

II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1207/2013

z dne 22. novembra 2013

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščitene oznake porekla in zaščitene geografske oznake (Fourme d'Ambert (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ⁽¹⁾ in zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 proučila vlogo Francije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno označbo porekla „Fourme d'Ambert“, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1263/96 ⁽²⁾.
- (2) Namen vloge je sprememba specifikacije z natančno določitvijo dokazila o poreklu, metode pridobivanja, označevanja, nacionalnih zahtev ter podatkov o organu, pristojnem za nadzor označbe.

- (3) Komisija je zadevno spremembo proučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Fourme d'Ambert“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 22. novembra 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.⁽²⁾ UL L 163, 2.7.1996, str. 19.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Fourme d'Ambert“ seodobrijo naslednje spremembe:

1. Naslov IV.2 „Opis proizvoda“

- Opis proizvoda je dopolnjen z naslednjim opisom organoleptičnih značilnosti: „Sir ‚Fourme d'Ambert‘ ima prožno in kremasto teksturo. Njegov prefinjen in aromatičen mlečen okus je poudarjen zaradi kombinacije arom, ki so posledica delovanja sevov plesni *Penicillium roqueforti*, in značilne sadne arome. Dovoljena sta malce slan okus in rahla grenkoba.“ Ta opis je koristen za organoleptični pregled proizvoda, ki se opravi v okviru nadzora.
- Dodano je pojasnilo: „Sir ‚Fourme d'Ambert‘ je dovoljeno razrezati, če to ne spremeni njegove teksture.“ Ob upoštevanju stalnega razvoja načinov uživanja sira ta določba postavlja okvir za preprečevanje odstopanj od vrste razreza.

2. Naslov IV.4 „Dokazilo o poreklu“

2.1 Podnaslov IV.4.1 „Elementi izjave“

- Dodano je pojasnilo: „Identifikacijska izjava se izda v skladu z vzorcem, ki ga potrdi direktor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité).“ Vsebina in način pošiljanja izjav, potrebnih za priznanje in spremljanje proizvodov, sta podrobno navedena za vsako kategorijo zadevnega gospodarskega subjekta. Te spremembe so povezane z reformo sistema nadzora nad označbami porekla, ki je bila uvedena z zakonskim odlokom št. 2006-1547 z dne 7. decembra 2006 o povečanju vrednosti kmetijskih, gozdnih ali prehranskih proizvodov in morskih proizvodov.

2.2 Podnaslov IV.4.2 „Registri“

- Dopolnjen je seznam registracij, ki jih morajo opraviti gospodarski subjekti, da se olajša nadzor nad proizvodnimi pogoji, opredeljenimi v specifikaciji.

2.3 Podnaslov IV.4.3 „Nadzor proizvoda“

- Natančno je navedeno, kdaj se opravlja organoleptični pregled proizvoda in kako se odvzamejo vzorci. Ta podrobna pravila so nato povzeta v načrtu nadzora ali inšpekcijskega pregleda označbe porekla, ki ga pripravi nadzorni organ.

3. Naslov IV.5 „Metoda pridobivanja“

3.1 Podnaslov IV.5.1 „Prireja mleka“

- Opredeljena je mlečna čreda. Gre za „čredo krav molznic in telic za obnovo črede, ki so na kmetijskem gospodarstvu“, pri čemer „krave molznice pomenijo živali v laktaciji in živali v suhi dobi“, „telice pa pomenijo živali v obdobju med odstavitvijo in prvim povrgom“. Namen te opredelitve je jasno določiti, na katere živali se nanašajo izrazi „mlečna čreda“, „krave molznice“ in „telice“ v nadaljevanju specifikacije, da bi se izognili vsakršni zmedbi.

- Predlagana je vstavitev naslednje določbe:

„Od 1. januarja 2015 se tudi krma za telice proizvaja na geografskem območju. Telice morajo biti na kmetijskem gospodarstvu najmanj en mesec pred začetkom laktacije, njihova prehrana pa mora ustrezati določbam, ki so v tej specifikaciji določene za prehrano krav molznic v laktaciji.“

Cilj tega ukrepa je utrditi povezanost z območjem pridelave s pomočjo prehrane mlečne črede (ki vključuje telice) in olajšati nadzor nad prehrano živali (predvsem s preprečevanjem prenosa krme med kravami molznicami in telicami). Določen je rok za začetek izvajanja tega ukrepa. Za neodvisno preskrbo s krmo so namreč lahko potrebni ukrepi, katerih izvajanje je dolgotrajno: sprememba praks, sprememba parcel.

