

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1207/2013 VAN DE COMMISSIE

van 22 november 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Fourme d'Ambert (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie het verzoek van Frankrijk onderzocht om een wijziging goed te keuren van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Fourme d'Ambert”, die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 1263/96 van de Commissie ⁽²⁾.
- (2) Het verzoek heeft tot doel het productdossier te wijzigen wat betreft het bewijs van de oorsprong, de werkwijze voor het verkrijgen van het product, de etikettering, de nationale eisen en de contactgegevens van de structuren voor de controle van de benaming.

- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening vastgestelde procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Fourme d'Ambert” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 22 november 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,

Dacian CIOLOȘ

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 163 van 2.7.1996, blz. 19.

BIJLAGE I

De volgende wijziging in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Fourme d'Ambert” wordt goedgekeurd:

1. Rubriek IV.2. „Beschrijving van het product”

- Onderstaande organoleptische beschrijving vult de beschrijving van het product aan: „De Fourme d'Ambert heeft een soepele en smeuïge textuur. Naast een typisch fruitige smaak en een fijn en geparfumeerd aroma heeft de kaas ook een uitgesproken zuivelsmaak dankzij een combinatie van aroma's die afkomstig zijn van de werking van de schimmel *Penicillium roqueforti*. Een zoute toets en licht bittere smaak zijn aanvaardbaar.”. Deze beschrijving is nuttig voor het organoleptische onderzoek van het product in het kader van de controle.
- Er wordt vastgesteld dat „de Fourme d'Ambert mag worden gesneden zolang daardoor de textuur ervan niet wordt aangetast”. Rekening houdend met de constante evolutie van de consumptiewijze van kaas, stelt deze bepaling een kader vast om afwijkingen te voorkomen in de snijwijze.

2. Rubriek IV.4. „Bewijs van de oorsprong”**2.1. Subrubriek IV.4.1 „Verklarende elementen”**

- Er wordt vastgesteld dat „de identiteitsverklaring wordt overgelegd aan de hand van een model dat door de directeur van het nationaal instituut voor herkomst en kwaliteit (Institut national de l'origine et de la qualité) is gevalideerd”. De inhoud en de voorwaarden voor de indiening van de verklaringen die nodig zijn voor de kennisgeving en de follow-up van de producten, worden nader beschreven voor elke categorie van betrokken exploitanten. Deze wijzigingen hangen samen met de hervorming van het controlesysteem van oorsprongsbenamingen die is doorgevoerd bij wetgevende verordening 2006-1547 van 7 december 2006 betreffende de bevordering van landbouw-, bosbouw- en voedselproducten en producten van de zee.

2.2. Subrubriek IV.4.2 „Registers”

- De lijst van registraties die de exploitanten moeten uitvoeren is aangevuld teneinde de controle van de in het productdossier vastgestelde productievoorwaarden te vergemakkelijken.

2.3. Subrubriek IV.4.3 „Controles van het product”

- De fase waarin het organoleptische onderzoek van het product moet plaatsvinden en de bemonsteringswijze zijn nader vastgesteld. Deze bepalingen worden vervolgens opgenomen in het controle- of inspectieplan van de oorsprongsbenaming dat door een controle instantie is opgesteld.

3. Rubriek IV.5 „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”**3.1. Subrubriek IV.5.1 „Melkproductie”**

- Het melkveebeslag wordt gedefinieerd. Onder melkveebeslag wordt verstaan „alle op de veehouderij aanwezige melkkoeien en vaarzen ter vernieuwing van het koeienbestand”, met dien verstande dat „melkkoeien zowel lacterende als droogstaande dieren zijn” en dat „vaarzen gespeende dieren zijn die nog niet geworpen hebben”. Deze definitie dient om verwarring te vermijden en om duidelijk vast te stellen welke dieren bedoeld zijn wanneer later in dit productdossier de termen „melkveebeslag”, „melkkoeien” en „vaarzen” worden gebruikt.

- Er wordt voorgesteld de volgende bepaling toe te voegen:

„Vanaf 1 januari 2015 zijn de geoogste voedergewassen voor de vaarzen eveneens afkomstig uit het geografische gebied. Minstens één maand voor zij beginnen te lacteren, zijn de vaarzen op de veehouderij aanwezig en stemt hun voeding overeen met de in dit productdossier vastgestelde bepalingen met betrekking tot de voeding van lacterende melkkoeien.”.

