

II

(Nelegislatīvi akti)

REGULAS

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1207/2013

(2013. gada 22. novembris),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifiskācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Fourme d'Ambert* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Francijas pieteikumu specifiskācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1263/96 ⁽²⁾.
- (2) Pieteikuma mērķis ir grozīt specifiskāciju, precizējot izcelsmes apliecinājumu, ražošanas metodi, marķējumu, valsts prasības un attiecīgo pārbaudes struktūru kontaktinformāciju.

- (3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert* apzīmētā produkta specifiskāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Konsolidēts vienotais dokuments, kurā apkopoti galvenie specifiskācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 22. novembrī

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 163, 2.7.1996., 19. lpp.

I PIELIKUMS

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert* apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

1. **IV.2. pozīcija. “Produkta apraksts”**

- Produkta apraksts papildināts ar šādu organoleptisko aprakstu: “*Fourme d'Ambert* konsistence ir elastīga un krēmīga. Sieram ir patīkama un izsmalcināta garša ar piena piegaršu, kuru izceļ *Penicillium roqueforti* sēņu kultūru iedarbības rezultātā radītā garšu buķete ar tipisku augļainuma niansi. Tam var būt pavisam neliela sāļa un rūgtena piegarša.” Šis apraksts nodēro produkta organoleptiskajai pārbaudei tā kontroles nolūkos.
- Precizēts, ka “*Fourme d'Ambert* sagriešana ir atļauta tikai tad, ja tā neietekmē siera konsistenci”. Ņemot vērā to, ka siera patēriņa paradumi visu laiku mainās, šā noteikuma mērķis ir nepieļaut novirzes saistībā ar siera sagriešanas veidiem.

2. **IV.4. pozīcija. “Izcelsmes apliecinājums”**

2.1. *IV.4.1. apakšpozīcija “Deklarēšanas elementi”*

- Precizēts, ka “paziņojumu ar identifikācijas datiem sniedz saskaņā ar veidlapu, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūta direktors”. Turklāt sniegti precizējumi attiecībā uz to, kādam jābūt to deklarāciju saturam, kuras vajadzīgas produktu pazīšanai un uzraudzībai, un kādai jābūt šo deklarāciju nosūtīšanas kārtībai; šie precizējumi attiecas uz katru uzņēmēja kategoriju atsevišķi. Šie grozījumi ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmas reformu, ko īstenoja ar 2006. gada 7. decembra rīkojumu Nr. 2006-1547 par lauksaimniecības, mežsaimniecības vai pārtikas produktu un jūras velšu popularizēšanu.

2.2. *IV.4.2. apakšpozīcija “Reģistri”*

- Papildināts to ierakstu saraksts, kas uzņēmējiem jāveic, lai atvieglotu specifikācijā noteikto ražošanas apstākļu kontroli.

2.3. *IV.4.3. apakšpozīcija “Kontroles pasākumi attiecībā uz produktu”*

- Precizēts laikposms, kurā veic produkta organoleptisko pārbaudi, un noteikta paraugu ņemšanas metode. Šīs procedūras ir minētas arī cilmes vietas nosaukuma kontroles vai inspekcijas plānā, kuru izstrādājusi attiecīgā pārbaudes struktūra.

3. **IV.5. pozīcija “Ražošanas metode”**

3.1. *IV.5.1. apakšpozīcija “Piena ražošana”*

- Noteikts slaucamo govju ganāmpulks. Runa ir par “visām saimniecībā esošajām slaucamajām govīm un vaislas telēm kopumā”, ņemot vērā to, ka “slaucamās govīs ir govīs laktācijas periodā un cietstāvošās govīs”, savukārt “teles ir nepieaugušas govīs periodā no atšķiršanas līdz pirmajai atnešanās reizei”. Šīs definīcijas mērķis ir novērst jaukšanu un skaidri noteikt, uz kādiem dzīvniekiem attiecas specifikācijā turpmāk lietotie termini “slaucamo govju ganāmpulks”, “slaucamās govīs” un “teles”.

