

II

(Įstatymo galios neturintys teisės aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1207/2013

2013 m. lapkričio 22 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [Fourme d'Ambert (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Prancūzijos paraišką patvirtinti saugomos kilmės vietos nuorodos „Fourme d'Ambert“, įregistruotos Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1263/96 ⁽²⁾, specifikacijos pakeitimą;
- (2) paraiškos tikslas – iš dalies pakeisti specifikaciją ir patikslinti produkto kilmės įrodymą, gamybos būdą, ženklinių etiketėmis, nacionalinius reikalavimus ir kontrolės institucijos duomenis;

- (3) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir padarė išvadą, kad jis pagrįstas. Kadangi pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nustatytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Fourme d'Ambert“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Šio reglamento II priede pateikiamas bendrasis suvestinis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos aspektais.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. lapkričio 22 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOȘ
Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ OL L 163, 1996 7 2, p. 19.

I PRIEDAS

Toliau išvardijami patvirtinti saugomos vietos kilmės nuorodos „Fourme d'Ambert“ specifikacijos pakeitimai.

1. IV.2 dalis. Produkto aprašymas

- Produkto aprašymas papildomas tokiu organoleptiniu aprašymu: „Fourme d'Ambert“ yra minkštas sūris. Jis yra subtilaus vaisių skonio, kvapnus; pieno prieskonį stiprina *Penicillium roqueforti* pelėsio nulemtas skonis. Sūris gali būti šiek tiek sūrus ir kartus. Toks aprašymas naudingas atliekant organoleptinę produkto kontrolę.
- Patikslinama: „Pjaustyti „Fourme d'Ambert“ leidžiama, jei nepakinta sūrio tekstūra.“ Kadangi sūrio vartoseną nuolat kinta, šia nuostata nustatomos ribos, kad būtų užkirstas kelias su pjaustymo būdais susijusiems pažeidimams.

2. IV.4 dalis. Kilmės įrodymas**2.1. IV.4.1 podalis. Deklaruotina informacija**

- Patikslinama: „Produkto identifikavimo deklaracija pildoma pagal Nacionalinio produktų kilmės ir kokybės instituto (*Institut national de l'origine et de la qualité*) patvirtintą pavyzdį.“ Kiekvienos kategorijos operatoriams išsamiai nustatoma, koks turi būti deklaracijos, reikalingos susipažinti su produktais ir užtikrinti jų priežiūrą, turinys ir perdavimo tvarka. Šie pakeitimai susiję su kilmės vietos nuorodų kontrolės sistemos reforma, įvesta 2006 m. gruodžio 7 d. Įsakymu Nr. 2006-1547 dėl žemės ūkio, miško, maisto ir jūros produktų vertės didinimo.

2.2. IV.4.2 podalis. Registrai

- Siekiant palengvinti specifikacijoje nustatytų gamybos sąlygų kontrolę, papildomas produktų, kuriuos operatoriai turi įregistruoti, sąrašas.

2.3. IV.4.3 podalis. Produkto kontrolė

- Patikslinami produkto organoleptinio tyrimo etapas ir mėginių ėmimo metodas. Nustatyta tvarka įtraukiama į kontrolės įstaigos parengtą kilmės vietos nuorodos kontrolės arba patikros planą.

3. IV.5 dalis. Gamybos būdas**3.1. IV.5.1 podalis. Pieno gamyba**

- Apibrėžiama sąvoka „pieninių karvių bandos“. „Pieninių karvių banda – tai visos ūkio pieninės karvės ir pakaitinės telyčios. Pieninės karvės yra melžiami ir užtrūkę gyvuliai, o telyčios – gyvuliai nuo nujunkymo iki pirmojo veršiamosios.“ Tokia apibrėžtimi siekiama aiškiai nustatyti, apie kokius gyvulius kalbama, kai toliau specifikacijoje vartojamos sąvokos „pieninių karvių banda“, „pieninės karvės“ ir „telyčios“, ir taip išvengti painiavos.

- Siūloma įtraukti tokią nuostatą:

„Nuo 2015 m. sausio 1 d. telyčioms skirti pašarai gaminami ir iš geografinėje vietovėje surinkto derliaus. Likus bent vienam mėnesiui iki laktacijos pradžios, telyčios laikomos ūkyje ir šeriamos laikantis šioje specifikacijoje nustatytų pieninių karvių šėrimo laktacijos laikotarpiu nuostatų.“

Šios priemonės tikslas – per pieninių karvių bandos (įskaitant telyčias) šėrimą sustiprinti ryšį su vietove ir palengvinti gyvulių šėrimo kontrolę (pvz., taip išvengti, kad pieninės karvės gautų telyčioms skirtų pašarų, ir atvirkščiai). Nustatomas tokios priemonės įgyvendinimo laikotarpis. Kad pašarų užtektų, gali tekti imtis daug laiko atimančių veiksmų: keisti praktiką, perplanuoti sklypus.

