

## II

(Atti non legislativi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1207/2013 DELLA COMMISSIONE

del 22 novembre 2013

**recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Fourme d'Ambert (AOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) La Commissione ha esaminato, ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Fourme d'Ambert», registrata con il regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare precisando la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, i requisiti nazionali e i dati relativi alle strutture cui spetta il controllo della denominazione.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Fourme d'Ambert» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare si trova nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 22 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 163 del 2.7.1996, pag. 19.

## ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Fourme d'Ambert» viene approvata la seguente modifica:

**1. Voce IV.2. «Descrizione del prodotto»**

- La descrizione del prodotto viene completata dalla seguente descrizione organolettica: «La Fourme d'Ambert possiede una consistenza morbida e cremosa. Ha un sapore sottile e denso di profumi, un gusto di latticino — accentuato dalla combinazione di sapori dovuti all'attività dei ceppi di *Penicillium roqueforti* — tipicamente fruttato. Sono accettabili una punta di salato e di amarezza, appena accennate.». Questa descrizione è utile ai fini dell'esame organolettico del prodotto all'atto del controllo.
- Viene precisato che «Il taglio della Fourme d'Ambert è autorizzato se ciò non ne snatura la consistenza». Data la costante evoluzione cui va soggetto il modo di consumare il formaggio, la presente disposizione fissa un quadro che evita imprecisioni nei tipi di taglio.

**2. Voce IV.4. «Prova dell'origine»****2.1. Sottovoce IV.4.1 «Elementi dichiarativi»**

- Viene precisato che «La dichiarazione di identificazione viene rilasciata in base a un modello convalidato dal Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.». Contenuti e modalità di invio delle dichiarazioni necessarie al riconoscimento e ai controlli successivi dei prodotti sono esposti dettagliatamente per ciascuna categoria di operatori interessati. Le presenti modifiche sono legate alla riforma del sistema di controllo delle denominazioni d'origine introdotta dalla *loi d'ordonnance n 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer*.

**2.2. Sottovoce IV.4.2 «Registri»**

- È stato completato l'elenco di quanto gli operatori devono registrare per facilitare il controllo delle condizioni di produzione definite dal disciplinare.

**2.3. Sottovoce IV.4.3 «Controlli sul prodotto»**

- Vengono precisati lo stadio al quale si effettua l'esame organolettico del prodotto e il metodo di prelievo. Questi interventi si inseriscono poi nel piano di controllo o d'ispezione della denominazione d'origine che un organismo di controllo provvede a elaborare.

**3. Voce IV.5 «Metodo di ottenimento»****3.1. Sottovoce IV.5.1 «Produzione del latte»**

- È stata definita la mandria da latte. Si tratta de «l'insieme delle vacche da latte e delle giovenche, destinate alla rimonta, presenti nell'azienda», sapendo che «le vacche da latte sono sia quelle da latte che quelle in asciutta» e «le giovenche sono gli animali compresi tra lo svezzamento e il primo parto.». Questa definizione mira a stabilire chiaramente a quali animali si fa riferimento con i termini di «mandria da latte», «vacche da latte» e «giovenche» nel prosieguo del disciplinare, onde evitare confusioni.

- Viene proposto di introdurre la seguente disposizione:

«A decorrere dalla data del 1° gennaio 2015, anche i foraggi raccolti e distribuiti alle giovenche devono provenire dalla stessa zona geografica. Almeno un mese prima di iniziare la lattazione, le giovenche sono insediate nell'azienda e da quel momento la loro alimentazione deve rispondere alle disposizioni fissate dal presente disciplinare per l'alimentazione delle vacche da latte in lattazione.»

Obiettivo di questo intervento è quello di rafforzare il legame con il territorio attraverso l'alimentazione della mandria da latte (che comprenderà anche le giovenche) e di agevolare il controllo sull'alimentazione degli animali (evitando in particolare trasferimenti di foraggi tra vacche da latte e giovenche). Viene anche fissato un termine per l'applicazione di questa misura. L'ottenimento dell'autonomia foraggera può richiedere infatti iniziative molto lunghe da attuare: mutamenti di pratiche, modifiche di parcelle.