- Ierosināts iekļaut šādu noteikumu:

“No 2015. gada 1. janvāra arī telēm izēdinātās lopbarības izcelsme ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Vismaz vienu mēnesi pirms laktācijas perioda sākuma teles tiek nogādātas saimniecībā, kur tās tiek barotas ar lopbarību, kas paredzēta slaucamajām govīm laktācijas periodā un kas atbilst attiecīgajām šajā specifikācijā noteiktajām prasībām.”

Šā pasākuma mērķis ir izveidot ciešāku saikni starp vietējo reģionu un slaucamo govju ganāmpulka (kurā iekļautas arī teles) barību, kā arī atvieglot lopbarības kontroli (nepieļaujot apmaiņu starp slaucamo govju barību un telju barību). Noteikts šā pasākuma piemērošanas termiņš. Lai pārietu uz lopbarības pašapgādi, iespējams, būs jāveic darbības, kuru ieviešana prasīs ilgu laiku, – izmaiņas lauksaimniecības praksē un lauku reorganizācija.

- Precizēts noteikums, ar ko aizliedz kāpostu dzimtas augu izmantošanu: “Ir aizliegts zaļbarībā izmantot un saimniecībā esošajiem dzīvniekiem izēdināt kāpostu dzimtas augus.” Šā noteikuma mērķis ir atvieglot kontroli un novērst jebkādu neskaidrību attiecībā uz dažiem kāpostu dzimtas augiem (piemēram, rapsi), kurus parasti izmanto gan lopbarībā, gan lopbarības piedevās.
- Dzīvnieku barības pamats ir zāle; šis nosacījums ir apstiprināts, precizēts un uzsvērts turpmāk minētajos noteikumos: “Gada laikā svaiga ganību zāle, vītīnāta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens vidēji veido vismaz 50 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas. Ikdienā svaiga ganību zāle, vītīnāta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens veido vismaz 30 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas.”
- Noteikums par minimālo sienu daudzumu, ko slaucamajām govīm izēdina ārpus ganību perioda, ir pārfrāzēts un papildināts šādi: “Siens ir nopļauta un sakaltēta zāle, kas satur vairāk nekā 80 % sausnas.” Veicot kontroli, tika konstatēts, ka siena definīcija ir jāprecizē.
- Lopbarības uzglabāšanas nosacījumi precizēti šādi: “No 2015. gada 1. janvāra sienu, ko izēdina slaucamo govju ganāmpulkam, uzglabā sausā vietā zem pastāvīgas nojumes, kurai ir grīda. Skābsienu uzglabā betonētās vai stabilizētās glabātavās.” Šo noteikumu mērķis ir nodrošināt lopbarības kvalitāti. Pirmā noteikuma piemērošanas termiņš ir pagarināts, lai uzņēmēji varētu veikt nepieciešamos ieguldījumus.
- Skaidrības labad norādīts, ka aizliegums pastāvīgi turēt dzīvniekus tikai kūtī attiecas uz slaucamajām govīm. Noteikums par to, ka laikā, kad pieejama svaiga ganību zāle, slaucamajām govīm (laktācijas periodā) ir obligāti jāuzturas ganībās, tiklīdz to atļauj laika apstākļi, ir papildināts ar šādiem nosacījumiem: Ganību periods nedrīkst būt īsāks par 150 dienām gadā. Šajā periodā katrai slaucamajai govij (laktācijas periodā) ir paredzēti vidēji vismaz 30 āri ganību. Dzīvnieki var piekļūt ganībām patstāvīgi. Šo nosacījumu mērķis ir nostiprināt ganību nozīmi slaucamo govju ēdināšanā.
- Skaidrības labad izveidoti divi atsevišķi saraksti, kuros uzskaitītas izejvielas, ko atļauts izmantot slaucamajām govīm paredzētajā papildbarībā un barības piedevās.

