

V

(Pareri)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 27/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9****«FOURME D'AMBERT» O «FOURME DE MONTBRISON»****N. CE: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006****IGP () DOP (X)****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- ☒ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☒ Zona geografica
- ☒ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di ottenimento
- ☒ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Condizioni nazionali
- ☒ Altro [da precisare]

2. Tipo di modifica:

- ☐ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- ☒ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- ☐ Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]

- ☐ Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Nome:

Sostituire «Fourme d'Ambert o Fourme de Montbrison» con «Fourme d'Ambert».

Tale modifica si applica anche al resto del disciplinare.

Questi due nomi corrispondevano in realtà a due prodotti distinti. La modifica in questione permette alla DOP «Fourme d'Ambert» di distinguersi dalla DOP «Fourme de Montbrison».

3.2. Descrizione:

Il primo paragrafo della descrizione del prodotto viene modificato per precisare che «la Fourme d'Ambert» è un formaggio (...) di colore da grigio chiaro a grigio che può presentare muffe bianche, gialle e rosse e riflessi azzurrognoli. La pasta di colore dal bianco al panna presenta delle occhiature con un'erborinatura regolarmente distribuita dall'azzurro al verde.

Il secondo paragrafo della descrizione è sostituito dal seguente paragrafo:

«Il formaggio che beneficia della denominazione d'origine controllata "Fourme d'Ambert" è un formaggio prodotto con latte vaccino cagliato a sezione cilindrica la cui altezza varia da 17 a 21 cm, il diametro da 12,5 a 14 cm e il peso da 1,9 a 2,5 kg. È un formaggio a pasta erborinata, non pressata e non cotta, fermentata e salata.

Il tenore di materia grassa è di almeno 50 grammi per 100 grammi di formaggio dopo completa essiccazione mentre il tenore di materia secca non deve essere inferiore a 50 grammi per 100 grammi di formaggio stagionato».

Spiegazione:

Questa formulazione permette di descrivere meglio il formaggio: oltre al peso e alle dimensioni, è stato descritto l'aspetto della crosta e della pasta.

3.3. Zona geografica:

Il punto 3 del disciplinare è sostituito dal testo seguente:

«La zona geografica della "Fourme d'Ambert" comprende:

- la zona di origine storica del prodotto, costituita dalle Hautes-Chaumes del Forez, nella parte sommitale dei monti del Forez, al confine tra i dipartimenti della Loira e del Puy-de-Dôme. Si tratta di un complesso che presenta un'unità naturale consolidata sia dal punto di vista geomorfologico sia dal punto di vista botanico. Le Hautes-Chaumes, soggette a piogge e a influssi oceanici e continentali, si presentano sotto forma di vaste distese di lande e praterie che poggiano su un basamento granitico. Sono state recensite in questa zona varie formazioni vegetali a seconda delle condizioni stagionali e dell'attività pastorale passata e attuale: prati o praterie, lande dominate da mirtillo, calluna e ginestra, lande caratterizzate dalla presenza di ventagliana e mirtillo rosso, ambienti umidi e torbieri. Le Hautes-Chaumes sono anche sede di "jas" o "jasseries" (sorta di baite d'alpeggio situate a un'altitudine superiore a quella dell'abitato permanente), testimoni dell'attività pastorale legata alla produzione ancestrale della "Fourme".
- La zona periferica, che corrisponde all'estensione dell'abitato all'inizio del XX secolo, è costituita da settori che per la loro altitudine o per la presenza di forti pendii possono essere associati a una nozione di ambiente montano. Si tratta principalmente di regioni di altipiani di origine cristallina o vulcanica, intervallati da valli incassate la cui economia si fonda sull'allevamento bovino.

La produzione del latte, la fabbricazione, la stagionatura e la conservazione dei formaggi fino a 28 giorni dall'aggiunta di caglio sono effettuate nella zona geografica che comprende il territorio dei comuni elencati nella scheda riepilogativa».

Spiegazione:

La definizione delle caratteristiche specifiche della «Fourme d'Ambert» ha comportato una ridefinizione della zona geografica di produzione in base ai criteri precedentemente illustrati.

Rispetto alla zona iniziale di 858 comuni, questa ridefinizione ha comportato l'esclusione di 495 comuni per quanto riguarda la «Fourme d'Ambert».