- Viene precisata nel modo che segue la disposizione mirante a proibire le crucifere: «Il consumo e la distribuzione di crucifere sotto forma di foraggio verde sono vietati per tutti gli animali presenti nell'azienda». Ciò mira a facilitare i controlli e a evitare qualsiasi ambiguità per talune crucifere che possono essere contemporaneamente foraggi e integratori (per esempio, la colza).
- Attraverso le disposizioni che seguono viene riaffermato, precisato e rafforzato il ruolo dell'erba come base dell'alimentazione: «In media su base annua, il foraggio pascolato, affienato, preaffienato o insilato rappresenta almeno il 50 % della razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte, calcolata in materia secca. Ogni giorno, il foraggio pascolato, affienato, preaffienato o insilato rappresenta almeno il 30 % della razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte, calcolata in materia secca.»
- La disposizione relativa alla quantità minima di fieno distribuita alle vacche da latte al di fuori del periodo di pascolo è riformulata e completata dalla frase «Per fieno, si intende erba tagliata ed essiccata con un tasso di materia secca superiore all'80 %». Nell'ambito del controllo, infatti, è emersa la necessità di precisare la definizione di fieno.
- Vengono precisate nel modo che segue le condizioni di immagazzinamento dei foraggi: «A decorrere dal 1° gennaio 2015, il fieno che entra nell'alimentazione della mandria da latte deve essere immagazzinato sotto un riparo fisso, in un luogo asciutto e isolato dal suolo. I foraggi insilati vanno immagazzinati su una superficie cementata o stabilizzata». Si tratta di disposizioni miranti a preservare la qualità dei foraggi. L'applicazione differita nel tempo della prima disposizione deve permettere agli operatori di effettuare gli investimenti necessari.
- Per maggior precisione, viene indicato che il divieto dell'allevamento in stabulazione permanente esclusiva riguarda le vacche da latte. In periodi di disponibilità di erba, non appena le condizioni climatiche lo consentono, per le vacche da latte in lattazione il pascolo è obbligatorio alle seguenti condizioni: «La sua durata non può essere inferiore a 150 giorni all'anno. Le superfici a disposizione delle vacche da latte in lattazione al pascolo devono misurare almeno 30 are per vacca in media sul periodo di pascolo. I pascoli sono accessibili agli animali». Le condizioni suesposte mirano a rafforzare il ruolo del pascolo nell'alimentazione delle vacche lattiere.
- Per maggior chiarezza, d'ora in poi le materie prime autorizzate negli integratori distribuiti alle vacche da latte e gli additivi autorizzati saranno riportati in due elenchi positivi distinti.

L'elenco positivo delle materie prime autorizzate negli integratori distribuiti alle vacche da latte è completato con i prodotti dei semi di cereali, dei semi di granoturco umido, dei prodotti dei semi oleosi e delle leguminose, dei sottoprodotti dei semi di leguminose, dei prodotti secondari del settore della produzione di amminoacidi ottenuti per fermentazione e dei sali di ammonio. I termini «i semi proteici», «tutti i pannelli senza aggiunte di urea» e «il sale, i minerali» sono sostituiti rispettivamente dai termini «i semi di leguminose», «i sottoprodotti dei semi o dei frutti oleaginosi, senza aggiunta di urea» e «gli elementi minerali». Si precisa inoltre che i tutoli di granoturco possono essere conservati con procedimenti a secco o a umido. Queste materie prime non hanno conseguenze sulla qualità del prodotto.

L'uso di soda caustica per trattare i cereali e i loro sottoprodotti è vietato poiché non si tratta di una pratica tradizionale.

L'elenco positivo degli additivi si sostituisce alla frase «Qualsiasi additivo mirante a modificare direttamente la composizione del latte è vietato.» e descrive in modo esauriente le categorie e i gruppi funzionali degli additivi autorizzati, rispettando la terminologia regolamentare. Con questa modifica si vogliono evitare ambiguità o interpretazioni in occasione dei controlli.

- È stata aggiunta una disposizione che vieta gli OGM nell'alimentazione degli animali e nelle colture dell'azienda, finalizzata al mantenimento del carattere tradizionale dell'alimentazione.