- Patikslinama kryžmažiedžių augalų draudimo nuostata: „Draudžiama ūkio gyvuliams šerti kaip žaliąjį pašarą naudoti kryžmažiedžius augalus.“ Taip siekiama palengvinti kontrolę ir išvengti painingos dėl tam tikrų kryžmažiedžių augalų, kurie gali būti ir pašarai, ir papildai (pvz., rapsai).

- Žolės, kaip raciono pagrindo, vaidmuo įtvirtinamas, patikslinamas ir sustiprinamas tokiomis nuostatomis: „Per metus ganyklinė, nuvytusi, pavytusi žolė arba silosas vidutiniškai turi sudaryti bent 50 % pieninių karvių raciono sausosiomis medžiagomis pagrindo. Kasdien ganyklinė, nuvytusi, pavytusi žolė arba silosas turi sudaryti bent 30 % pieninių karvių raciono sausosiomis medžiagomis pagrindo.“

- Nuostata dėl pieninėms karvėms ne ganiavos metu skirto minimalaus šieno kiekio performuluojama ir papildoma sakiniu „Šienas – tai nupjauta ir išdžiovinta žolė, kurios sausųjų medžiagų kiekis viršija 80 %.“ Atliekant kontrolę paaiškėjo, kad būtina tikslesnė šieno sąvokos apibrėžtis.

- Patikslinamos pašarų saugojimo sąlygos: „Nuo 2015 m. sausio 1 d. į pieninių karvių bandos racioną įeinantis šienas saugomas pastovioje pastogėje, sausoje vietoje, ne ant žemės. Silosas saugomas išbetonuotoje arba stabilizuotoje vietoje.“ Šiomis nuostatomis siekiama apsaugoti pašarų kokybę. Kadangi pirmosios nuostatos taikymas nukeliamas, operatoriai turėtų spėti imtis reikiamų investicijų.

- Didesnio aiškumo dėlei nurodoma, kad draudimas laikyti tik tvarte visus metus taikomas pieninėms karvėms. Kai yra žolės ir oras tinkamas, privaloma išleisti melžiamas pienines karves ganyti tokiomis sąlygomis: „Ganyti privaloma ne mažiau kaip 150 dienų per metus. Melžiamoms pieninėms karvėms skirtas ganyklos plotas turi būti vidutiniškai bent 30 arų kiekvienai karvei ganiavos metu. Gyvuliams neturi būti kliūčių patekti į ganyklą.“ Šiomis nuostatomis siekiama sustiprinti ganiavos vaidmenį pieninių karvių racione.

- Didesnio aiškumo dėlei žaliavos, kurias leidžiama naudoti pieninėms karvėms skirtuose papilduose, ir leidžiami priedai išvardijami dviejuose atskiruose tiksluose sąrašuose.

Tikslus žaliavų, kurias leidžiama naudoti pieninėms karvėms skirtuose papilduose, sąrašas papildomas javų grūdų produktais, drėgnais grūdinais kukurūzais, aliejinių ir ankštinių augalų sėklų produktais, šalutiniais ankštinių augalų sėklų produktais, amino rūgščių gamybos fermentacijos būdu liekanomis ir amonio druskomis. Sąvokos „baltymingų augalų sėklos“, „bet kokios išspaudos, į kurias neįdėta šlapalo“ ir „druska, mineralai“ pakeičiamos atitinkamai sąvokomis „ankštinių augalų sėklos“, „šalutiniai aliejinių augalų sėklų arba vaisių produktai, į kuriuos neįdėta šlapalo“ ir „mineraliniai elementai“. Taip pat patikslinama, kad kukurūzų burbulės gali būti saugomos sausai arba drėgnai. Ši žaliava neturi įtakos produkto kokybei.

Javams ir jų šalutiniams produktams saugoti draudžiama naudoti kaustinę sodą, nes tokios tradicijos nėra.

Tikslus priedų sąrašas pakeičia sakinį „Bet kokie priedai, kuriuos naudojant siekiama tiesiogiai pakeisti pieno sudėtį, draudžiami“ ir, laikantis teisės aktų terminijos, išvardijamos visos leidžiamų priedų kategorijos ir funkcinės grupės. Šio pakeitimo tikslas – išvengti painingos ar aiškinimo skirtumų per patikras.

