

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1207/2013 DA COMISSÃO

de 22 de novembro de 2013

que aprova uma alteração menor ao Caderno de Especificações relativo a uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Fourme d'Ambert (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeada mente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela França, de aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Fourme d'Ambert», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1263/96 da Comissão ⁽²⁾.
- (2) O pedido prende-se com a alteração do Caderno de Especificações, precisando a prova de origem, o método de obtenção, a rotulagem, as exigências nacionais e as coordenadas da estrutura de controlo.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Fourme d'Ambert» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único consolidado com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 22 de novembro de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao caderno de especificações da Denominação de Origem Protegida «Fourme d'Ambert»:

1. Rubrica IV.2. «Descrição do produto»

- A descrição do produto é completada pela seguinte descrição organoléptica: «O “Fourme d'Ambert” possui textura macia e untuosa. De sabor delicado e perfumado, de predominância láctea acentuada por uma combinação de matizes derivados da atividade dos inóculos de *Penicillium roqueforti* e frutado típico. Admitem-se salgado e amargo ligeiros.». Esta descrição é útil para a análise organoléptica do produto no âmbito do controlo.
- Precisa-se o seguinte: «Autoriza-se o corte do “Fourme d'Ambert”, desde que não lhe altere a textura». Tendo em conta a constante evolução dos modos de consumo do queijo, esta disposição fixa um quadro destinado a evitar abusos no tipo de corte.

2. Rubrica IV.4. «Prova de origem»

2.1. Ponto IV.4.1 «Declarações»

- Precisa-se que «A declaração de identificação obedece a modelo aprovado pelo Diretor do Instituto Nacional da Origem e Qualidade.». Pormenoriza-se o conteúdo das modalidades de transmissão das declarações necessárias ao reconhecimento e acompanhamento dos produtos, por categoria de operadores. As alterações prendem-se com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem, introduzida pelo diploma n.º 2006-1547, de 7 de dezembro de 2006, sobre a valorização dos produtos agrícolas, florestais ou alimentares e dos produtos do mar.

2.2. Ponto IV.4.2 «Registos»

- Completa-se a lista de registos a efetuar pelos operadores, de modo a facilitar o controlo das condições de obtenção definidas no Caderno de Especificações.

2.3. Ponto IV.4.3 «Controlos do produto»

- Estabelecem-se a fase de realização da análise organoléptica do produto e o método de colheita. Estas modalidades são seguidamente retomadas no plano de controlo ou de inspeção da denominação de origem elaborada por um organismo de controlo.

3. Rubrica IV.5. «Método de obtenção»

3.1. Ponto IV.5.1 «Produção do leite»

- Define-se «efetivo leiteiro». A saber: «vacas leiteiras e novilhas para renovação presentes na exploração», considerando-se que «por «vacas leiteiras» entende-se «vacas em lactação e vacas secas» e «por «novilhas» entende-se «vacas entre o desmame e o primeiro parto». Pretende-se com esta definição estabelecer claramente a que animais se faz referência, através do emprego dos termos «efetivo leiteiro», «vacas leiteiras» e «novilhas» na continuação do Caderno de Especificações, para evitar equívocos.

- Propõe-se a introdução da seguinte disposição:

«A partir de 1 de janeiro de 2015, as forragens ceifadas distribuídas às novilhas provêm igualmente da área geográfica. As novilhas estão na exploração um mês, no mínimo, antes de entrarem em lactação, e a sua alimentação respeita o disposto no Caderno de Especificações em vigor sobre as vacas leiteiras em lactação.»

Pretende-se assim reforçar a relação com o território através da alimentação do efetivo leiteiro (fazendo abranger as novilhas) e facilitar o controlo da alimentação dos animais (evitando, nomeadamente, a transferência de forragens entre vacas leiteiras e novilhas). Fixou-se o prazo de aplicação desta medida. Efetivamente, para se conseguir autonomia forrageira pode ser necessário adotar medidas de longa duração: reformar as práticas, alterar o emparcelamento.