Doel van deze maatregel is de versterking van de band met het productiegebied via de voeding van het melkveebeslag (door de vaarzen in het beslag op te nemen) en de vergemakkelijking van de controle van het diervoeder (door met name de overdracht van voeder tussen de melkkoeien en de vaarzen te voorkomen). Voor deze maatregel is een uitgestelde inwerkingtreding vastgesteld, aangezien er langdurende maatregelen (veranderingen in de werkwijze, herindelings van het perceel) nodig kunnen zijn om een volledige autonomie te bereiken op het gebied van voeder.

- De bepaling betreffende het verbod op het gebruik van kruisbloemigen wordt als volgt uitgedrukt: „De consumptie en de verstrekking van kruisbloemigen in de vorm van groenvoer zijn verboden. Dit verbod geldt voor alle dieren op de veehouderij.”. Doel is de controle te vergemakkelijken en dubbelzinnigheden te voorkomen voor bepaalde kruisbloemigen die zowel in groenvoer als in krachtvoer worden gebruikt (bijvoorbeeld koolzaad).
- Het belang van gras als basis van het voeder wordt bevestigd, gepreciseerd en versterkt door middel van de volgende bepalingen: „Vers, gedroogd, voorgedroogd of ingekuild gras maakt jaarlijks gemiddeld minstens 50 % (uitgedrukt in droge stof) uit van het basisrantsoen van de melkkoeien. Vers, gedroogd, voorgedroogd of ingekuild gras maakt dagelijks minstens 30 % (uitgedrukt in droge stof) uit van het basisrantsoen van de melkkoeien.”.
- De bewoording van de bepaling betreffende de minimumhoeveelheid hooi die buiten de beweidsperiode aan de melkkoeien wordt verstrekt, wordt aangepast en aangevuld met de zin: „Onder hooi wordt verstaan gemaaid en gedroogd gras met een drogestofgehalte van meer dan 80 %.”. In het kader van de controle is het immers noodzakelijk gebleken om de definitie van hooi nader te bepalen.
- De voorwaarden voor de opslag van het voeder zijn als volgt vastgesteld: „Vanaf 1 januari 2015 wordt het hooi dat voor het voeder van het melkveebeslag bestemd is, opgeslagen onder een beschutte, vaste en droge plaats die niet in aanraking komt met de grond. Ingekuild voeder wordt in een gebetonneerde of gestabiliseerde opslagplaats opgeslagen.” Deze bepalingen dienen om de kwaliteit van het voeder te handhaven. De uitgestelde inwerkingtreding van de eerste bepaling moet de exploitanten in staat stellen om de nodige investeringen te doen.
- Ter verduidelijking wordt aangegeven dat het verbod op het permanent op stal houden van dieren enkel betrekking heeft op de melkkoeien. Wanneer vers gras beschikbaar is en zodra de weersomstandigheden het toelaten, is de beweiding van lacterende melkkoeien verplicht onder de volgende voorwaarden: „De beweidsperiode duurt ten minste 150 dagen per jaar. Tijdens de beweidsperiode wordt per lacterende melkkoe een gemiddelde beweidsoppervlakte van minstens 30 are ter beschikking gesteld. De weiden zijn toegankelijk voor de dieren.”. Deze voorwaarden dienen ter versterking van de plaats die de beweiding inneemt in de voeding van de melkkoeien.
- De toegestane grondstoffen in het krachtvoer dat aan de melkkoeien wordt verstrekt en de toegestane additieven worden duidelijkheidshalve voortaan opgesomd in twee afzonderlijke positieve lijsten.

De positieve lijst van grondstoffen die zijn toegestaan in het krachtvoer dat aan de melkkoeien wordt verstrekt, wordt aangevuld met graanproducten, vochtige korrelmais, producten op basis van oliehoudende zaden en zaden van peulvruchten, bijproducten van zaden van peulvruchten, nevenproducten van door gisting verkregen aminozuren en ammoniumzouten. De termen „eiwithoudende zaden”, „alle perskoeken die geen ureum bevatten” en „zout, mineralen” worden respectievelijk vervangen door de termen „zaden van peulvruchten”, „bijproducten van graan of oliehoudende vruchten zonder toegevoegd ureum” en „minerale elementen”. Er wordt tevens gepreciseerd dat maiskolven zowel droog als ingekuild mogen worden bewaard. Deze grondstoffen hebben geen gevolgen voor de kwaliteit van het product.

Het is verboden bijtende soda te gebruiken om het graan en de bijproducten daarvan te behandelen, aangezien dit geen traditionele praktijk vormt.

De positieve lijst van additieven vervangt de zin „Additieven die de samenstelling van de melk rechtstreeks wijzigen, zijn niet toegestaan.” en somt uitvoerig de functionele categorieën en groepen van toegestane additieven op met inachtneming van de reglementaire terminologie. Deze wijziging dient ter voorkoming van dubbelzinnigheden of interpretaties tijdens controles.