To izejvielu sarakstā, ko atļauts izmantot slaucamo govju papildbarībā, ir iekļauti labības graudu produkti, mitri kukurūzas graudi, eļļasaugu un pākšaugu sēklu produkti, pākšaugu sēklu blakusprodukti, aminoskābju ražošanai izmantoto fermentatīvo procesu blakusprodukti un amonija sāļi. Termins “proteīnaugu sēklas”, “visu veidu lopbarības rauši bez urīnvielas piedevas” un “sāls, minerālvielas” ir aizstāti attiecīgi ar terminiem “pākšaugu sēklas”, “eļļasaugu sēklu vai augļu blakusprodukti bez urīnvielas piedevas” un “minerālvielas”. Turklāt precizēts, ka kukurūzas vālišu konservēšanas veids var būt sausais vai mitrais. Minētās izejvielas neietekmē produkta kvalitāti.

Labību un tās blakusproduktus nedrīkst apstrādāt ar kaustisko sodu (nātrija hidroksīdu), jo šāda apstrāde neatbilst tradicionālajai praksei.

Frāze “aizliegts izbarot jebkādu piedevu, lai tieši mainītu piena sastāvu” ir aizstāta ar barības piedevu sarakstu, kurā, lietojot tiesību aktos minēto terminoloģiju, ir uzskaitītas visas atļauto barības piedevu kategorijas un funkcionālās grupas. Šā grozījuma mērķis ir novērst neskaidrību vai interpretācijas, kas var rasties kontroles gaitā.

- Lai saglabātu tradicionālo uzturu, pievienots noteikums, kas aizliedz dzīvnieku barībā un saimniecības augkopībā izmantot ĢMO.

- Kārtība, kādā slaucamo govju ganāmpulkā iekļauj ārpus saimniecības teritorijas nopirkto dzīvniekus, precizēta šādi: "Vismaz vienu mēnesi pirms laktācijas perioda sākuma nopirktās teles un cietstāvošās govis tiek nogādātas saimniecībā, kur tiek barotas ar lopbarību, kas paredzēta slaucamajām govīm (laktācijas periodā) un kas atbilst attiecīgajām šajā specifikācijā noteiktajām prasībām." Tādējādi ārpus saimniecības teritorijas nopirktajiem dzīvniekiem ir paredzēts vismaz vienu mēnesi ilgs adaptācijas periods, pēc kura šo dzīvnieku pienu sāk izmantot *Fourme d'Ambert* ražošanā.

Slaucamās govis (laktācijas periodā) var iekļaut ganāmpulkā ar zināmiem nosacījumiem. Slaucamās govis, kurām ir laktācijas periods un kuras ir nopirkas no lopkopjiem, kas neievēro cilmes vietas nosaukuma *Fourme d'Ambert* ražošanas nosacījumus, attiecīgajā gadā un attiecīgajā slaucamo govju ganāmpulkā drīkst veidot ne vairāk kā 10 % no visu saimniecībā esošo slaucamo govju (laktācijas periodā) kopuma; tas nozīmē, ka saimniecībās, kuru ganāmpulkā ir mazāk par 10 slaucamajām govīm, drīkst būt ne vairāk kā viena slaucamā govs, kurai ir laktācijas periods.

- Lai stiprinātu piena izsekojamību un atvieglotu kontroli, ir precizēts, ka "piena nogādāšanai cisternās uz stacionāriem piena rezervuāriem jānotiek cilmes vietas nosaukuma ģeogrāfiskajā apgabalā".

3.2. IV.5.5. apakšpozīcija "Saimniecībā izgatavotā produkcija"

- Attiecībā uz siera izgatavošanu saimniecībā uz vietas svītrotā frāze "drīkst izmantot ne vairāk kā divu secīgu slaukumu pienu, turklāt pirmā slaukuma pienu uzglabāšanai atdzesē". Šī frāze tika uzskatīta par lieku, ņemot vērā noteikumu, kas paredz, ka šādā ražošanā "sarecināšanu ar himozīnu veic ne vēlāk kā 16 stundas pēc pirmā slaukuma".