- Pridedama nuostata, kuria draudžiama naudoti GMO gyvulių racionui ir ūkio kultūroms – taip siekiama išlaikyti tradicinį raciono pobūdį.

- Patikslinama už ūkio ribų pirktų gyvulių įvedimo į pieninių karvių bandą tvarka: „Likus bent vienam mėnesiui iki laktacijos pradžios, pirktos telyčios ir užtrūkusios karvės laikomos ūkyje ir šeriamos laikantis šioje specifikacijoje nustatytų pieninių karvių šėrimo laktacijos laikotarpiu nuostatų.“ Tokiu būdu už ūkio ribų pirkti gyvuliai turi bent vieną mėnesį prisitaikyti prie kitų gyvulių, kol jų pienas bus pradėtas naudoti sūriui „Fourme d'Ambert“ gaminti.

Įvesti pienines karves į bandą laktacijos laikotarpiu galima tokiomis sąlygomis: „Į bandą įvedamų pieninių karvių, kurios laktacijos laikotarpiu pirktos iš augintojų, nesilaikančių kilmės vietos nuoroda ženklinamo sūrio „Fourme d'Ambert“ gamybos sąlygų, skaičius neturi viršyti 10 % visų ūkio melžiamų karvių tam tikrais metais, arba turi būti ne daugiau kaip 1 pieninė melžiama karvė tam tikrais metais tuose ūkiuose, kurie turi mažiau nei 10 pieninių karvių.“

- Patikslinama, kad, siekiant pagerinti pieno atsekamumą ir palengvinti kontrolę, „pieną iš cisternų į pastovias talpyklas privaloma perpilti geografinėje nuorodos vietovėje.“

3.2. IV.5.5 podalis. Gamyba ūkyje

- Jei sūris gaminamas ūkyje, išbraukiamas sakinyvis „naudojamas ne daugiau kaip dviejų vienas po kito atliekamų melžimų pienas (pirmojo melžimo pienas atvėsintas saugojimui)“. Sakinyvis laikomas nereikalingu atsižvelgiant į nuostatą, pagal kurią numatoma, kad taip gaminant „šliužo fermentu fermentuojama praėjus ne daugiau kaip 16 valandų po anksčiausio melžimo“.

3.3. IV.5.3 podalis. Perdirbimas

- Siekiant išvengti painingos per patikrą ir atsižvelgiant į sektoriuje nusistovėjusią praktiką, patikslinama, kad sūris subadomas ne praėjus keturioms dienoms po to, kai pridedama šliužo fermento, o praėjus keturioms dienoms nuo šliužo fermento pridėjimo dienos.

4. IV.8 dalis. Ženklimas etiketėmis

Siekiant aiškumo ir suderinimo su informacija, pateikiama ant kitų produktų, įregistruotų kaip SKVN, etikečių, prievole užrašyti „appellation d'origine contrôlée“ (kontroliuojama kilmės vietos nuoroda) panaikinama ir pakeičiama prievole pateikti su saugoma kilmės vietos nuoroda susijusį Europos Sąjungos simbolį.

5. IV.9 dalis. Nacionaliniai reikalavimai

Atsižvelgiant į minėtą nacionalinę kilmės vietos nuorodų kontrolės sistemos reformą, pridedama lentelė, kurioje nurodyti pagrindiniai kontroliuoti dalykai ir jų vertinimo metodas.

II PRIEDAS

BENDRASIS SUVESTINIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾

„FOURME D'AMBERT“

EB Nr. FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Fourme d'Ambert“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. 1 punkte nurodytu pavadinimu pavadinto produkto aprašymas

Kilmės vietos nuoroda „Fourme d'Ambert“ ženklinamas sūris gaminamas iš karvės pieno, į kurį pridama šliužo fermento. Tai cilindro, kurio aukštis 17–21 cm, skersmuo 12,5–14 cm ir svoris 1,9–2,5 kg, formos neslėgtas, nekaitintas, fermentuotas ir sūdytas pelėsinis sūris.

100 g sūrio riebalų kiekis po džiovinimo yra ne didesnis kaip 50 g, o 100 g brandinto sūrio bendras sausųjų medžiagų kiekis yra ne mažesnis kaip 50 g.

Kilmės vietos nuoroda „Fourme d'Ambert“ sūriui gali būti suteikta tik praėjus 28 dienoms po fermentavimo šliužo fermentu.