- Om het traditionele karakter van het voeder te behouden, wordt een bepaling toegevoegd die het gebruik van ggo's in het voeder van de dieren en de gewassen van de veehouderij verbiedt.

- De voorwaarden om buiten de veehouderij aangekochte dieren te introduceren in het melkveebeslag worden als volgt vastgesteld: „Minstens één maand voor zij beginnen te lacteren, zijn de aangekochte droogstaande vaarzen en koeien op de veehouderij aanwezig en stemt hun voeding overeen met de in dit productdossier vastgestelde bepalingen met betrekking tot de voeding van lacterende melkkoeien.”. Zo krijgen de buiten de veehouderij aangekochte dieren een aanpassingsperiode van ten minste één maand alvorens hun melk voor de bereiding van Fourme d'Ambert wordt gebruikt.

Onder de volgende voorwaarden kunnen reeds lacterende melkkoeien in het melkveebeslag worden geïntroduceerd: „Aangekochte reeds lacterende melkkoeien die in het melkveebeslag van veehouders worden geïntroduceerd en die niet voldoen aan de productievoorwaarden van de oorsprongsbenaming „Fourme d'Ambert”, mogen in het beschouwde jaar maximaal 10 % van het totale aantal lacterende melkkoeien op de veehouderij uitmaken, dan wel maximaal één lacterende melkkoe in het beschouwde jaar op veehouderijen met minder dan tien melkkoeien.”.

- Ter versterking van de traceerbaarheid en ter vergemakkelijking van de controle, wordt vastgesteld dat „de overbrenging vanuit melktanks naar vaste tanks verplicht plaatsvindt in het geografische gebied waarvoor de BOB geldt”.

3.2. Subrubriek IV.5.5 „Boerderijproductie”

- In het geval van boerderijproductie wordt de zin „er mag gebruik worden gemaakt van de melk van maximaal twee opeenvolgende melkbeurten waarvan de eerste gekoeld moet worden bewaard” geschrapt. Deze zin wordt overbodig geacht vanwege de bepaling die voor dit type productie vaststelt dat „de stremming uiterlijk 16 uur na de oudste melkbeurt plaatsvindt”.

3.3. Subrubriek IV.5.3 „Bewerking”

- Ter voorkoming van dubbelzinnigheden tijdens de controle en in overeenstemming met de gangbare praktijken in de sector wordt er vastgesteld dat het doorprikken plaatsvindt vanaf „de vierde dag na de datum van de stremming”, in plaats van „de vierde dag na de stremming”.

4. Rubriek IV.8 „Etikettering”

De verplichting om de vermelding „appellation d'origine contrôlée” op het etiket aan te brengen, vervalt en wordt vervangen door een verplichting om het BOB-logo van de Europese Unie aan te brengen, teneinde de leesbaarheid en de synergie in de communicatie van de als BOB geregistreerde producten te bevorderen.

5. Rubriek IV.9 „Nationale eisen”

Overeenkomstig de reeds aangehaalde nationale hervorming van het controlesysteem van oorsprongsbenamingen, is een tabel toegevoegd die de belangrijkste te controleren punten en hun evaluatiemethoden bevat.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„FOURME D'AMBERT”

EG-nr.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Fourme d'Ambert”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De kaas met de oorsprongsbenaming „Fourme d'Ambert” is een kaas die wordt bereid van gestremde koemelk. Hij wordt aangeboden in een cilindrische vorm met een hoogte van 17 à 21 cm, een doorsnede van 12,5 à 14 cm en een gewicht van 1,9 à 2,5 kg; hij is dooraderd, niet geperst, niet gekookt, gegist en gezouten.

Het vetgehalte bedraagt minimaal 50 g per 100 g kaas na complete droging en het drogestofgehalte bedraagt minimaal 50 g per 100 g gerijpte kaas.

De oorsprongsbenaming „Fourme d'Ambert” is pas vanaf de 28e dag na de datum van de stremming op de kaas toepasbaar.

De „Fourme d'Ambert” is een kaas met een fijne, droge, lichtgrijze tot grijze schimmelkorst waarop ook witte, gele en rode schimmelvlekken en een blauwachtige glans te zien kunnen zijn. Het crèmekleurige tot witte zuivel vertoont barsten en een regelmatige, blauwgroene marmering.