3.3. IV.5.3. apakšpozīcija "Pārstrāde"

- Lai novērstu neviennozīmīgumu kontroles laikā un ievērotu siera ražošanas nozarē ierasto praksi, precizēts, ka siera masas sadurstišanu veic, nevis sākot no ceturrtās dienas pēc sarecināšanas, bet gan sākot ar ceturto dienu, skaitot no sarecināšanas dienas.

4. IV.8. pozīcija "Marķēšana"

Lai nodrošinātu uztveramību un sekmētu ACVN produktu popularizēšanai veikto informatīvo pasākumu sinerģiju, pienākums marķējumā iekļaut norādi "*appellation d'origine contrôlée*" ("kontrolēts cilmes vietas nosaukums") ir svītrots un aizstāts ar pienākumu marķējumā iekļaut Eiropas Savienības aizsargāta cilmes vietas nosaukuma simbolu.

5. IV.9. pozīcija "Valsts prasības"

Ņemot vērā iepriekš minēto valsts reformu cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmā, ir pievienota tabula, kurā uzskaitīti galvenie parametri, kas jāpārbauda kontroles gaitā, un to izvērtēšanas metode.

II PIELIKUMS

KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽¹⁾

FOURME D'AMBERT

EK Nr.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Fourme d'Ambert

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa.Siers

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Siers, kam piešķirts cilmes vietas nosaukums *Fourme d'Ambert*, pagatavots no govju piena, kas sarecināts ar himozīnu; tas ir cilindriskas formas siers 17 līdz 21 cm augstumā un 12,5 līdz 14 cm diametrā, tas sver no 1,9 līdz 2,5 kg, sieram ir pelējuma sēņu caurausta masa, tas ir nepresēts, termiski neapstrādāts, fermentēts un sālīts.

Tauku saturs ir vismaz 50 grami uz 100 gramiem siera pēc pilnīgas izžāvēšanas, un sausnas svars tajā nedrīkst būt mazāks par 50 gramiem uz 100 gramiem nogatavināta siera.

Sieru var apzīmēt ar cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert*, tikai sākot no divdesmit astotās dienas, skaitot no sarecināšanas dienas.

Sieram ir sausa gaiši pelēka vai pelēka garoza ar pelējuma sēņu veidotu kārtu, uz kuras var būt baltas, dzeltenas un sarkanas krāsas apspējumumi, kā arī zilgani pelējuma iekrāsojumi. Baltas krāsas vai krēmkrāsas siera masā ir acojums, un masu caurauz vienmērīgi izkliedēti gaiši zilās vai zaļās krāsas pelējums.

Fourme d'Ambert konsistence ir elastīga un krēmīga. Sieram ir patīkama un izsmalcināta garša ar piena piegāršu, kuru izceļ *Penicillium roqueforti* sēņu kultūru iedarbības rezultātā radītā garšu buķete ar tipisku augļainuma niansi. Sieram pieļaujama pavisam neliela un rūgtena piegārša.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Visa gada garumā slaucamo govju pamatbarības devu veido vienīgi lopbarība, kas iegūta tikai šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Aizliegts zaļbarībā izmantot un saimniecībā esošajiem dzīvniekiem izēdināt kāpostu dzimtas augus.

Svaiga ganību zāle, vītīnāta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens vidēji gadā veido vismaz 50 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas. Svaiga ganību zāle, vītīnāta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens ikdienā veido vismaz 30 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas.

Laikā, kad dzīvniekus neliāz ganībās, viena slaucamā govju ikdienā saņem vismaz 3 kg siena (izsakot sausnā).

Laikā, kad pieejama svaiga ganību zāle, obligāta ir slaucamo govju (laktācijas periodā) ganīšana ganībās, tiklīdz to atļauj laika apstākļi. Ganību periods nedrīkst būt īsāks par 150 dienām gadā.

Slaucamo govju ganāmpulkā katrai govij vidēji gadā papildbarības un barības piedevu veidā nedrīkst izēdināt vairāk kā 1 800 kg barības sausnas.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Slaucamajam govīm paredzētajā papildbarībā un barības piedevās atļauts izmantot tikai tās izejvielas un piedevas, kas ir minētas attiecīgajā sarakstā.