- A disposição de proibição de crucíferas apresenta a seguinte redação: «É proibido o consumo e distribuição de crucíferas sob a forma de forragens verdes a todos os animais presentes na exploração.». O objetivo consiste em facilitar o controlo e evitar ambiguidades sobre algumas crucíferas, que podem ser simultaneamente forragens e complementos (por exemplo, a colza).
- Afirma-se, precisa-se e reforça-se o lugar da erva na base da alimentação, através das seguintes disposições: «Em média anual, a erva de pastagem, feno, produto de pré-fenação ou ensilagem, representa, no mínimo, 50 % da ração de base das vacas leiteiras, expressa em matéria seca. Diariamente, a erva de pastagem, feno, produto de pré-fenação ou ensilagem, representa, no mínimo, 30 % da ração de base das vacas leiteiras, expressa em matéria seca.».
- Reformula-se o disposto sobre a quantidade mínima de feno distribuída às vacas leiteiras fora do período de pastagem, completando-o com a seguinte frase: «Por “feno” entende-se erva ceifada e seca, cujo teor de matéria seca é superior a 80 %». Efetivamente, no âmbito do controlo, surgiu a necessidade de definir o que se entende por feno.
- Assim sendo, precisam-se do seguinte modo as condições de armazenagem: «A partir de 1 de janeiro de 2015, o feno que entrar na alimentação do efetivo leiteiro deve ser armazenado em local fixo, seco e ao abrigo do sol. As forragens ensiladas são armazenadas em zona betonada ou estabilizada.». Estas disposições visam preservar a qualidade das forragens. A aplicação faseada da primeira disposição permite que os operadores procedam aos investimentos necessários.
- Numa preocupação de precisão, indica-se que a proibição de criação em estabulação permanente exclusiva diz respeito às vacas leiteiras. Quando haja pastagens e as condições climáticas permitam, as vacas leiteiras em lactação são obrigadas a pastar, nas seguintes condições: «A duração não pode ser inferior a 150 dias por ano. As superfícies de que as vacas leiteiras em lactação dispõem para pastagem são, no mínimo, de 30 ares por vaca, em média, por período de pastagem. Os animais têm acesso direto às pastagens.». Pretende-se com estas condições reforçar o papel das pastagens na alimentação das vacas leiteiras.
- Para maior clareza, as matérias-primas autorizadas nos complementos distribuídos às vacas leiteiras e os aditivos autorizados passam a ser objeto de duas listas positivas distintas.

A lista positiva das matérias-primas autorizadas nos complementos distribuídos às vacas leiteiras é completada por produtos de semente de cereais, milho húmido em grão, produtos de semente de oleaginosas e leguminosas, subprodutos de semente de leguminosas e coprodutos do fabrico de ácidos aminados por fermentação e sais de amónio. Os termos «semente de proteaginosas», «todos os tipos de bagaço, sem adição de ureia» e «sal, minerais» são substituídos, respetivamente, pelos termos «semente de leguminosas», «subprodutos de semente ou frutos oleaginosos, sem adição de ureia» e «elementos minerais». Especifica-se ainda que as maçarocas podem ser conservadas por via seca ou húmida. Estas matérias-primas não têm impacto na qualidade do produto.

É proibido o uso de cal no tratamento dos cereais e seus subprodutos, por não ser uma prática tradicional.

A lista positiva de aditivos substitui a frase: «São proibidos aditivos que alterem diretamente a composição do leite.» e pormenoriza exaustivamente as categorias e grupos funcionais de aditivos autorizados, respeitando a terminologia regulamentar. Pretende-se assim evitar ambiguidades ou interpretações nos controlos.

- Aditou-se uma disposição sobre OGM na alimentação dos animais e nas culturas da exploração, para manter o carácter tradicional da alimentação.

- Especificam-se as modalidades de introdução de animais comprados fora da exploração, do seguinte modo: «As novilhas e vacas secas estão na exploração um mês, no mínimo, antes de entrarem em lactação e a sua alimentação respeita o disposto no Caderno de Especificações em vigor sobre as vacas leiteiras em lactação». Deste modo, os animais adquiridos fora da exploração beneficiam do período mínimo de adaptação de um mês até o leite ser utilizado no fabrico do «Fourme d'Ambert».

A introdução de vacas leiteiras em lactação no efetivo é autorizada nas seguintes condições: «Efetivo leiteiro: as vacas leiteiras adquiridas em período de lactação a criadores que não respeitem as condições de produção da Denominação de Origem «Fourme d'Ambert» representam, no máximo, 10 % do efetivo de vacas leiteiras em lactação da exploração, no ano em causa, ou, no máximo, 1 vaca leiteira em lactação, no ano em causa, nas explorações com menos de 10 vacas leiteiras na exploração.

- Especifica-se que «O vazamento das cisternas em tanques fixos ocorre obrigatoriamente na área geográfica da denominação», para reforçar a rastreabilidade do leite e facilitar o controlo.

3.2. Ponto IV.5.5 «Fabrico artesanal»

- No caso específico da produção artesanal, suprima-se o seguinte: «utiliza-se o leite de duas ordenhas sucessivas, no máximo, sendo a primeira conservada refrigerada.» Considera-se inútil, dada a disposição que prevê que, neste tipo de fabrico, «a coagulação ocorre 16 horas, no máximo, após a primeira ordenha.»

3.3. Ponto IV.5.3 «Transformação»

- Especifica-se que a operação que consiste em picar o queijo para abertura de veios interiores se efetua a partir do quarto dia a partir do de coagulação, em vez do quarto dia depois da coagulação, para evitar ambiguidades no momento da realização dos controlos e no respeito das práticas em vigor na cadeia de produção.