- Sono state precisate come segue le modalità dell'introduzione di animali acquistati all'esterno dell'azienda nella mandria da latte: «Almeno un mese prima di iniziare la lattazione, le giovenche e le vacche in asciutta acquistate sono insediate nell'azienda e da quel momento la loro alimentazione deve rispondere alle disposizioni fissate dal presente disciplinare per l'alimentazione delle vacche da latte in lattazione». Di conseguenza, gli animali acquistati all'esterno dell'azienda beneficiano di un periodo transitorio di almeno un mese prima che il loro latte possa essere usato per la produzione della Fourme d'Ambert.

L'introduzione di vacche da latte in lattazione nella mandria è possibile alle seguenti condizioni: «In un mandria da latte, le vacche da latte acquistate in fase di lattazione presso allevatori che non rispettano le condizioni di produzione della denominazione di origine «Fourme d'Ambert» possono rappresentare non più del 10 % del patrimonio di vacche da latte in lattazione dell'azienda nel corso dell'anno o di una vacca da latte in lattazione nel corso dell'anno in aziende che contano meno di 10 vacche da latte».

- Si precisa che «Lo svuotamento delle cisterne in serbatoi fissi deve essere obbligatoriamente effettuato nella zona geografica della denominazione», al fine di migliorare la tracciabilità del latte e di facilitare i controlli.

### 3.2. *Sottovoce IV.5.5 «Produzione contadina»*

- Nel caso della produzione contadina, la frase «viene utilizzato al massimo il latte di due mungiture successive; la prima è refrigerata a fini di conservazione» è soppressa. Essa è considerata inutile data la disposizione che prevede che per questo tipo di produzione, «Il caglio viene aggiunto entro 16 ore dalla prima mungitura.»

### 3.3. *Sottovoce IV.5.3 «Trasformazione»*

- Viene precisato che la spillatura avviene a partire dal quarto giorno a decorrere dal giorno della cagliatura, anziché del quarto giorno successivo a quello della cagliatura, per evitare ambiguità all'atto del controllo e in conformità alle pratiche invalse all'interno della filiera.

## 4. **Voce IV.8 «Etichettatura»**

L'obbligo di apporre la dicitura «denominazione di origine controllata» sull'etichetta è soppresso e sostituito da un obbligo di apporre il simbolo dell'Unione europea relativo alla denominazione di origine protetta, al fine di migliorare la leggibilità e le sinergie nella comunicazione dei prodotti registrati come DOP.

## 5. **Voce IV.9 «Condizioni nazionali»**

In conformità alla riforma nazionale del sistema di controllo delle denominazioni di origine, viene aggiunta una tabella che presenta i principali punti da controllare e il metodo con cui vanno esaminati.

---

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

## «FOURME D'AMBERT»

N. CE: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

IGP ( ) DOP (X)

**1. Denominazione**

«Fourme d'Ambert»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il formaggio che beneficia della denominazione di origine «Fourme d'Ambert» è un formaggio prodotto con latte di vacca cagliato, che si presenta in forma cilindrica, di altezza compresa tra 17 cm e 21 cm, di diametro compreso tra 12,5 cm e 14 cm e di peso compreso tra 1,9 kg e 2,5 kg, a pasta erborinata, non pressata, non cotta, fermentata e salata.

Il tenore di materia grassa è di almeno 50 grammi per 100 grammi di formaggio dopo essiccamento completo; il tenore di materia secca non dev'essere inferiore a 50 grammi per 100 grammi di formaggio stagionato.

Il formaggio può beneficiare della denominazione d'origine «Fourme d'Ambert» solo a partire dal ventottesimo giorno dalla data dell'aggiunta del caglio.

La «Fourme d'Ambert» è un formaggio ricoperto di una sottile crosta secca e fiorita, di colore da grigio chiaro a grigio che può presentare muffe bianche, gialle e rosse e anche dei riflessi azzurrognoli. La pasta di colore dal bianco al panna presenta delle occhiature con un'erborinatura uniformemente distribuita dall'azzurro al verde.

