

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1207/2013

z 22. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Fourme d'Ambert (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Fourme d'Ambert“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1263/96 ⁽²⁾.
- (2) Cieľom žiadosti je zmena špecifikácie tak, že sa presnejšie uvedie dôkaz o pôvode, spôsob výroby, označovanie, vnútroštátne požiadavky a údaje o štruktúrach zodpovedných za kontrolu označení.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Fourme d'Ambert“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 22. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 163, 2.7.1996, s. 19.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Fourme d'Ambert“:

1. Položka IV.2. Opis výrobku

- Týmto organoleptickým opisom sa dopĺňa opis výrobku: „Fourme d'Ambert má poddajnú a jemnú textúru. Má jemnú a voňavú chuť po mlieku zdôraznenú kombináciou chutí vďaka pôsobeniu plesne *Penicillium roqueforti*, chuť ovocného typu. Prijateľná je aj štipka soli a mierne trpkastá príchuť.“ Tento opis je nápomocný pri organoleptickom preskúmaní výrobku v rámci kontroly.
- Spresňuje sa, že „... rezanie Fourme d'Ambert je povolené len v prípade, že sa ním nenaruší textúra“. Vzhľadom na neustály vývoj spôsobov konzumácie syra sa týmto ustanovením spresňuje rámec na predchádzanie odchýlkam z hľadiska typu rezu.

2. Položka IV.4. Dôkaz o pôvode**2.1. Podpoložka IV.4.1. Prvky vyhlásenia**

- Objasňuje sa, že „... vyhlásenie o identifikácii sa vykonáva podľa modelu schváleného riaditeľom Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité)“. Uvádza sa podrobnosti o obsahu a spôsoboch prevodu vyhlásení potrebných na oprávnenie a monitorovanie výrobkov pre každú kategóriu príslušného hospodárskeho subjektu. Tieto zmeny sa viažu na reformu systému kontroly označení pôvodu zavedenú vyhláškou č. 2006-1547 zo 7. decembra 2006 o zhodnocovaní produktov poľnohospodárstva, lesného hospodárstva alebo potravín a morských produktov.

2.2. Podpoložka IV.4.2. Registre

- Dopĺňa sa zoznam registrácií, ktoré musia hospodárske subjekty vykonať, aby sa zjednodušila kontrola výrobných podmienok vymedzených v špecifikáciách.

2.3. Podpoložka IV.4.3. Kontroly výrobku

- Spresňuje sa štádium, v ktorom sa vykonáva organoleptická skúška výrobku a spôsob odoberania vzorky. Tieto podmienky sa potom uplatnia aj pri pláne kontroly alebo prehliadky označenia pôvodu vypracovaného kontrolným orgánom.

3. Položka IV.5. Spôsob výroby**3.1. Podpoložka IV.5.1. Výroba mlieka**

- Vymedzuje sa stádo dojníc. Ide o „všetky dojnice a jalovice určené na obnovu stáda kráv nachádzajúceho sa v poľnohospodárskom podniku“, pričom „dojnice sú laktujúce zvieratá a nelaktujúce zvieratá“ a „jalovice sú zvieratá medzi odstavením a prvým otelením“. Cieľom tohto vymedzenia je jasne určiť, na ktoré zvieratá sa v špecifikácii prostredníctvom výrazov „stádo dojníc“, „dojnice“ a „jalovice“ odkazuje s cieľom predísť akejkoľvek zámene.

- Navrhuje sa zaviesť toto ustanovenie:

„Od 1. januára 2015 zožaté krmivá pre jalovice pochádzajú takisto zo zemepisnej oblasti. Minimálne jeden mesiac pred začatím laktácie sa jalovice privezú do poľnohospodárskeho podniku, pričom ich strava musí vtedy zodpovedať ustanoveniam uvedeným v tejto špecifikácii, ktoré sa vzťahujú na výživu laktujúcich dojníc.“

Cieľom tohto opatrenia je posilniť prepojenie s pôdou, a to výživou stáda dojníc (začlenením jalovic do stáda) a uľahčiť kontrolu výživy zvierat (najmä predchádzaním presunu krmív medzi dojnicami a jalovicami). Stanovuje sa lehota na zavedenie tohto opatrenia. Dosiachnutie samostatnosti z hľadiska krmív si môže vyžadovať zavedenie dlhodobých opatrení: zmenu postupov, úpravu rozparcelovania.