- V določbi o prepovedi križnic je pojasnjeno tako: „Uporaba in distribucija križnic v obliki zelene krme sta prepovedani za vse živali na kmetijskem gospodarstvu.“ Cilj je olajšati nadzor in preprečiti vsakršno dvoumnost za nekatere križnice, ki so lahko hkrati krma in dodatki (npr. oljna ogrščica).
- Mesto trave kot temeljne sestavine prehrane je potrjeno, natančneje določeno in okrepljeno z naslednjimi določbami: „Popasena, osušena, predosušena in silirana trava predstavlja povprečno vsaj 50 % letnega osnovnega obroka krav molznic, izraženega v suhi snovi. Popasena, osušena, predosušena in silirana trava predstavlja vsaj 30 % dnevnega osnovnega obroka krav molznic, izraženega v suhi snovi.“
- Določba o minimalni količini sena, ki se da kravam molznicam zunaj pašne sezone, je preoblikovana in dopolnjena s tem stavkom: „Seno pomeni pokošeno in posušeno travo, v kateri je več kot 80 % suhe snovi.“ V okviru nadzora se je namreč izkazalo, da je potrebna natančnejša opredelitev sena.
- Pogoji skladiščenja krme so natančneje določeni tako: „Od 1. januarja 2015 se seno, ki se uporablja za prehrano mlečne črede, skladišči v fiksnem prostoru na suhem mestu, ločenem od tal. Silirana krma se skladišči v betoniranem ali utrjenem prostoru.“ Namen teh določb je ohraniti kakovost krme. Odlog začetka izvajanja prve določbe mora gospodarskim subjektom omogočiti, da izvedejo potrebne naložbe.
- Zaradi večje natančnosti je navedeno, da prepoved stalne in izključne hlevske reje velja za krave molznice. V obdobju rasti trave je, takoj ko to omogočajo podnebne razmere, predpisana obvezna paša za krave molznice v laktaciji pod naslednjimi pogoji: „Paša ne sme trajati manj kot 150 dni na leto. Površine, ki so na voljo kravam molznicam v laktaciji, ki se pasejo, obsegajo povprečno vsaj 30 arov na kravo v pašnem obdobju. Pašniki so dostopni živalim.“ Namen teh pogojev je povečati količino paše v prehrani krav molznic.
- Surovine, ki so dovoljene v dodatkih za krave molznice, in dovoljeni aditivi so zdaj zaradi večje jasnosti navedeni na dveh ločenih pozitivnih seznamih.

Pozitivni seznam surovin, dovoljenih v dodatkih za krave molznice, je dopolnjen s proizvodi iz žitnih zrn, vlažno koruzo za zrnje, proizvodi iz semen oljnic in stročnic, stranskimi proizvodi iz semen stročnic, ostanki proizvodnje aminokislin s fermentacijo in amonijevimi solmi. Izrazi „proteinska zrna“, „vse oljne pogače brez dodane sečnine“ ter „sol, minerali“ so nadomeščeni z izrazi „semena stročnic“, „stranski proizvodi iz oljnih semen ali oljnih sadežev brez dodane sečnine“ in „mineralni elementi“. Natančneje je pojasnjeno še, da se koruzni storži lahko hranijo posušeni ali silirani. Te surovine ne vplivajo na kakovost proizvoda.

Uporaba natrijevega hidroksida za obdelavo žitaric in njihovih stranskih proizvodov je prepovedana, saj to ni tradicionalna praksa.

Pozitivni seznam aditivov nadomešča stavek „Vsak aditiv, ki neposredno spremeni sestavo mleka, je prepovedan“ ter izčrpno in podrobno našteva kategorije in funkcionalne skupine dovoljenih aditivov ob upoštevanju predpisane terminologije. Namen te spremembe je preprečiti vsakršno dvoumnost ali razlago v času nadzora.