4. Rubrica IV.8. «Rotulagem»

Suprime-se a obrigação de mencionar no rótulo «denominação de origem controlada», substituindo-a pela aposição do símbolo da UE relativo à Denominação de Origem Protegida, numa preocupação de legibilidade e de sinergia na comunicação dos produtos de registo DOP.

5. Rubrica IV.9. «Exigências nacionais»

Em conformidade com a reforma nacional do sistema de controlo das denominações de origem acima referida, adita-se um quadro com os principais pontos a controlar e respetivo método de avaliação.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«FOURME D'AMBERT»

N.º CE: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Fourme d'Ambert»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Fourme d'Ambert» designa queijo de denominação de origem fabricado com leite de vaca coalhado e que se apresenta sob a forma de um cilindro que varia entre 17 e 21 cm de altura, 12,5 e 14 cm de diâmetro e 1,9 e 2,5 kg de peso, de pasta salpicada de bolores, não prensada nem cozida, fermentada e salgada.

Contém, no mínimo, 50 gramas de matéria gorda por 100 gramas de queijo, após completa dessecação, e o peso total de extrato seco não deve ser inferior a 50 gramas por 100 gramas de queijo curado.

O queijo só pode beneficiar da denominação de origem protegida «Fourme d'Ambert» a partir do vigésimo oitavo dia a contar da data de coagulação.

O «Fourme d'Ambert» apresenta-se revestido de casca fina seca recoberta de bolor, de cor variável entre cinzento-claro e cinzento, podendo apresentar manchas brancas, amarelas, vermelhas e reflexos azulados. A pasta, de cor variável entre branco e creme, é olhada com jaspeado bem repartido, entre azulado e esverdeado.

O «Fourme d'Ambert» possui textura macia e untuosa. De sabor delicado e perfumado, de predominância láctea acentuada por uma combinação de matizes derivados da atividade dos inóculos de *Penicillium roqueforti* e frutado típico. Admitem-se salgado e amargo ligeiros.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Durante todo o ano, a ração de base das vacas leiteiras é assegurada exclusivamente por forragens provenientes da área geográfica identificada. É proibido o consumo e distribuição de crucíferas sob a forma de forragens verdes, a todos os animais presentes na exploração.

Em média anual, a erva de pastagem, feno, produto de pré-fenação ou ensilagem, representa, no mínimo, 50 % da ração de base das vacas leiteiras, expressa em matéria seca. Diariamente, a erva de pastagem, feno, produto de pré-fenação ou ensilagem, representa, no mínimo, 30 % da ração de base das vacas leiteiras, expressa em matéria seca.

Fora do período de pastagem, as vacas leiteiras recebem diariamente 3 kg de feno, no mínimo, por vaca, expressos em matéria seca.

Em período de disponibilidade de erva, é obrigatório o pastoreio das vacas leiteiras em lactação, assim que as condições climáticas o permitam. A duração do pastoreio não pode ser inferior a 150 dias/ano.

Os suplementos e aditivos alimentares estão limitados, em média, a 1 800 kg de matéria seca por vaca leiteira, por ano, sobre o total de vacas leiteiras.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Os únicos complementos e aditivos autorizados na alimentação das vacas leiteiras são as matérias-primas que constam da lista positiva.

Na alimentação dos animais, apenas são autorizados vegetais, coprodutos e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção do leite, o fabrico, a cura e a conservação do queijo até 28 dias a partir da data de coagulação ocorrem na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.*

Autoriza-se o corte do «Fourme d'Ambert», desde que não lhe altere a textura.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

O rótulo do «Fourme d'Ambert» inclui o nome da denominação, inscrita em caracteres de dimensões mínimas não inferiores a dois terços dos de maiores dimensões que nele figurem e o símbolo DOP da União Europeia.

São proibidas referências qualificativas da DOP (exceto menção a marcas especiais de fabrico ou comércio).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «Fourme d'Ambert» abrange o seguinte território:

Divisão administrativa (departamento) de Puy-de-Dôme

Subdivisões administrativas (cantões) de Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Ollergues, 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: todas as subdivisões administrativas (comunas).

Comunas de Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, 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, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-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.

Departamento de Cantal

Cantões de Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord e Saint-Flour – Sud: todas as comunas.

Departamento de Loire

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

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Fatores naturais

A área geográfica do «Fourme d'Ambert» situa-se em zona montanhosa. Compreende:

— A zona constituída pelos cumes de Forez, na cumeada da serra do mesmo nome, nos confins dos departamentos de Loire e Puy-de-Dôme. Apresentando-se sob a forma de vastas extensões nuas implantadas em camada granítica e rodeadas de encostas de resinosas, as «charnecas de altitude» estão sujeitas a pluviosidade e influência continental e oceânica (precipitações anuais médias superiores a 1 000 mm e temperaturas médias anuais inferiores a 10 °C).