3.4. *Prova dell'origine:*

Aggiunta dei seguenti paragrafi:

«Gli operatori che intendono partecipare in tutto o in parte alla produzione, alla raccolta, alla trasformazione o alla stagionatura della “Fourme d'Ambert” sono tenuti a presentare una dichiarazione di identificazione all'associazione che provvederà a protocollarla.

Ciascun operatore deve tenere a disposizione delle autorità competenti i registri nonché qualsiasi documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi, in particolare una contabilità giornaliera indicante le entrate e le uscite di latte e formaggi o qualsiasi altro documento contabile equivalente.

I gestori delle cantine di stagionatura sono soggetti all'obbligo di tenere registri speciali delle entrate e delle uscite o documenti contabili equivalenti contenenti in particolare le seguenti indicazioni: data di spillatura, numero di formaggi e indicazione dei lotti, data di uscita dalla cantina o dall'essiccatoio al termine della stagionatura.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione d'origine, viene condotto un esame analitico e organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati».

Spiegazione

Gli elementi precisati, che permettono di garantire un migliore controllo e una migliore vigilanza dell'origine dei prodotti, sono stati resi conformi alla legislazione nazionale sul controllo delle denominazioni d'origine, modificata nel 2007.

3.5. *Metodo di ottenimento:*

Questa parte, particolarmente dettagliata rispetto al precedente disciplinare, è stata riscritta e organizzata in più sottoparti. Il testo precedente è sostituito dal seguente testo:

Produzione di latte

a) Razione di base

«Durante tutto l'anno la razione di base delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggi provenienti dalla zona geografica della denominazione».

«Questa misura può essere oggetto di deroga per i periodi di siccità, in caso di rischi climatici o di altre circostanze eccezionali».

«Per l'alimentazione delle vacche sono ammessi tutti i foraggi, escluse le crocifere».

«Il foraggio pascolato, affienato, preaffienato o insilato deve costituire la base dell'alimentazione».

«Fatta eccezione per i periodi di pascolo, il fieno deve rappresentare almeno 3 kg di materia secca per vacca da latte al giorno in media sull'intera mandria da latte».

Spiegazione

Queste precisazioni mirano a rafforzare il legame tra il formaggio e il territorio della DOC attraverso l'alimentazione delle vacche da latte.

b) Conduzione della mandria e pascolamento

«È vietato l'allevamento in stabulazione permanente esclusiva durante il periodo di pascolo come pure l'allevamento senza terra».

«Il pascolo è obbligatorio nei periodi di disponibilità dell'erba e non appena le condizioni climatiche lo consentono».

Spiegazione

Queste precisazioni mirano a rafforzare il legame tra il formaggio e il territorio della DOC attraverso la definizione delle condizioni di pascolo delle vacche da latte.

c) Mangimi complementari

«L'apporto di integratori e additivi è limitato a 1 800 kg di materia secca per vacca da latte all'anno in media sull'intera mandria da latte.

Sono autorizzati i seguenti integratori e additivi:

- tutti i cereali e i loro sottoprodotti;
- le pannocchie di granoturco;
- tutti i panelli senza aggiunta di urea;
- l'erba medica disidratata, la polpa di barbabietola disidratata, il siero del latte, la melassa, le colture proteiche e i semi oleosi;
- il sale, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine.

È vietato l'uso di qualsiasi additivo volto a modificare direttamente la composizione del latte».

Spiegazione

Gli integratori (tutti gli alimenti ed esclusione dei foraggi: cereali, minerali, ecc.) sono indispensabili alla produzione del latte. Questi alimenti vengono prodotti solo raramente nella zona geografica della denominazione. Non possono essere vietati ma è necessario stilare una lista positiva per evitare tutti gli integratori che potrebbero avere un effetto indesiderato sulla qualità del latte. La quantità di questi integratori e additivi viene inoltre limitata per favorire gli alimenti della razione di base provenienti dalla zona geografica.

d) Stoccaggio del latte in fattoria

«Dopo la mungitura il latte viene conservato in tank refrigerati».

«Il latte non può essere stoccato in fattoria per più di 48 ore dalla prima mungitura».

