston valmistus ja paimentaminen kuuluivat yksinomaan naisten tehtäviin, ja he asuivatkin osan vuodesta vuoriston karjamajoilla miesten jäädessä kyliin huolehtimaan heinänteosta. Valmistuksen yhteydessä muoteista poistetut juustot asetettiin valumaan havupuun rungosta juustojen muotoon kaiverretuille kourumaisille alustoille.

Kasvattajat käyttävät edelleen lypsylehmien ruokintaan pääasiassa ruohoa. Valmistusmenetelmät ovat kuitenkin kehittyneet tuotannon lisääntyttyä 1900-luvun alussa, mutta kaikille valmistajille yhteiset käytänteet ja erityisosaaminen ovat silti säilyneet. Nykyisin Fourme d'Ambert -juuston valmistus vaatii tätä erityistä taitotietoa. Juustomassa leikataan maissinjyvän kokoisiksi rakeiksi, joita sekoitetaan siten, että niiden ympärille muodostuu hyvin ohut pintakalvo, joka estää rakeiden kiinnittymisen toisiinsa muotissa. Ennen juustomassan laittamista muottiin sitä valutetaan ensimmäisen kerran alustalla heran poistamiseksi osittain rakeita rikkomatta. Muotista poistamisen jälkeen valutusta jatketaan ilman puristamista kääntelemällä juustoja jäljellä olevan heran poistamiseksi varoen samalla, että edellisessä vaiheessa juuston sisälle muodostuneet kolot säilyvät. Valutuksen lopuksi juustot suolataan. Kun juustot ovat rakenteeltaan riittävän kiinteitä (vähintään neljä päivää myöhemmin), niihin pistellään ilmareikiä, jotta niihin pääsee happea. Lämpötilan ja kosteuden säätelämisellä kypsytyksen aikana voidaan varmistaa homekuoren muodostuminen ja *Penicillium roqueforti* -bakteerikasvuston kehittyminen.

5.2 Tuotteen erityisyys

Fourme d'Ambert on lehmänmaidosta valmistettu tyypillisesti lieriön muotoinen pitkulainen ja korkea juusto, jonka korkeus on 17–21 cm ja halkaisija 12,5–14 cm.

Sen sisuksessa on reikiä sekä tasaisin välein *Penicillium roqueforti* -kasvuston muodostamia homejuovia.

Rakenne on pehmeän rasvainen.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Fourme d'Ambert on syntynyt osana maantieteellisellä alueella ajoja sitten kehittyntä taloudellisen-sosiaalisen järjestelmää hyödyntämällä laidunnurmen ja nautakarjan kasvatuksen kannalta suotuisaa luonnonympäristöä.

Tuotantomalli soveltui hyvin karjojen pieneen kokoon ja naisten harjoittamaan juustonvalmistukseen; maitoa ei tarvittu paljon, ja sen käsitteleminen oli helppoa. Fourme d'Ambert -juuston tyypillinen pitkulainen ja korkea muoto soveltui erinomaisesti valutukseen havupuusta valmistetuissa kouruissa, joita oli tapana käyttää tuohon aikaan.

Fourme d'Ambert -juuston tasaisesti jakautuneet homejuovat liittyvät sen valmistuksen yhteydessä kehitettyyn taitotietoon. Juustomassan rakeiden koko ja massan sekoittamistapa ovat ratkaisevan tärkeitä massan koossapysyvyyden kannalta ja edistävät *Penicillium roqueforti* -kasvuston kehittymisen edellyttämien kolojen muodostumista. Homekasvuston kehittymistä edistävät myös ensimmäinen valutus alustalla sekä sitä seuraava valutus kääntelemällä ilman puristamista ja ilmareikien pistely juustoihin, jotta niihin pääsee happea. Homekasvusto puhkeaa kypsymisen aikana.

Fourme d'Ambert -juuston pehmeän rasvainen rakenne syntyy erityisesti siitä, että juustomassaa ei rikota; muita tärkeitä tekijöitä ovat oikeanlainen valutus, suolaus ja kypsytyks.

Ympäristön, paikallisten elintapojen ja erityisten valmistusmenetelmien kautta Fourme d'Ambert ilmentää keskikorkean vuoristoalueen luonnonympäristössä elävän yhteisön ominta perinnettä.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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