- Zavádza sa takisto aj ustanovenie s cieľom zakázať používanie kapustovitých rastlín: „Spotreba a distribúcia kapustovitých rastlín vo forme zeleného krmiva je zakázaná, a to v prípade všetkých zvierat nachádzajúcich sa v poľnohospodárskom podniku.“ Cieľom je uľahčiť kontrolu a predchádzať akýmkoľvek nejasnostiam pri niektorých kapustovitých rastlinách, ktoré môžu byť zároveň krmivami a kŕmnymi doplnkami (napríklad repka).
- Potvrďuje sa, upresňuje sa a prostredníctvom týchto ustanovení sa posilňuje postavenie trávy ako základu výživy: „Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavuje ročne priemerne aspoň 50 % základnej dennej kŕmnej dávky dojníc vo forme sušiny. Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavujú denne v priemere aspoň 30 % základnej dennej kŕmnej dávky dojníc vo forme sušiny.“
- Mení sa znenie ustanovenia o minimálnom množstve sena podávanom dojniciam v období mimo pasenia, pričom sa dopĺňa o vetu „Pod senom sa rozumie pokosená a usušená tráva s obsahom sušiny vyšším ako 80 %.“ V rámci kontroly sa totiž ukázalo, že je nevyhnutné spresniť vymedzenie sena.
- Spresňujú sa aj podmienky skladovania krmiva: „Od 1. januára 2015 sa seno určené na výživu stáda dojníc skladuje v pevnom prístrešku na suchom mieste izolovanom od podlahy. Silážované krmivo sa skladuje na betónovom alebo spevnenom povrchu“. Cieľom týchto ustanovení je zachovať kvalitu krmív. Odložené uvedenie do platnosti prvého ustanovenia musí umožniť hospodárskym subjektom uskutočniť potrebné investície.
- Pre väčšie spresnenie sa uvádza, že zákaz výlučného nepretržitého stajňového chovu sa týka dojníc. V období dostupnosti trávy hneď, ako to klimatické podmienky dovoľia, sa ustanovuje povinné pasenie laktujúcich dojníc za týchto podmienok: „Dĺžka tohto pasenia nemôže byť menej ako 150 dní ročne. Plochy, ktoré majú laktujúce dojnice k dispozícii na pasenie, majú rozlohu v priemere minimálne 30 árov na kravu v období pasenia. Zvieratá majú k pastvinám prístup.“ Cieľom týchto podmienok je posilniť postavenie pasenia pri výžive dojníc.
- Suroviny povolené v kŕmnych doplnkoch podávaných dojniciam a doplnkových dávkach budú v budúcnosti v záujme väčšej jasnosti predmetom dvoch odlišných pozitívnych zoznamov.

Pozitívny zoznam surovín povolených v kŕmnych doplnkoch podávaných dojniciam sa dopĺňa produktmi z obilninových zŕn, vlhkou kukuricou na zrno, produktmi z olejnatých semien a zo semien strukovín, vedľajšími produktmi semien strukovín, vedľajšími produktmi výroby aminokyselín fermentáciou a amónnych solí. Termíny „semená bielkovinových plodín“, „všetky pokrutiny bez pridania močoviny“ a „soľ, minerálne látky“ sa nahrádzajú príslušnými termínmi „semená strukovín“, „vedľajšie produkty olejnatých semien alebo plodov bez pridania močoviny“ a „minerálne zložky“. Takisto sa uvádza, že kukuričné klasy sa môžu uchovávať za sucha alebo za vlhka. Tieto suroviny nemajú vplyv na kvalitu výrobku.

Zakazuje sa použitie hydroxidu sodného pri spracovaní obilnín a ich vedľajších produktov, keďže nejde o tradičný postup.

Pozitívny zoznam doplnkových dávok sa nahrádza vetou: „Zakázané sú všetky kŕmne doplnkové dávky, ktorých účelom je priamo zmeniť zloženie mlieka“. V tomto zozname sú uvedené všetky podrobnosti o kategóriách a funkčných skupinách povolených kŕmnych doplnkových dávok a dodržiava sa v ňom terminológia nariadenia. Cieľom tejto zmeny je predchádzať akýmkoľvek nejasnostiam alebo mylnému výkladu pri kontrole.

- Pridáva sa ustanovenie, ktorým sa zakazujú GMO vo výžive zvierat a v poľnohospodárskych plodinách s cieľom zachovať tradičný charakter výživy.