— Trata-se essencialmente das regiões de planaltos cristalinos ou vulcânicos, entrecortados por vales cavados, que, devido à altitude ou à presença de encostas acentuadas, apresentam igualmente características de montanha, por oposição às terras planas mais baixas, ao substrato maioritariamente argilo-calcário e ao clima mais seco.

A altitude e o clima pluvioso tornam a região propícia ao crescimento de pastagens.

Fatores humanos

O fabrico do «Fourme d'Ambert» ascende seguramente à alta Idade Média, tal como atestado por representação esculpida na pedra de uma antiga capela feudal no coração da serra de Forez. As charnecas de altitude são igualmente locais de implantação dos «jas» ou «jasseries» (edifícios associados à pastorícia, situados a altitude superior à de habitação permanente, ou seja, a mais de 1 200 m), testemunhos da atividade pastoril ligada ao fabrico ancestral do «Fourme d'Ambert». Até meados do século XX, este queijo inscrevia-se numa organização económica e social muito específica. Efetivamente, as manadas de dimensões modestas eram conduzidas para as pastagens de altura quando o tempo aquecia, libertando os prados da aldeia, amarelecidos, que constituíam as forragens de inverno. Os cuidados na criação dos animais, o fabrico do queijo e a guarda da manada cabiam inteiramente às mulheres, que viviam uma parte do ano na montanha, enquanto os homens permaneciam nas povoações, a tratar do feno e das colheitas. O queijo era fabricado e, depois de retirado dos cinchos, colocado a dessorar em caleiras de madeira de resinosas (meios troncos escavados) que possuíam a forma dos queijos.

Nos dias de hoje, os criadores continuam a utilizar maioritariamente erva na alimentação das vacas leiteiras. Por seu turno, as técnicas de fabrico evoluíram na sequência do desenvolvimento da produção, no início do século XX, mas os usos comuns a todos os fabricantes e o saber específico mantiveram-se. Hoje, o fabrico do «Fourme d'Ambert» requer a aplicação deste saber específico. A coalhada é cortada em grãos do tamanho de «grãos de milho», que são seguidamente trabalhados para que adquiram uma película muito fina que os impede de aderirem entre si durante a moldagem. Antes de encinchados, são sujeitos a primeiro dessoramento em mesa, que permite separar a coalhada de parte do soro, sem esmagar os grãos. Depois de colocados nos cinchos, o dessoramento processa-se sem prensagem, virando-os, para permitir o dessoramento restante, preservando as cavidades criadas no queijo durante a etapa precedente. A salga contribui para finalizar o dessoramento. Quando o queijo adquire forma suficientemente estável, ou seja, após um período mínimo de 4 dias, pica-se o queijo para criar pontos de entrada do oxigénio. A gestão da temperatura e da humidade durante a cura faculta a formação da crosta e permite controlar o desenvolvimento do *Penicillium roqueforti*.

5.2. Especificidade do produto

«Fourme d'Ambert» designa queijo de leite de vaca, de forma cilíndrica característica, alongada, de 17 a 21 centímetros de altura e 12,5 a 14 centímetros de diâmetro.

A pasta apresenta olhos de bolor repartidos regularmente, devidos ao desenvolvimento de *Penicillium roqueforti*.

Possui textura macia e untuosa.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

O formato do «Fourme d'Ambert» está associado à organização económica e social historicamente implantada na área geográfica para tirar partido do meio natural propício às pastagens e à criação de bovinos.

Efetivamente, o formato adaptava-se às manadas de pequenas dimensões e à mão-de-obra feminina que produzia o queijo: o leite necessário era pouco e a manipulação simples. A forma característica do «Fourme d'Ambert», alongada e alta, adaptava-se particularmente ao dessoramento nas caleiras de madeira de resinosas que então se utilizavam.

A distribuição regular de bolor na massa do «Fourme d'Ambert» prende-se ao saber empregue no seu fabrico. Com efeito, o tamanho dos grãos de coalhada, aliado ao trabalho da massa, determina a coesão da pasta e favorece a abertura de cavidades, necessárias ao desenvolvimento do *Penicillium roqueforti*. Este desenvolvimento é reforçado pelo primeiro dessoramento em mesa, seguido de novo dessoramento sem prensagem, virando o queijo, e pela exposição ao oxigénio, aumentada pela perfuração e acentuada durante a cura.

A textura macia e untuosa do «Fourme d'Ambert» obtém-se, nomeadamente, graças à ausência de trituração e ao dessoramento, salga e cura adaptados.

Fruto de ambiente, modo de vida e técnicas queijeiras especiais, o «Fourme d'Ambert» é a expressão de uma comunidade humana em meio natural, montanhoso.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾]

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

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.