„Fourme d'Ambert“ – sūris, padengtas plona, sausa, pilkšvos ar pilkos spalvos žieve, kuri gali būti su baltu, geltonu ir raudonu pelėsiu ar melsvo atspalvio. Minkštumas baltas ar kreminės spalvos, su erdmėmis ir tolygiai pasiskirsčiusiu mėlynu ar žaliu pelėsiu.

„Fourme d'Ambert“ yra minkštas sūris. Jis yra subtilaus, kvapnaus vaisių skonio, pieno prieskonį stiprina *Penicillium roqueforti* pelėsio nulemtas skonis. Sūris gali būti šiek tiek sūrus ir kartus.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Melžiamų karvių didžiąją raciono dalį visus metus turi sudaryti pašaras iš geografinės vietovės. Draudžiama ūkio gyvuliams šerti kaip žaliąjį pašarą naudoti kryžmažiedžius augalus.

Per metus ganyklinė, nuvytusi, pavytusi žolė arba silosas vidutiniškai turi sudaryti bent 50 % pieninių karvių raciono sausosiomis medžiagomis pagrindo. Kasdien ganyklinė, nuvytusi, pavytusi žolė arba silosas turi sudaryti bent 30 % pieninių karvių raciono sausosiomis medžiagomis pagrindo.

Ne ganiavos metu viena pieninė karvė vidutiniškai per dieną turi gauti ne mažiau kaip 3 kg šieno sausosiomis medžiagomis.

Kai yra žolės ir oras tinkamas, privaloma išleisti melžiamas pienines karves ganyti. Ganyti privaloma ne mažiau kaip 150 dienų per metus.

Pieninių gyvulių bandoje papildai ir priedai vidutiniškai per metus gali sudaryti ne daugiau kaip 1 800 kg sausųjų medžiagų vienai pieninei karvei.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

Pieninėms karvėms skirtuose papilduose ir prieduose leidžiama naudoti tik tiksliai sąraše išvardytas žaliavas ir priedus.

Gyvulių racione leidžiama naudoti tik iš netransgenetinių produktų gautus augalus, liekanas ir pašarų papildus.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti melžiamas pienas, gaminami, brandinami ir ne ilgiau kaip 28 dienas nuo šlužo fermento pridėjimo saugomi sūriai.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės.*

Pjaustyti „Fourme d'Ambert“ leidžiama, jei nepakinta sūrio tekstūra.

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės*

Etiketėje „Fourme d'Ambert“ pateikiamas nuorodos pavadinimas, užrašomas raidėmis, kurių dydis sudaro bent jau du trečdalius didžiausių ant etiketės esančių raidžių, ir Europos Sąjungos SKVN simbolis.

Prie kilmės vietos nuorodos pavadinimo pridėti kitus apibūdinančius žodžius, išskyrus konkrečius gamybos ar prekybos ženklus, draudžiama.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Fourme d'Ambert“ geografinė vietovė apima toliau nurodytą teritoriją.

Piui de Domo departamentas

Visos Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaignut, 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 kantonų komunos.

Aydat, Bansat, Blot-l'Église, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châtelidon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Egliseneuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Église, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Étienne-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 komunos.

Kantalio departamentas

Visos Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud kantonų komunos.

Luaros departamentas

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

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Gamtiniai veiksniai

Geografinė „Fourme d'Ambert“ vietovė yra kalnuose ir apima:

— teritoriją, kurią sudaro Forė kalvų viršutinėje dalyje, Luaros ir Piui de Domo departamentų pakraščiuose esanti Aukštutinių Forė Šomų vietovė. Šis aukštumų regionas – dideli tyrlaukių plotai, kurių pamatinės uolienos yra granitinės ir kurie yra supami pušynų, – yra drėkinamas (vidutiniai metiniai krituliai viršija 1 000 mm) ir veikiamas žemyno bei jūros klimato (vidutinė metinė temperatūra žemesnė nei 10 °C),

— teritoriją, sudarytą daugiausia iš kristalinių ar vulkaninių uolienų plynaukščių, tarp kurių įsiterpia slėniai. Teritoriją sudaro aukšti kalnai arba statūs slaitai, todėl ją būtų galima vadinti kalnų teritorija. Ji skiriasi nuo Limanės lygumų: joms būdingas nedidelis aukštis, lygus reljefas, molingas ir kalkingas dirvožemis, sausesnis klimatas.

Geografinės vietovės aukštis ir drėgnas klimatas sudaro palankias sąlygas augti žolei.