- Spôsoby začleňovania zvierat zakúpených mimo poľnohospodárskeho podniku do stáda dojníc sa spresňujú takto: „Minimálne jeden mesiac pred laktáciou sa zakúpené jalovice a kravy, ktoré nie sú v laktácii, privezú do poľnohospodárskeho podniku, pričom ich strava musí vtedy zodpovedať ustanoveniam uvedeným v tejto špecifikácii, ktoré sa týkajú laktujúcich dojníc.“ Zvieratá zakúpené mimo poľnohospodárskeho podniku tak majú minimálne jeden mesiac na adaptáciu, kým sa ich mlieko využije na výrobu syra Fourme d'Ambert.

Začleňovanie laktujúcich dojníc do stáda je možné za týchto podmienok: „V stáde dojníc predstavujú dojnice zakúpené v priebehu laktácie u chovateľov, ktorí nedodržiavajú výrobné podmienky označenia pôvodu „Fourme d'Ambert“, maximálne 10 % všetkých laktujúcich dojníc poľnohospodárskeho podniku za daný rok, alebo maximálne 1 laktujúcu dojnicu za daný rok v prípade poľnohospodárskych podnikov, ktoré majú v podniku menej ako 10 dojníc.“

- Spresňuje sa, že „Prelievanie cisterien do stacionárnych nádrží sa povinne uskutočňuje v zemepisnej oblasti označenia pôvodu“, aby sa posilnila výsledovateľnosť mlieka a uľahčila kontrola.

3.2. Podpoložka IV.5.5 „Farmárska výroba“

- V prípade farmárskej výroby sa vypúšťa výraz „sa používa mlieko maximálne z dvoch dojení, pričom prvé mlieko sa na účely uchovania schladí“. Tento výraz je zbytočný vzhľadom na ustanovenie, v ktorom sa pre tento typ výroby ustanovuje, že „Syrenie sa uskutočňuje najneskôr 16 hodín po najstaršom dojení.“

3.3. Podpoložka IV.5.3 „Spracovanie“

- Uvádza sa, že prepichovanie sa uskutočňuje od štvrtého dňa po začatí syrenia vrátane, namiesto štvrtého dňa po skončení syrenia, aby sa predišlo akýmkoľvek nejasnostiam počas kontroly v súlade s osvedčenými postupmi v tomto odvetví.

4. Položka IV.8 „Označovanie“

Povinnosť uvádzať na etikete poznámku „Chránené označenie pôvodu“ sa ruší a nahrádza povinnosťou uvádzať symbol CHOP Európskej únie vzťahujúci sa na chránené označenie pôvodu na účel čitateľnosti a súčinnosti pri označovaní výrobkov zaregistrovaných ako CHOP.

5. Položka IV.9 „Vnútroštátne požiadavky“

V súlade s uvedenou vnútroštátnou reformou systému kontroly označení pôvodu sa pripája tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré treba kontrolovať, a ich spôsob hodnotenia.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾

„FOURME D'AMBERT“

ES č.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov**

„Fourme d'Ambert“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr s chráneným označením pôvodu „Fourme d'Ambert“ je syr vyrobený zo syreného kravského mlieka v tvare valca s výškou od 17 do 21 cm, priemerom od 12,5 do 14 cm a hmotnosťou od 1,9 do 2,5 kg, s modrou plesňou vnútri hmoty, nelisovaný, tepelne neupravovaný, fermentovaný a solený.

Obsah tuku je po úplnom vysušení minimálne 50 g na 100 g syra a celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 50 g na 100 g vyzretého syra.

Syr môže niesť chránené označenie pôvodu „Fourme d'Ambert“ až od dvadsiateho ôsmeho dňa po dátume syrenia.

„Fourme d'Ambert“ je syr, ktorý má tenkú suchú kôru s povrchovou flórou svetlosivej až sivej farby, môže mať biely, žltý a červený porast plesne a modrastý nádych. Hmota bielej až krémovej farby má otvory s rovnomerne rozloženou plesňou modrej až zelenej farby.