De „Fourme d'Ambert” heeft een soepele en smeuge textuur. Naast een typisch fruitige smaak en een fijn en geparfumeerd aroma heeft de kaas ook een uitgesproken zuivelsmaak dankzij een combinatie van aroma's die afkomstig zijn van de werking van de schimmel *Penicillium roqueforti*. Een zoute toets en licht bittere smaak zijn aanvaardbaar.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het basisrantsoen van de melkkoeien bestaat gedurende het gehele jaar uitsluitend uit voeder dat afkomstig is uit het geografische gebied waarvoor de BOB geldt. De consumptie en de verstrekking van kruisbloemigen in de vorm van groenvoer zijn verboden. Dit verbod geldt voor alle dieren op de veehouderij.

Vers, gedroogd, voorgedroogd of ingekuild gras maakt jaarlijks gemiddeld minstens 50 % (uitgedrukt in droge stof) uit van het basisrantsoen van de melkkoeien. Vers, gedroogd, voorgedroogd of ingekuild gras maakt dagelijks minstens 30 % (uitgedrukt in droge stof) uit van het basisrantsoen van de melkkoeien.

Buiten de beweidsperiode krijgt elke melkkoe dagelijks minstens 3 kg hooi (uitgedrukt in droge stof).

Wanneer vers gras beschikbaar is en zodra de weersomstandigheden het toelaten, is de beweiding van lacterende melkkoeien verplicht. De beweidsperiode duurt minstens 150 dagen per jaar.

Het gebruik van krachtvoer en additieven is per melkkoe in het melkveebeslag beperkt tot gemiddeld 1 800 kg droge stof per jaar.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

Het krachtvoer en de additieven voor de melkkoeien mogen uitsluitend bestaan uit de grondstoffen en de additieven die in de positieve lijst zijn opgenomen.

Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit planten, nevenproducten en krachtvoer die afkomstig zijn van niet-transgene producten.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van de melk, de bereiding en rijping van de kaas alsook de opslag ervan tot 28 dagen na de datum van de stremming, vinden plaats binnen het geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De „Fourme d'Ambert” mag worden gesneden zolang daardoor de textuur ervan niet wordt aangetast.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Behalve het BOB-logo van de Europese Unie, wordt op het etiket van de „Fourme d'Ambert” de naam van de benaming aangebracht in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype.

Aan de naam van de oorsprongsbenaming mogen geen andere termen worden toegevoegd met uitzondering van het fabrieks- of het handelsmerk.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de Fourme d'Ambert strekt zich uit over het volgende grondgebied:

Departement Puy-de-Dôme

De kantons 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-Ant-hème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols: alle gemeenten.

De gemeenten Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chant-la-Mouteyre, Chanon-nat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, 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, Pes-lières, 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.

Departement Cantal

De kantons Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour-Nord, Saint-Flour-Sud: alle gemeenten.

Departement Loire

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

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Omgevingsfactoren

Het geografische gebied van de „Fourme d'Ambert” ligt in een berggebied en omvat:

- een gebied dat wordt gevormd door de „hautes chaumes du Forez”, op het hoogste deel van de Monts du Forez, waar de departementen Loire en Puy-de-Dôme samenkomen. De „hautes chaumes”, die uit uitgestrekte, kale vlakten op een onderliggend plateau van graniet bestaan en door met naaldbomen begroeide hellingen zijn omringd, krijgen flink wat neerslag te verduren (gemiddelde jaarneerslag van meer dan 1 000 mm) en staan onder de invloed van zowel het land- als het oceaanklimaat (gemiddelde jaartemperaturen van minder dan 10 °C);
- een gebied dat hoofdzakelijk wordt gevormd door kristallijne of vulkanische plateaus die zijn doorsneden door ingesloten valleien en dat gezien zijn hoogteligging of de aanwezigheid van steile hellingen tevens als een berggebied wordt gezien, in tegenstelling tot de lagergelegen Limagne die een vlak reliëf, een voornamelijk kalkhoudend kleisubstraat en een droger klimaat heeft.

Dankzij de hoogteligging en het natte klimaat is het geografische gebied zeer geschikt voor de grasgroei.

Menselijke factoren

Zoals uit een in steen gehouwen afbeelding in een oude feodale kapel in het hart van de Monts du Forez blijkt, gaat de traditie van de bereiding van de „Fourme d'Ambert” beslist terug tot de vroege middeleeuwen. In de „hautes chaumes” zijn de „jasseries” (op meer dan 1 200 m hoog gelegen boerderijen die bij het weiden in het hooggebergte worden gebruikt) gevestigd die getuigen van het herdersbestaan waarmee de voorvaderlijke bereiding van de „Fourme d'Ambert” gepaard ging. Tot in het midden van de XXe eeuw vervulde zij een zeer bijzondere rol in de economische en sociale levenswijze van de plaatselijke bevolking. Tijdens de zomer werden immers middelgrote kudde naar de bergweiden geleid, waardoor de weiden in het dorp vrijkwamen. Die werden dan gehooïd om de wintervoorraad op te bouwen. De verzorging van de dieren, de bereiding van de kaas en de hoede over de kudde waren de exclusieve taak van de vrouwen, die een deel van het jaar op de berg woonden, terwijl de mannen in het dorp achterbleven om het hooi te maaien en de oogsten binnen te halen. Tijdens de bereiding en nadat ze uit de vormen waren gehaald, werden de fourmes in uitlekgoten van naaldhout (uitgeholde halve boomstammen) geplaatst die de vorm gaven aan de kazen.