Spiegazione

Queste precisazioni mirano a garantire la qualità del latte in fattoria e prima degli iniziali interventi in caseificio.

Latte utilizzato

«Il primo intervento per la trasformazione del latte in formaggio avviene nelle 24 ore successive alla ricezione in laboratorio».

«È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione».

«La normalizzazione del tenore di materia grassa e l'omogeneizzazione del latte sono autorizzate mentre è vietata la normalizzazione del tenore proteico».

«Sia la maturazione primaria del latte che il trattamento termico sono autorizzati».

Spiegazione:

Tutte le condizioni di produzione relative al latte utilizzato sono state illustrate in modo preciso per disciplinare meglio questa fase.

Trasformazione

«L'erborinatura della pasta del formaggio è ottenuta mediante insemminazione con il *Penicillium roqueforti*».

«Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche di lieviti e muffe innocue, cloruro di calcio e sale».

«La coagulazione del latte viene realizzata a una temperatura compresa tra 30 e 35 °C esclusivamente con l'aggiunta di caglio».

«Le varie fasi effettuate in seguito sono la rottura della cagliata, la miscelazione, la collocazione nelle forme, lo sgocciolamento e l'incorporazione del sale a fine sgocciolamento, così come definite nei seguenti paragrafi:

- Il latte coagulato ottenuto, detto "cagliata", viene suddiviso in grani della grandezza di 1-2 cm circa per ottenere un grano delle dimensioni di un chicco di granoturco al termine del lavoro in cantina.
- La miscela di siero e caglio viene mescolata e fatta riposare più volte fino a ottenere grani sufficientemente sgocciolati.
- Una parte del siero può essere travasata prima di essere collocata nelle forme.
- La collocazione nelle forme viene effettuata dopo un primo sgocciolamento su nastro o sistema equivalente per la produzione contadina.
- Lo sgocciolamento in una stanza a temperatura compresa tra 18 e 25 °C viene effettuato senza pressatura con capovolgimenti successivi per 24-48 ore.
- La salatura viene effettuata a fine sgocciolamento dopo la sformatura in salamoia e/o con sale».

«La spillatura destinata ad aerare la pasta del formaggio per favorire lo sviluppo del *Penicillium roqueforti* viene realizzata a partire dal quarto giorno dall'aggiunta del caglio in una stanza a temperatura compresa tra 6 e 15 °C».

«È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero».

Spiegazione

Tutte le condizioni di produzione del formaggio sono state descritte con maggiore precisione.

Oltre alla temperatura di aggiunta del caglio, è stato precisato il periodo di incorporazione del sale, elemento importante per ottenere le caratteristiche del formaggio.

La fase della spillatura è essenziale per ottenere l'erborinatura tipica della «Fourme d'Ambert». È quindi importante descrivere bene questa fase.

Stagionatura e conservazione

«La spillatura è seguita da un periodo di stagionatura di almeno 17 giorni in cantina o in essiccatoio a una temperatura compresa tra 6 e 12 °C e un'igrometria compresa tra 90 e 98 % di umidità relativa».

«I formaggi vengono poi conservati in una stanza a temperatura compresa tra 0 e 6 °C per 28 giorni dall'aggiunta del caglio».

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

«È vietata la congelazione in qualsiasi modo della cagliata o del formaggio fresco».

«È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura».

Spiegazione

Le condizioni di stagionatura sono state precisate per regolamentare bene questa importante fase della lavorazione del formaggio.

Produzione contadina

«Nel caso particolare della produzione contadina viene utilizzato al massimo il latte di due mungiture successive; la prima è refrigerata a fini di conservazione».

«Il formaggio viene fabbricato con latte crudo e intero, non normalizzato in proteine e materie grasse».

«Il caglio viene aggiunto entro 16 ore dalla prima mungitura».

«La collocazione nelle forme viene effettuata dopo un primo sgocciolamento su nastro o sistema equivalente».

Spiegazione

Le varie fasi specifiche della produzione contadina sono state raggruppate in un'unica parte.