Žmogiškieji veiksniai

Patikimi šaltiniai liudija, kad sūrį „Fourme d'Ambert“ imta gaminti dar ankstyvaisiais viduramžiais – tai rodo Foré kalnuose esančioje senovinėje feodalų laikų koplyčioje įmūryta figūra. Apie gyvulių ganymą, susijusį su nuo seno gaminamu šiuo sūriu, liudija Aukštutinių Šomų vietovėje išlikę aukštikalnių ganyklų pastatai (pastatyti aukščiau už nuolatinius būstus, t. y. virš 1 200 m). Iki XX a. vidurio gyvuliai ganyti pagal itin savitą ekonominę ir socialinę modelį. Atšilus orams nedidelės bandos būdavo genamos į kalnus, o per ganiavą nuvytusi kaimų žolė ataugdavo ir būdavo saugoma kaip žiemos pašaras. Rūpintis gyvuliais, gaminti sūrį ir saugoti bandą priklausė tik moterims. Jos dalį metų gyvendavo kalnuose, o vyrai likdavo kaime, kad šieną nupjautų ir derlių nuimtų. Iš formos išimti sūriai būdavo nuvarvinami ant sūrių formai pritaikytų lentynų, padarytų iš spygliuočių medienos (išskobtų pusrąsčių).

Ir dabar pieninių karvių augintojai pašarui naudoja daugiausia žolę. XIX a. pradžioje vystantis gamybai, gamybos metodai pakito, tačiau visi gamintojai tebesilaiko bendrų tradicijų ir atsižvelgia į pačių igitą patirtį. Šiandien igitą patirtimi naudojamas gaminant „Fourme d'Ambert“. Varškė supjaustoma į kukurūzų grūdų dydžio grūdelius, po to grūdeliai išmaišomi, kad pasidengtų labai plona plėvele, neleidžiančia jiems sulipti, kai varškė dedama į formas. Prieš dedama į formą, varškė pirmiausia nuvarvinama ant specialaus takelio, kad atsiskirtų nuo dalies išrūgų, stengiantis nesutrinti grūdelių. Sudėtas į formas sūris nuvarvinamas neslegiant ir apverčiant, kad išrūgos atsiskirtų, tačiau liktų per ankstesnį etapą sūryje susidariusios ertmės. Nuvarvinti likusį skystį padeda druska. Kai sūrio forma tampa pakankamai stabili, t. y. po mažiausiai 4 dienų, sūris subadomas, kad per skylutes į sūrį patektų oro. Brandinimo metu temperatūra ir drėgnumas reguliuojami taip, kad susidarytų žievė ir būtų galima kontroliuoti *Penicillium roqueforti* dauginimąsi.

5.2. Produkto ypatumai

„Fourme d'Ambert“ – tai pailgo ir stačio cilindro, kurio aukštis 17–21 cm, o skersmuo 12,5–14 cm, formos karvės pieno sūris.

Minkštimas yra su ertmėmis ir tolygiai pasiskirsčiusiu mėlynu ar žaliu pelėsiu, susidariusiu dėl *Penicillium roqueforti* dauginimosi.

Tai minkštas sūris.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

„Fourme d'Ambert“ gamybą lėmė istoriškai geografinėje vietovėje susiklosčiusios ekonominės ir socialinės aplinkybės: gamtinės sąlygos buvo palankios žolei augti ir gyvuliams auginti, todėl norėta tuo pasinaudoti.

Sūrio gamyba buvo pritaikyta prie to, kad bandos buvo nedidelės, o sūrį gamino moterys: sūriui gaminti reikėjo mažai pieno, technologija buvo nesudėtinga. Būdinga „Fourme d'Ambert“ forma – sūris pailgas, status – itin tiko sūriui nuvarvinti ant tuo metu naudotų lentynų, padarytų iš spygliuočių medienos.

Sūryje „Fourme d'Ambert“ tolygiai pasiskirstęs pelėsis yra susijęs su patirtimi, į kurią atsižvelgta jį gaminant. Kadangi varškės grūdeliai yra maži ir maišomi, jie nesulimpa ir susidaro ertmės, reikalingos *Penicillium roqueforti* dauginimui. Bakterijoms dauginintis padeda tai, kad sūris pirmiausia nuvarvinamas ant takelio, po to neslegiamas, apverčiamas ir subadomas, kad patektų oro. Dauginimasis pagreitėja brandinimo metu.

Sūris „Fourme d'Ambert“ yra minkštas todėl, kad nėra trinamas, be to, yra tinkamai nuvarvinamas, sūdomas ir brandinamas.

Sūris „Fourme d'Ambert“ ne tik atspindi savitą aplinką, gyvenimo būdą ir gamybos metodus, bet ir liudija žmonių, gyvenusių vidutinio aukščio kalnuose, tradicijas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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