La «Fourme d'Ambert» possiede una consistenza morbida e cremosa. Ha un sapore sottile e denso di profumi, un gusto di latticino — accentuato dalla combinazione di sapori dovuti all'attività dei ceppi di *Penicillium roqueforti* — tipicamente fruttato. Sono accettabili una punta di salato e di amarezza, se appena accennate.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

—

**3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)**

Durante tutto l'anno la razione di base delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggi provenienti dalla zona geografica della denominazione. Il consumo e la distribuzione di crucifere sotto forma di foraggio verde sono vietati per tutti gli animali presenti nell'azienda.

In media su base annua, il foraggio pascolato, affienato, preaffienato o insilato rappresenta almeno il 50 % della razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte, calcolata in materia secca. Ogni giorno, il foraggio pascolato, affienato, preaffienato o insilato rappresenta almeno il 30 % della razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte, calcolata in materia secca.

Fatta eccezione per i periodi di pascolo, le vacche da latte ricevono giornalmente almeno 3 kg di fieno per vacca, espresso in sostanza secca.

In periodi di disponibilità di erba, non appena le condizioni climatiche lo consentono, per le vacche da latte in lattazione il pascolo è obbligatorio. La sua durata non può essere inferiore a 150 giorni all'anno.

L'apporto di integratori e additivi è limitato a 1 800 kg di sostanza secca per vacca da latte all'anno in media sull'insieme delle vacche da latte.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

Negli integratori e negli additivi distribuiti alle vacche da latte sono ammessi solo le materie prime e gli additivi precisati in un elenco positivo.

Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari ricavati da prodotti non transgenici.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la lavorazione, la stagionatura e la conservazione dei formaggi fino a 28 giorni dalla data di aggiunta del caglio, devono avvenire all'interno della zona geografica.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Il taglio della «Fourme d'Ambert» è consentito se ciò non ne snatura la consistenza.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sull'etichetta della «Fourme d'Ambert» vanno riportati il nome della denominazione, scritto a caratteri di dimensioni pari almeno a due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta e il simbolo DOP dell'Unione europea.

Ogni altra qualifica apportata direttamente al nome della denominazione di origine è vietata; fanno eccezione i marchi di fabbrica o commerciali particolari.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica della Fourme d'Ambert si estende al territorio seguente:

### *Dipartimento del Puy-de-Dôme*

Cantoni di 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: tutti i comuni.

Comuni di Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châtelton, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Eglise-neuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable, Volvic.

### *Dipartimento del Cantal*

Cantoni di Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: tutti i comuni.

### *Dipartimento della Loira*

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

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

#### Fattori naturali

La zona geografica della «Fourme d'Ambert» si trova in una zona di montagna e comprende:

- una zona costituita dalle «Hautes Chaumes» del Forez, corrispondente alla sommità dei monti del Forez, ai confini tra i dipartimenti della Loira e del Puy-de-Dôme. Essendo vaste distese di lande e praterie che poggiano su un basamento granitico circondate da versanti coperti da foreste di specie resinose, le «Hautes Chaumes» sono soggette a piogge (precipitazioni annue medie superiori a 1 000 mm) e a influenze oceaniche e continentali (temperature medie annue inferiori a 10 °C),
- una zona costituita essenzialmente da altipiani di origine cristallina o vulcanica, intervallati da valli incassate che, per l'altitudine o la presenza di forti pendii presentano caratteristiche di ambiente montano, al contrario delle *limagnes*, poste a un'altitudine inferiore, pianeggianti, il cui substrato è prevalentemente argilloso-calcareo e il clima più secco.

L'altitudine e il clima piovoso fanno di questa zona geografica un ambiente favorevole alla crescita dell'erba.