Dzīvnieku ēdināšanai atļauts izmantot tikai augu izcelsmes barības līdzekļus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošana, siera izgatavošana, nogatavināšana un uzglabāšana līdz pat 28 dienām, skaitot no sarecināšanas dienas, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Fourme d'Ambert sagriešana ir atļauta tikai tad, ja tā neietekmē siera konsistenci.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Fourme d'Ambert marķējumā ietilpst produkta nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem, un Eiropas Savienības ACVN simbols.

Aizliegts tieši blakus cilmes vietas nosaukumam iekļaut citus apzīmējumus, izņemot ražotāju vai tirgotāju zīmolus.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Fourme d'Ambert ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorijas:

Puy-de-Dôme departamentā

Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontamur, 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 kantonā – visu pašvaldību teritorija.

Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Courmols, Creste, Durtol, Egliseneuve-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 un Volvic.

Cantal departamentā

Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud kantonā – visu pašvaldību teritorija.

Loire departamentā

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

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

D a b a s f a k t o r i

Fourme d'Ambert ģeogrāfiskais apgabals atrodas kalnu teritorijā, un tajā ietilpst:

— apgabals, ko veido *Hautes Chaumes du Forez* – Forēzas kalnu augšējā daļa, kas atrodas Luāras (*Loire*) un Pijdedomas (*Puy de Dôme*) departamentā. *Hautes Chaumes* ir plaši un kaili klajumi, kas atrodas uz granīta pamatieža un ko norobežo ar skujkoku mežiem apaugušas nogāzes; šiem klajumiem ir raksturīgas regulāras lietusgāzes (vidējais nokrišņu daudzums pārsniedz 1 000 mm gadā); klimatu tajos ietekmē gan kontinents, gan okeāns (gada vidējā temperatūra ir zemāka par 10 °C),

— apgabals, ko galvenokārt veido kristālisko vai vulkānisko iežu plakankalnes, kas mijas ar kalnu ielejām, kurām lielā augstuma virs jūras līmeņa un nogāžu slīpuma dēļ ir kalniem raksturīgās īpašības, un apgabals, ko veido *Limagnes* līdzenums ar zemu un plakanu reljefu, kaļķaino māla augsni un sausāku klimatu.

Augstums virs jūras līmeņa un lietains klimats ģeogrāfiskajā apgabalā rada zāles augšanai labvēlīgu vidi.

Cilvēkfaktori

Droši zināms, ka *Fourme d'Ambert* izgatavošana aizsākusies agrajos viduslaikos, un šo faktu apliecina rotājums uz akmens, kas iemūrēts senā feodāļa kapelā, kura atrodas Forēzas kalnos. *Hautes Chaumes* ir apvidus, kur sastopamas *jasseries* (alpinajām pļavām raksturīgās ganu būdņas tādā augstumā virs jūras līmeņa (vairāk nekā 1 200 m), kādā pastāvīgos mitekļus nebūvē) – ar seno *Fourme d'Ambert* izgatavošanas tradīciju saistītās ganību saimniecības liecinieces. Līdz XX gadsimta vidum *Fourme d'Ambert* izgatavošana bija saistīta ar īpašu saimniecisko un sociālo iekārtu. Pavasarī un vasarā nelieli ganāmpulki tika pārdzīti uz vasaras ganībām, ciematu pļavas atbrīvojot siera sagatavošanai ziemas periodam. Ar dzīvnieku aprūpi, siera gatavošanu un ganāmpulku uzraudzīšanu ganībās nodarbojās tikai un vienīgi sievietes, kuras katru gadu daļu laika pavadīja kalnos, savukārt vīrieši palika ciematos, lai nodarbotos ar siera novākšanas un sējas darbiem. Pēc siera jeb furmas (*fourmes*) izņemšanas no veidnēm to lika uz skujkoku plauktiem (uz pusēm gareniski pārzāģētiem dobiem koka stumbriem, kuri bija pielāgoti siera gabalu formai), lai veiktu notecināšanu.