- Dodana je določba, ki prepoveduje uporabo gensko spremenjenih organizmov v prehrani živali in kulturah na kmetijskem gospodarstvu, da se ohrani tradicionalna narava prehrane.

- Podrobna pravila o uvedbi živali, kupljenih zunaj kmetijskega gospodarstva, v mlečno čredo, so določena tako: „Kupljene telice in krave v suhi dobi morajo biti na kmetijskem gospodarstvu najmanj en mesec pred začetkom laktacije, njihova prehrana pa mora ustrezati določbam, ki so v tej specifikaciji določene za prehrano krav molznic v laktaciji.“ Tako imajo živali, kupljene zunaj kmetijskega gospodarstva, na voljo najmanj enomesečno prilagoditveno obdobje, preden se njihovo mleko uporabi za proizvodnjo sira „Fourme d'Ambert“.

Uvedba krav molznic v laktaciji v čredo je mogoča pod naslednjimi pogoji: „V mlečni čredi krave molznice, kupljene v času laktacije pri rejcih, ki ne upoštevajo pogojev za proizvodnjo sira z označbo porekla ‚Fourme d'Ambert‘, predstavljajo največ 10 % števila krav molznic v laktaciji na kmetijskem gospodarstvu v zadevnem letu ali največ eno kravo molznico v laktaciji v zadevnem letu za kmetijska gospodarstva, ki imajo manj kot 10 krav molznic na gospodarstvu.“

- Natančneje je določeno, da se zaradi večje sledljivosti mleka in lažjega nadzora „mleko iz cisterne obvezno pretoči v fiksne rezervoarje na geografskem območju označbe“.

3.2 Podnaslov IV.5.5 „Proizvodnja na kmetijah“

- V primeru proizvodnje na kmetijah je črtan stavek „[...] se uporablja mleko največ dveh zaporednih molž, pri čemer se mleko prve molže ohladi z namenom shranjevanja“. Ta stavek se šteje za nekoristnega zaradi določbe, da se za to vrsto prireje „usirjenje [...] izvede največ 16 ur po prvi molži“.

3.3 Podnaslov IV.5.3 „Predelava“

- Natančneje je določeno, da se prebadanje izvede od četrtega dne po dnevu usirjenja namesto četrta dan po usirjenju, da se prepreči dvoumnost ob nadzoru in ravna v skladu s sirarskimi praksami.

4. Naslov IV.8 „Označevanje“

Obveznost navedbe „kontrolirana označba porekla“ na etiketi je črtana in nadomeščena z obveznostjo navedbe ustreznega simbola Evropske unije za zaščiteno označbo porekla zaradi čitljivosti in sinergije pri sporočanju proizvodov, registriranih kot zaščitene označbe porekla.

5. Naslov IV.9 „Nacionalne zahteve“

V skladu z zgoraj omenjeno nacionalno reformo sistema nadzora nad zaščitnimi označbami porekla je dodana preglednica, v kateri so predstavljene glavne točke, ki jih je treba nadzirati, in metoda njihovega ocenjevanja.

PRILOGA II

PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾

„FOURME D'AMBERT“

Št. ES: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Fourme d'Ambert“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Sir z označbo porekla „Fourme d'Ambert“ je sir, proizveden iz usirjenega kravjega mleka, je valjaste oblike, visok 17 do 21 centimetrov in s premerom od 12,5 do 14 centimetrov, tehta 1,9 do 2,5 kilograma, ima plesen, ni stisnjen, ni kuhan ter je fermentiran in soljen.

Po popolnoma končanem sušenju znaša vsebnost maščobe najmanj 50 g na 100 g sira, vsebnost suhe snovi pa ne sme biti manjša od 50 g na 100 g dozorjenega sira.

Sir lahko dobi označbo porekla „Fourme d'Ambert“ šele osemindvajseti dan po dnevu usirjenja.

Sir „Fourme d'Ambert“ ima suho in s cvetom plesni pokrito nežno svetlo sivo do sivo skorjo, ki ima lahko belo, rumeno in rdečo ter tudi modrikasto plesen. Za testo bele do kremaste barve so značilne luknjice z enakomerno porazdeljeno plesnijo modre do zelene barve.