Syr „Fourme d'Ambert“ má poddajnú a jemnú textúru. Má jemnú a voňavú chuť po mlieku zdôraznenú kombináciou chutí vďaka pôsobeniu plesne *Penicillium roqueforti*, chuť ovocného typu. Prijateľná je aj štipka soli a mierne trpká chuť.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Počas celého roka sa základná denná krmná dávka dojníc zabezpečuje výlučne krmivom, ktoré pochádza zo zemepisnej oblasti označenia pôvodu. Spotreba a distribúcia kapustovitých rastlín vo forme zeleného krmiva je zakázaná, a to v prípade všetkých zvierat nachádzajúcich sa v poľnohospodárskom podniku.

Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavuje ročne priemerne aspoň 50 % základnej dennej krmnej dávky dojníc vo forme sušiny. Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavujú denne priemerne aspoň 30 % základnej dennej krmnej dávky dojníc vo forme sušiny.

V období mimo pasenia predstavuje seno prinajmenšom 3 kg sušiny na každú dojnicu na deň.

V období dostupnosti trávy je pasenie laktujúcich dojníc povinné vždy, keď to klimatické podmienky dovoľia. Dĺžka tohto pasenia nemôže byť menej ako 150 dní ročne.

Podiel krmných doplnkov a doplnkových dávok je v priemere limitovaný na 1 800 kg sušiny na jednu dojnicu ročne v celom stáde dojníc.

⁽¹⁾ Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

V krmných doplnkoch a doplnkových dávkach určených pre dojnice sú povolené len suroviny a doplnkové dávky uvedené na pozitívnom zozname.

Vo výžive zvierat sa povoľujú len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnková potrava, ktoré pochádzajú z netransgénnych produktov.

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcja mlieka, výroba, zrenie a uchovávanie syrov do 28 dní po dátume syrenia sa uskutočňujú v rámci zemepisnej oblasti.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

Rezanie syra „Fourme d'Ambert“ je povolené len v prípade, že sa ním nenaruší textúra.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Označovanie syra „Fourme d'Ambert“ obsahuje názov označenia napísaný písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčších písmen uvedených na etikete, a symbol CHOP Európskej únie.

Akýkoľvek prívlastok priamo spojený s názvom chráneného označenia pôvodu je zakázaný, okrem osobitných výrobných alebo obchodných značiek.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť syra Fourme d'Ambert sa nachádza na tomto území:

Departement Puy-de-Dôme

Kantóny Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols: všetky obce.

Obce Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châtelidon, 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-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

Kantóny Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: všetky obce.

Departement Loire

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

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory

Zemepisná oblasť „Fourme d'Ambert“ sa nachádza v horskej oblasti a zahŕňa:

— oblasť, ktorú tvorí územie „Hautes chaumes du Forez“ vo vrcholovej časti pohoria Monts du Forez na hraniciach departementov Loire a Puy de Dôme. Územie „Hautes chaumes“, ktoré tvoria rozsiahle denudačné plochy spočívajúce na granitovom podloží so svahmi zalesnenými ihličnatými stromami, je zavlažované dažďami (priemerné ročné zrážky viac ako 1 000 mm) a vystavené vplyvom kontinentálneho a oceánskeho podnebia (priemerné ročné teploty nižšie ako 10 °C).

— oblasť tvorená najmä náhornými rovinami z kryštalickej alebo sopečných hornín poprúšaných hlboko zarezanými údoliami, ktorá vďaka nadmorskej výške alebo výskytu prudkých svahov vykazuje aj horské vlastnosti v porovnaní s nížinami Limagnes s miernou nadmorskou výškou, nízkym reliéfom s prevažne piesočnatým vápencovým substrátom a suchším podnebím.

Vďaka nadmorskej výške a vlhkému podnebiu je táto zemepisná oblasť priaznivým miestom pre rast trávy.

Ludské faktory

Výroba syra „Fourme d'Ambert“ celkom iste siaha až do raného stredoveku, ako o tom svedčí zobrazenie vytesané do skaly v jednej starobylej feudálnej kaplnke nachádzajúcej sa uprostred pohoria Monts du Forez. Lokalita „Hautes chaumes“ je tiež miestom výskytu tzv. jasseries (staviská na vysokohorských pasienkoch, ktoré sa nachádzajú vo vyššej nadmorskej výške ako staviská na stále bývanie, t. j. nad 1 200 m), ktoré svedčia o pastierskej činnosti spojenjej s výrobou syra „Fourme d'Ambert“ zdedenou po predkoch. Až do polovice 20. storočia išlo o veľmi osobité hospodárske a sociálne usporiadanie. Skromné stáda sa za pekného počasia viedli na pašu do hôr, aby tak uvoľnili vysušené lúky v blízkosti dediny, ktoré predstavovali zdroj krmiva na zimu. O zvieratá, výrobu syra a ochranu stáda sa starali výlučne ženy, ktoré žili časť roka na horách, zatiaľ čo muži zostávali v dedine, aby sušili seno a zbierali obilie. Pri výrobe sa syr „fourme“ po vybratí z formy umiestňoval na odkvapkanie do drevených žlabov z ihličnatých stromov (vyhlbené polgúľace), čím syr dostal svoj tvar.