Nog steeds gebruiken de veehouders grotendeels gras om de melkkoeien te voeden. De bereidingstechnieken zijn daarentegen wel geëvolueerd als gevolg van de ontwikkeling van de productie aan het begin van de XXe eeuw, maar de algemene gebruiken van de producenten en de specifieke vakkennis zijn bewaard gebleven. Vandaag de dag is deze specifieke vakkennis onontbeerlijk voor de bereiding van „Fourme d'Ambert”. De wrongel wordt in brokken ter grootte van „maiskorrels” gesneden die vervolgens worden omgeroerd om ze in een heel fijn vliesje te hullen zodat ze zich niet aan elkaar gaan vasthechten wanneer ze in de vormen worden gebracht. Voordat de brokken in de vormen worden gebracht, laat men ze een eerste keer op de band uitlekken om de wrongel gedeeltelijk van de wei te scheiden zonder de brokken te pletten. Nadat de brokken in de vormen zijn gedaan, laat men ze, zonder ze te persen, uitlekken door ze om te draaien. Zo kan de overblijvende wei wegstromen, terwijl de in de vorige stap gevormde holten in de kaas behouden blijven. Het uitlekken wordt afgerond door de wrongel te zouten. Wanneer de vorm van de kaas voldoende stabiel is, dus na een periode van minstens vier dagen, wordt de kaas doorgeprikt om luchtgaten te maken waardoor zuurstof door de kaas kan stromen. Door de temperatuur en de vochtigheid tijdens de rijping te regelen, wordt de korstvorming in gang gezet en wordt de ontwikkeling van de *Penicillium roqueforti* beheerst.

5.2. Specificiteit van het product

De „Fourme d'Ambert” is een kaas die wordt bereid van koemelk en die een kenmerkende cilindrische, langgerekte en opgerichte vorm heeft met een hoogte van 17 à 21 cm en een doorsnede van 12,5 à 14 cm.

Het zuivel vertoont barsten en een regelmatige marmering door de ontwikkeling van de *Penicillium roqueforti*.

Het heeft een bovendien een soepele en smeuge textuur.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De vorm van de „Fourme d'Ambert” hangt samen met de economische en sociale levenswijze die er van oudsher in het geografische gebied op werd nagehouden om optimaal gebruik te maken van de natuurlijke omgeving die zeer geschikt is voor de grasgroei en voor de rundveehouderij.

Deze vorm was inderdaad aangepast aan de kleine kudde en de vrouwen die de kaas bereidden: er was weinig melk voor nodig en hij kon gemakkelijk gehanteerd worden. De kenmerkende, langgerekte en opgerichte vorm van de „Fourme d'Ambert” was bijzonder geschikt om de wrongel te laten uitlekken in de naaldhouten goten die destijds werden gebruikt.

De regelmatige marmering in het zuivel van de „Fourme d'Ambert” komt tot stand dankzij de vakkennis die tijdens de bereiding ervan wordt toegepast. De grootte van de brokken wrongel bepaalt, in combinatie met het omroeren, de cohesie van het zuivel en bevordert de vorming van holten die nodig zijn voor de ontwikkeling van de *Penicillium roqueforti*. Deze ontwikkeling wordt versterkt door de brokken een eerste keer op de band te laten uitlekken, vervolgens door ze, zonder ze te persen, via omdraaiingen te laten uitlekken en ten slotte door de toevoer van zuurstof na het doorprikken van de kaas. Dit alles komt tot uiting tijdens de rijping.

De soepele en smeuge textuur van de „Fourme d'Ambert” wordt namelijk verkregen omdat hij niet wordt vermalen maar wel op geschikte wijze uitlekt, wordt gezouten en wordt gerijpt.

De „Fourme d'Ambert” is de vrucht van een omgeving, een levenswijze en kaasbereidingstechnieken die uitdrukking geeft aan een gemeenschap van mensen die in harmonie leeft met de natuurlijke omgeving van het omringende middelgebergte.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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