Mūsdienās slaucamo govju barībā lopkopji turpina izmantot galvenokārt zāli. Siera gatavošanas metodes ir attīstījušās līdzās ražošanas attīstībai, kas notika XX gadsimta sākumā, savukārt siernieku vispārpieņemtie paņēmieni un īpašās prasmes ir saglabājušās. Arī šodien *Fourme d'Ambert* ražošanā nevar iztikt bez šīm īpašajām prasmēm. Recekli sagraiza graudos, veidojot tā sauktos “kukurūzas graudus”, tad šos graudus apmaisa, lai tie pārklātos ar ļoti plānu plēvīti un nesalīptu kopā, kad siera masu iepilda veidnē. Pirms siera masas iepildīšanas veidnē tiek veikta pirmā notecināšana uz audekla, kura palīdz daļēji atdalīt recekli no sūkalām, nesaspiežot recekļa graudus. Pēc iepildīšanas veidnē notecināšanu veic bez presēšanas un masu pastāvīgi apvēršot, lai notecinātu atlikušās sūkalas; apvēršana tiek veikta akurāti, lai saglabātu acojumu, kas sierā ir izveidojies iepriekšējā posmā. Siera sāļšana palīdz pabeigt notecināšanas procesu. Vismaz četras dienas vēlāk, kad siers ir ieguvis pietiekami stablu formu, tiek veikta siera masas sadurššana, lai izveidotu iedobumus, kas palīdz skābeklim iekļūt siera masā. Temperatūras un mitruma regulēšana nogatavināšanas posmā palīdz izveidoties siera mizai un ļauj kontrolēt *Penicillium roqueforti* sēnes attīstību.

5.2. Produkta specifika

Fourme d'Ambert ir izgatavots no govs piena; tam ir cilindrisks, garena un regulāra forma 17 līdz 21 cm augstumā un 12,5 līdz 14 cm diametrā.

Siera masā ir acojums, un masu caurauž vienmērīgi izkļiedēts pelējums, kas rodas *Penicillium roqueforti* sēnes attīstības rezultātā.

Siera konsistence ir elastīga un krēmīga.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Fourme d'Ambert izmērs ir saistīts ar saimniecisko un sociālo iekārtu, kas vēsturiski izveidojusies ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā savukārt ir tādi dabas apstākļi, kas veicina zāles augšanu un liellopu audzēšanu.

Siera izmērs ir saistīts ar to, ka ganāmpulki bija nelieli un ka sieru izgatavoja sievietes, proti, siera izgatavošanai nevajadzēja lielus piena apjomus, turklāt sievietēm bija ērti izgatavot tieši nelielus siera gabalus. Tipiskā *Fourme d'Ambert* forma – garena un regulāra – bija pielāgota skujkoku plauktiem, kuros tajā laikā notecināja siera masu.

Vienmērīgi izkļiedēts pelējums, kas caurauž *Fourme d'Ambert* masu, ir saistīts ar siera izgatavošanas procesā izmantotajām prasmēm. Recekļa graudu lielums un to maisīšana nosaka siera masas sarecēšanu un veicina iedobumu veidošanos, kas nepieciešama *Penicillium roqueforti* sēnes attīstībai. Sēnes attīstībai palīdz arī siera masas pirmā notecināšana uz audekla, ko veic bez presēšanas un masu pastāvīgi apvēršot, kā arī sadurššana, kas ļauj skābeklim iekļūt siera masā. Sēnes attīstības pēdējais posms notiek nogatavināšanas laikā.

Pateicoties tam, ka siernieki atteikušies no recekļa malšanas, un tam, ka siera masas notecināšanas, sāļšanas un nogatavināšanas metodes ir īpaši pielāgotas, *Fourme d'Ambert* ir ieguvis elastīgu un krēmīgu konsistenci.

Fourme d'Ambert ir produkts, kas radies dabas vides, cilvēku dzīves veida un īpašo sierniecības papēmienu izmantošanas rezultātā, un siers ir vidēji augstu kalnu apvidu dabas vidē dzīvojošu cilvēku saimnieciskās darbības izpausme.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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