#### Fattori umani

La produzione della «Fourme d'Ambert» risale certamente all'alto medioevo, come attestato da un bassorilievo in pietra di una antica cappella feudale che si trova nei monti del Forez. Nelle «Hautes Chaumes» sorgono le «jasseries» (sorta di malghe situate a un'altitudine superiore a quella dell'habitat permanente, cioè a più di 1 200 m), testimoni dell'attività pastorale legata all'antica tradizione della fabbricazione della «Fourme d'Ambert». Fino alla metà del XX secolo, quest'ultima si iscriveva in un'organizzazione economica e sociale molto particolare. Essa prevedeva che le greggi di piccole dimensioni fossero condotte all'alpeggio durante la bella stagione, liberando i prati del villaggio, affienati, per permettere di costituire la riserva di foraggio invernale. La cura degli animali, la fabbricazione del formaggio e la custodia del gregge sono di competenza esclusiva delle donne, che vivevano una parte dell'anno in montagna mentre gli uomini rimanevano al villaggio per raccogliere il fieno e le messi. Nel corso della fabbricazione, le *fourmes* venivano poste dopo sformatura su grondaie di sgocciolamento in legno tenero (semitronchi scavati) che ricalcano la forma dei formaggi.

Oggi la grande maggioranza degli allevatori continua a utilizzare l'erba per alimentare le vacche da latte. Le tecniche di fabbricazione sono invece mutate in conseguenza dello sviluppo della produzione all'inizio del XX secolo, pur conservando usi comuni a tutti i fabbricanti e una serie di competenze specifiche. Oggi la produzione di «Fourme d'Ambert» impone l'impiego di tali competenze specifiche. La cagliata viene suddivisa in grani della grandezza di «chicchi di granoturco» che vengono poi rimescolati per consentire la formazione di una pellicola molto fine che impedisca loro di saldarsi gli uni agli altri al momento della formatura. Prima dell'immissione in forma, un primo sgocciolamento su telo permette di separare la cagliata da una parte del siero senza schiacciare i grani. Dopo la formatura, lo sgocciolamento non avviene a pressione ma per capovolgimento: ciò consente l'evacuazione del siero restante e il mantenimento delle cavità formatesi nel formaggio nella fase precedente. La salatura contribuisce a portare a termine lo sgocciolamento. Quando il formaggio ha raggiunto una forma sufficientemente stabile, o trascorsi almeno 4 giorni, si effettua la spillatura che apre delle prese d'aria che consentono all'ossigeno di penetrare nel formaggio. La gestione della temperatura e dell'umidità durante la stagionatura consente la formazione della crosta e il controllo dello sviluppo del *Penicillium roqueforti*.

#### 5.2. Specificità del prodotto

La «Fourme d'Ambert» è un formaggio di latte vaccino avente una forma cilindrica caratteristica, allungata, dritta, alta tra 17 e 21 cm e avente tra 12,5 e 14 cm di diametro.

La pasta presenta occhiature con erborinatura uniformemente distribuita, dovuta allo sviluppo del *Penicillium roqueforti*.

Essa possiede una consistenza morbida e cremosa.

#### 5.3. Legame causale tra zona geografica e qualità o caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto (per le IGP)

Forma e dimensioni della «Fourme d'Ambert» sono un prodotto dell'organizzazione economica e sociale che si è sviluppata storicamente nella zona geografica per sfruttare l'ambiente naturale, favorevole all'erba e all'allevamento bovino.

Esso era infatti adeguato alle greggi di piccole dimensioni e alla manodopera femminile che produceva il formaggio: richiedeva poco latte e permetteva un'agevole manipolazione. La caratteristica forma della «Fourme d'Ambert», allungata e dritta, era particolarmente adattata allo sgocciolamento nelle grondaie in legno di conifere, usate all'epoca.

L'erborinatura uniformemente distribuita nella pasta della «Fourme d'Ambert» è legata alla tecnologia impiegata durante la fabbricazione. Le dimensioni dei grani della cagliata, infatti, unitamente al rimescolamento, determinano la coesione della pasta e favoriscono l'apertura di cavità in cui si sviluppa il *Penicillium roqueforti*. Tale sviluppo è corroborato da un primo sgocciolamento su telo e da uno successivo, senza pressatura ma per capovolgimento, e dall'apporto di ossigeno grazie alla spillatura. Si afferma nel corso della stagionatura.

La consistenza morbida e cremosa della «Fourme d'Ambert» è ottenuta in particolare grazie all'assenza di macinazione e a uno sgocciolamento, a una salatura e a una stagionatura adeguati.

Frutto di un ambiente, di uno stile di vita e di particolari tecniche casearie, la «Fourme d'Ambert» è quindi l'espressione di una comunità umana in un ambiente naturale di media montagna.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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