3.6. *Legame con l'ambiente geografico:*

Il secondo, il terzo e il quarto paragrafo sono sostituiti dai seguenti paragrafi:

«Questa regione di altura soggetta a piogge e a influssi oceanici e continentali si presenta sotto forma di vaste distese di lande e praterie che poggiano su un basamento granitico. Nonostante le difficoltà legate a fattori naturali, la vita pastorale della regione è stata intensa, orientata alla produzione casearia con latte ottenuto da piccole mandrie.

Fino alla seconda guerra mondiale la "Fourme", di fabbricazione esclusivamente contadina, veniva prodotta nelle cosiddette "jasseries", l'equivalente delle baite d'alpeggio alpine o delle malghe dell'Alvernia. Queste costruzioni erano disseminate sui due versanti dello stesso massiccio montuoso dei monti del Forez. All'epoca esisteva un solo tipo di formaggio, chiamato "Fourme d'Ambert" o "Fourme de Montbrison", dal nome dei due importanti mercati che sorgevano sui due lati del massiccio.

All'inizio del XX secolo, di fronte al declino della produzione contadina sugli alpeggi del Forez, cominciarono a sorgere le prime latterie sui monti del Forez e in particolare sul versante orientale. Nel 1950 erano una quindicina a raccogliere il latte su un territorio talvolta molto limitato.

È sempre all'inizio del XX secolo che compaiono i produttori di "Fourme" fuori della zona tradizionale: inizialmente nella parte occidentale del Puy-de-Dôme (Laqueuille e Rochefort-Montagne), poi nel dipartimento del Cantal (Murat) e nella valle della Dore (Thiers, Puy-de-Dôme). Negli anni '50 si insediano infine i produttori di Saint-Flour (Cantal) e Balbigny (pianura della Loira).

Questa zona periferica, che corrisponde all'estensione dell'abitato all'inizio del XX secolo, è costituita da settori che per la loro altitudine o per la presenza di forti pendii possono essere associati a una nozione di ambiente montano. Si tratta principalmente di regioni di altipiani di origine cristallina o vulcanica, intervallati da valli incassate la cui economia si fonda sull'allevamento bovino.

Parallelamente al declino della produzione contadina e all'estensione della zona di produzione, si registra un'evoluzione delle tecniche di fabbricazione. Lo sviluppo della "Fourme" coincide con l'abbandono della macinatura e dell'incorporazione del sale nella massa a vantaggio di un minore sgocciolamento e della salatura in salamoia. Un unico prodotto denominato "Fourme d'Ambert" o "Fourme de Montbrison" ha dato origine a un tipo "Montbrison", caratterizzato da pre-sgocciolamento, macinatura e incorporazione del sale nella massa della cagliata, e un tipo "Ambert", caratterizzato da un minore sgocciolamento e da una salatura in salamoia e/o con sale in superficie.

Al momento del riconoscimento di questo formaggio a denominazione d'origine, e nonostante i testi facciano della "Fourme d'Ambert" e della "Fourme de Montbrison" due denominazioni sinonimiche, risulti che gli usi tra questi due formaggi sono di fatto sensibilmente diversi, sia per quanto riguarda l'ubicazione dei laboratori sia per quanto riguarda la tecnologia casearia. È stato quindi intrapreso un lavoro per definire meglio i due formaggi e per limitare la zona geografica di produzione di ciascuno dei due formaggi alla relativa zona di fabbricazione tradizionale.

Spiegazione

Il punto «Legame» è stato cambiato in relazione alla modifica dei punti «Nome», «Zona geografica», «Descrizione del prodotto» e «Metodo di ottenimento».

3.7. Etichettatura:

Nuove disposizioni in materia di aggiornamento a seguito dell'evoluzione della legislazione nazionale e relative precisazioni. Soppressione dell'obbligo di apposizione del logo INAO.

3.8. Condizioni nazionali:

Aggiunta di:

«Decreto relativo alla denominazione d'origine controllata "Fourme d'Ambert" e relativo regolamento tecnico di attuazione».