V súčasnosti chovatelia aj naďalej používajú na výživu dojníc v prevažnej miere trávu. Techniky výroby sa v dôsledku rozvoja výroby zo začiatku 20. storočia zmenili, ale zachovali sa spoločné postupy všetkých výrobcov a osobitné odborné znalosti. Aj v súčasnosti sa výroba syra „Fourme d'Ambert“ riadi podľa týchto osobitných odborných znalostí. Syrenina sa rozdrobí na zrnká veľkosti kukuričných zŕn, ktoré sa následne zmiešajú, aby sa obalili veľmi jemným povlakom, ktorý im zabraňuje, aby sa počas formovania medzi sebou spojili. Pred vložením do formy im prvé odkvapkanie na odkvapkávacej podložke umožňuje sčasti oddeliť syreninu od srvátky bez toho, aby sa rozdrvili zrnká syra. Po formovaní sa odkvapkanie uskutočňuje bez lisovania prostredníctvom obracania, aby sa umožnilo odstrániť zvyšky srvátky a zároveň sa zachovali otvory vytvorené v syre pri predchádzajúcej fáze. Solenie prispieva k dokončeniu fázy odkvapkania. Keď syr dosiahne dostatočne pevnú formu, čo je aspoň po 4 dňoch, vykoná sa prepichovanie, aby sa vytvorili otvory pre vzduch, ktoré umožnia kyslíku preniknúť do syra. Riadenie teploty a vlhkosti počas dozrievania umožňuje vytvoriť kôrku a kontrolovať rast plesne *Penicillium roqueforti*.

5.2. Špecifickosť výroby

Syr „Fourme d'Ambert“ je syr vyrobený zo syreného kravského mlieka v pretiahnutom a vzpriamenom tvare valca s výškou od 17 do 21 cm a s priemerom od 12,5 do 14 cm.

Hmota má otvory s rovnomerne rozloženou plesňou vďaka pôsobeniu plesne *Penicillium roqueforti*.

Má poddajnú a jemnú textúru.

5.3. Prírodná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výroby (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výroby (CHZO)

Tvar syra „Fourme d'Ambert“ je spojený s hospodárskym a sociálnym usporiadaním, ktoré historicky vzniklo na tomto zemepisnom území, ktoré poskytovalo priaznivé prírodné prostredie pre rast trávy a chov hovädzieho dobytku.

Tento tvar sa prispôbil stádam menšej veľkosti a práci žien, ktoré syr vyrábali: bolo naň treba len málo mlieka a umožňoval jednoduchú manipuláciu. Charakteristický pretiahnutý a vzpriamený tvar syra „Fourme d'Ambert“ bol mimoriadne vhodný na odkvapkanie v drevených žlaboch z ihličnatých stromov, ktoré sa v tom období používali.

Rovnomerne rozložená plesň na hmote syra „Fourme d'Ambert“ je spojená s odbornými znalosťami používanými pri jeho výrobe. Veľkosťou zrníek v syrenine sa v závislosti od premiešavania určuje súdržnosť hmoty a podporuje otváranie dutín potrebných na rast *Penicillium roqueforti*. Tento rast posilňuje aj prvé odkvapkanie na odkvapkávacej podložke, potom odkvapkanie bez lisovania a následne obracanie a nakoniec pridanie kyslíka prostredníctvom prepichovania. To sa zabezpečí pri dozrievaní.

Poddajná a jemná textúra syra „Fourme d'Ambert“ sa získava najmä vďaka tomu, že syr neprechádza drvením a vďaka prispôbeným fázam odkvapkania, solenia a dozrievania.

Syr „Fourme d'Ambert“ je výsledkom prostredia, spôsobu života a osobitých syrárskych techník, ako aj odrazom spoločenstva ľudí v prírodnom stredohorskom prostredí.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾]

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

⁽¹⁾ Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.