Spiegazione

Inserimento nel disciplinare DOP delle disposizioni del regolamento tecnico di attuazione della denominazione d'origine controllata omologato con decreto del 29 aprile 2002.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«FOURME D'AMBERT»

N. CE: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Institut national de l'origine et de la qualité
Indirizzo: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Associazione:

Nome: Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert
Indirizzo: 4 place de l'Hôtel de Ville
63600 Ambert
FRANCE
Tel. +33 473820155
Fax +33 473824400
E-mail: contact@fourme-ambert.com
Composizione: Produttori/trasformatori () altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3: formaggi

4. **Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:*

«Fourme d'Ambert»

4.2. *Descrizione:*

Formaggio prodotto con latte vaccino a sezione cilindrica la cui altezza varia da 17 a 21 cm, il diametro da 12,5 a 14 cm e il peso da 1,9 a 2,5 kg. È un formaggio a pasta erborinata, non pressata e non cotta, fermentata e salata con un tenore di materia grassa sull'estratto secco del 50 % e un tenore di materia secca di almeno il 50 %.

La crosta è secca, erborinata, di colore da grigio chiaro a grigio e può presentare muffe bianche, gialle e rosse e riflessi azzurrognoli. La pasta di colore dal bianco al panna presenta delle occhiature con un'erborinatura regolarmente distribuita dall'azzurro al verde.

4.3. *Zona geografica:*

La zona geografica della «Fourme d'Ambert» comprende:

- la zona di origine storica del prodotto, costituita dalle Hautes-Chaumes del Forez, nella parte sommitale dei monti del Forez, al confine tra i dipartimenti della Loira e del Puy-de-Dôme. Si tratta di un complesso che presenta un'unità naturale consolidata sia dal punto di vista geomorfologico sia dal punto di vista botanico. Le Hautes-Chaumes, soggette a piogge e a influssi oceanici e continentali, si presentano sotto forma di vaste distese di lande e praterie che poggiano su un basamento granitico. Sono state recensite in questa zona varie formazioni vegetali a seconda delle condizioni stagionali e dell'attività pastorale passata e attuale: prati o praterie, lande dominate da mirtili, calluna e ginestra, lande caratterizzate dalla presenza di ventagliana e mirtili rossi, ambienti umidi e torbiere. Le Hautes-Chaumes sono anche sede di «jas» o «jasseries» (sorta di baite d'alpeggio situate a un'altitudine superiore a quella dell'abitato permanente), testimoni dell'attività pastorale legata alla produzione ancestrale della «Fourme».
- La zona periferica, che corrisponde all'estensione dell'abitato all'inizio del XX secolo, è costituita da settori che per la loro altitudine o per la presenza di forti pendii possono essere associati a una nozione di ambiente montano. Si tratta principalmente di regioni di altipiani di origine cristallina o vulcanica, intervallati da valli incassate la cui economia si fonda sull'allevamento bovino.

La produzione del latte, la fabbricazione, la stagionatura e la conservazione dei formaggi fino al ventottesimo giorno dall'aggiunta del caglio sono effettuate all'interno della zona geografica che comprende il seguente territorio:

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.

Cantone di Aubière: il comune di Romagnat.

Cantone di Beaumont: il comune di Saint-Genès-Champanelle.

Cantone di Billom: i comuni di Bongheat, Mauzun, Montmorin.

Cantone di Champeix: i comuni di Clémensat, Courgoul, Creste, Grandeyrolles, Ludesse, Montaigut-le-Blanc, Saint-Floret, Saint-Nectaire, Saint-Vincent, Saurier, Tourzel-Ronzières, Verrières.

Cantone di Châteldon: i comuni di Châteldon, Lachaux, Paslières, Puy-Guillaume, Ris.

Cantone di Combronde: il comune di Combronde.

Cantone di Gerzat: il comune di Sayat.

Cantone di Issoire: il comune di Vodable.

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

Cantone di Lezoux: i comuni di Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires.

Cantone di Menat: i comuni di Blot-l'Eglise, Lisseuil, Menat, Neuf-Eglise, Pouzol, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Pardoux, Saint-Rémy-de-Blot, Servant, Teilhet.

Cantone di Riom-Est: il comune di Châtelguyon.

Cantone di Riom-Ouest: i comuni di Enval, Volvic.

Cantone di Royat: i comuni di Chanat-la-Mouteyre, Durtol, Orcines.

Cantone di Saint-Amant-Tallende: i comuni di Aydat, Chanonat, Cournols, Olloix, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite.

Cantone di Saint-Germain-Lembron: il comune di Saint-Gervazy.

Cantone di Sauxillanges: i comuni di 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.

Cantone di Vic-le-Comte: i comuni di Isserteaux, Manglieu, Pignols, Sallèdes.

Dipartimento del Cantal

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

Dipartimento della Loira

Cantone di Montbrison: i comuni di Lérigneux, Roche.

Cantone di Noirétable: i comuni di La Chamba, La Chambonie.

Cantone di Saint-Georges-en-Couzan: i comuni di Chalmazel, Jeansagnière, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

4.4. Prova dell'origine:

Gli operatori che intendono partecipare in tutto o in parte alla produzione, alla raccolta, alla trasformazione o alla stagionatura della «Fourme d'Ambert» sono tenuti a presentare una dichiarazione di identificazione all'associazione che provvederà a protocollarla.

Ciascun operatore deve tenere a disposizione delle autorità competenti i registri nonché qualsiasi documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi, in particolare una contabilità giornaliera indicante le entrate e le uscite di latte e formaggi o qualsiasi altro documento contabile equivalente.

I gestori delle cantine di stagionatura sono soggetti all'obbligo di tenere registri speciali delle entrate e delle uscite o documenti contabili equivalenti contenenti in particolare le seguenti indicazioni: data di spillatura, numero di formaggi e indicazione dei lotti, data di uscita dalla cantina o dall'essiccatoio al termine della stagionatura.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione d'origine, viene condotto un esame analitico e organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

4.5. Metodo di ottenimento:

Durante tutto l'anno la razione di base delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggi provenienti dalla zona geografica della denominazione. Questa misura può essere oggetto di deroga per i periodi di siccità, in caso di rischi climatici o di altre circostanze eccezionali.

Il foraggio pascolato, affienato o insilato deve costituire la base dell'alimentazione delle vacche. Il pascolo è obbligatorio nei periodi di disponibilità dell'erba e non appena le condizioni climatiche lo consentono. È vietato l'allevamento in stabulazione permanente esclusiva durante il periodo di pascolo come pure l'allevamento senza terra. L'apporto di integratori e additivi è limitato a 1 800 kg di materia secca per vacca da latte all'anno in media sull'intera mandria da latte.

Il latte non può essere stoccato in fattoria per più di 48 ore dalla prima mungitura.

Nella produzione contadina il formaggio viene fabbricato con latte crudo e intero, non normalizzato in proteine e materie grasse.

L'aggiunta del caglio viene effettuata a una temperatura compresa tra 30 e 35 °C e realizzata esclusivamente con presame.

Le varie fasi effettuate in seguito sono la rottura della cagliata in grani della grandezza di 1-2 cm circa per ottenere un grano delle dimensioni di un chicco di granoturco al termine del lavoro in cantina, la miscelazione, la collocazione nelle forme, lo sgocciolamento e la salatura realizzata a fine sgocciolamento in salamoia e/o con sale.

La spillatura viene realizzata a partire dal quarto giorno dall'aggiunta del caglio in una stanza a temperatura compresa tra 6 e 15 °C.

La spillatura è seguita da un periodo di stagionatura di almeno 17 giorni in cantina o in essiccatoio a una temperatura compresa tra 6 e 12 °C e un'igrometria compresa tra 90 e 98 % di umidità relativa.

I formaggi vengono poi conservati in una stanza a una temperatura compresa tra 0 e 6 °C per 28 giorni dall'aggiunta del caglio.

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

4.6. Legame:

La produzione della «Fourme» risale certamente ai tempi dell'alto Medioevo nella regione dell'Haut-Foréz dove fino a dopo la seconda guerra mondiale si è mantenuto un sistema agropastorale.

Tuttavia alcune leggende narrano che al tempo dei galli i druidi, che celebravano il loro culto sui monti del Forez, conoscevano già questo formaggio e secondo M. Maze, ex direttore dell'Istituto Pasteur, la Fourme d'Ambert o de Montbrison si preparava già al *pays des Arvernes* prima della conquista di Cesare.

È però nel VIII e nel IX secolo che si trova una prova irrefutabile dell'esistenza della Fourme d'Ambert o de Montbrison. La sua forma assai caratteristica è infatti rappresentata su una delle sette pietre che sovrastano la porta d'ingresso di un'antica cappella feudale di La Chaulme, vicino Saint-Anthème sui monti del Forez.

Il nome «Fourme» viene da *forme*, termine indicante un recipiente utilizzato per contenere la cagliata e rimasto in uso per designare formaggi di montagna del Centro della Francia.

La culla della zona di produzione si trova sui monti del Forez che culminano a Pierre-Sur-Haute a 1 640 metri. Questa regione di altura soggetta a piogge e a influssi oceanici e continentali si presenta sotto forma di vaste distese di lande e praterie che poggiano su un basamento granitico. Nonostante le difficoltà legate a fattori naturali, la vita pastorale della regione è stata intensa, orientata alla produzione casearia con latte ottenuto da piccole mandrie.

Fino alla seconda guerra mondiale la «Fourme», di fabbricazione esclusivamente contadina, veniva prodotta nelle cosiddette *jasseries*, l'equivalente delle baite d'alpeggio alpine o delle malghe dell'Alvernia. Queste costruzioni erano disseminate sui due versanti dello stesso massiccio montuoso dei monti del Forez. All'epoca esisteva un solo tipo di formaggio, chiamato «Fourme d'Ambert» o «Fourme de Montbrison», dal nome dei due importanti mercati che sorgevano sui due lati del massiccio.

All'inizio del XX secolo, di fronte al declino della produzione contadina sugli alpeggi del Forez, cominciarono a sorgere le prime latterie sui monti del Forez e in particolare sul versante orientale. Nel 1950 erano già una quindicina a raccogliere il latte su un territorio talvolta molto limitato.

È sempre all'inizio del XX secolo che compaiono i produttori di «Fourme» fuori della zona tradizionale: inizialmente nella parte occidentale del Puy-de-Dôme (Laqueuille e Rochefort-Montagne), poi nel dipartimento del Cantal (Murat) e nella valle della Dore (Thiers, Puy-de-Dôme). Negli anni '50 si insediano infine i produttori di Saint-Flour (Cantal) e Balbigny (pianura della Loira).

Questa zona periferica, che corrisponde all'estensione dell'abitato all'inizio del XX secolo, è costituita da settori che per la loro altitudine o per la presenza di forti pendii possono essere associati a una nozione di ambiente montano. Si tratta principalmente di regioni di altipiani di origine cristallina o vulcanica, intervallati da valli incassate la cui economia si fonda sull'allevamento bovino.

Parallelamente al declino della produzione contadina e all'estensione della zona di produzione, si registra un'evoluzione delle tecniche di fabbricazione. Lo sviluppo della «Fourme» coincide con l'abbandono della macinatura e dell'incorporazione del sale nella massa a vantaggio di un minore sgocciolamento e della salatura in salamoia. Un unico prodotto denominato «Fourme d'Ambert» o «Fourme de Montbrison» ha dato origine a un tipo «Montbrison», caratterizzato da pre-sgocciolamento, macinatura e incorporazione del sale nella massa della cagliata, e un tipo «Ambert», caratterizzato da un minore sgocciolamento e da una salatura in salamoia e/o con sale in superficie.

Al momento del riconoscimento di questo formaggio a denominazione d'origine, e nonostante i testi facciano della «Fourme d'Ambert» e della «Fourme de Montbrison» due denominazioni sinonimiche, risulta che gli usi tra questi due formaggi sono di fatto sensibilmente diversi, sia per quanto riguarda l'ubicazione dei laboratori sia per quanto riguarda la tecnologia casearia. È stato quindi intrapreso un lavoro per definire meglio i due formaggi e per limitare la zona geografica di produzione di ciascuno dei due formaggi alla relativa zona di fabbricazione tradizionale.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO)

Indirizzo: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000

Fax +33 142255797

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nome: *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF)

Indirizzo: 59 Bd V. Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

4.8. Etichettatura:

Obbligo di indicare la dicitura «Appellation d'Origine Contrôlée» e il nome della denominazione a caratteri di dimensioni almeno uguali ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi riportati in etichetta.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione al nome della denominazione d'origine controllata, ad eccezione dei marchi di fabbrica o di commercio particolari.