Sir „Fourme d'Ambert“ ima prožno in kremasto teksturo. Njegov prefinjen in aromatičen mlečen okus je poudarjen zaradi kombinacije arom, ki so posledica delovanja sevov plesni *Penicillium roqueforti*, in značilne sadne arome. Dovoljena sta malce slan okus in rahla grenkoba.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Osnovna prehrana krav molznic je vse leto sestavljena izključno iz krme z geografskega območja označbe. Uporaba in distribucija križnic v obliki zelene krme sta prepovedani za vse živali na kmetijskem gospodarstvu.

Popasena, osušena, predosušena in silirana trava predstavlja povprečno vsaj 50 % letnega osnovnega obroka krav molznic, izraženega v suhi snovi. Popasena, osušena, predosušena in silirana trava predstavlja vsaj 30 % dnevnega osnovnega obroka krav molznic, izraženega v suhi snovi.

Zunaj pašnega obdobja krave molznice prejemajo vsaj 3 kg sena na dan na kravo, izraženega v suhi snovi.

V obdobju rasti trave je, takoj ko to omogočajo podnebne razmere, predpisana obvezna paša za krave molznice v laktaciji. Paša ne sme trajati manj kot 150 dni na leto.

Vnos dodatkov in aditivov je omejen na 1 800 kg suhe snovi na kravo molznico na leto v povprečju za vse krave molznice.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

V dodatkih in aditivih so dovoljene samo surovine in aditivi, navedeni na pozitivnem seznamu.

V živalski krmi so dovoljene samo rastlinske vrste, stranski proizvodi in dopolnilna krmna mešanica iz gensko nespremenjenih proizvodov.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Prيرهja mleka ter proizvodnja, zorenje in skladičenje sira do 28 dni od dneva usirjenja se izvajajo na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Sir „Fourme d'Ambert“ je dovoljeno razrezati, če to ne spremeni njegove teksture.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na etiketi sira „Fourme d'Ambert“ sta ime označbe, napisano s črkami, ki so najmanj enake dvema tretjinama velikosti največjih črk na etiketi, in simbol ZOP Evropske unije.

Neposredno zraven imena označbe porekla ne sme biti nobene dodatne označbe, razen posebnih označb proizvodnega obrata ali blagovne znamke.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje sira „Fourme d'Ambert“ zajema naslednje območje:

Departma Puy-de-Dôme

kantoni Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montai-gut, 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: vse občine;

občine 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, Pesli-ères, 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;

Departma Cantal

kantoni Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: vse občine;

Departma Loire

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

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Geografsko območje sira „Fourme d'Ambert“ je na goratem območju in zajema:

- območje, ki zajema visoke pašnike na najvišjem delu gorskega območja Forez na meji med departmajema Loire in Puy-de-Dôme. Obsežni visoki goli pašniki na granitni podlagi, obkroženi s pobočji, poraslimi z iglavci, so pod vplivom celinskega in oceanskega podnebja (povprečne letne temperature pod 10 °C) in prejmejo povprečno več kot 1 000 mm padavin na leto, ter
- območje, ki zajema predvsem planote s kristalasto ali vulkansko podlago, ki jih prekinjajo zaprte doline, ter ima zaradi nadmorske višine ali zelo strmih pobočij značilnosti gorskega območja, v nasprotju z ravno in nizko ležečo planjavo Limagnes, ki leži na predvsem ilovnato-apnenčasti podlagi in ima bolj suho podnebje.

Geografsko območje je zaradi nadmorske višine in deževnega podnebja ugodno za rast trave.

Človeški dejavniki

Začetki proizvodnje sira „Fourme d'Ambert“ gotovo segajo v zgodnji srednji vek, o čemer priča v kamen izklesana podoba v stari fevdalni kapeli sredi gorskega območja Forez. Na visokih pašnikih so kolibe ali koče (planinska poslopja na višji nadmorski višini kot stalna prebivališča, to je na nadmorski višini več kot 1 200 metrov), ki so dokaz pastirske dejavnosti, povezane z zgodovinsko proizvodnjo sira „Fourme d'Ambert“. Do sredine 20. stoletja je bila ta dejavnost del zelo posebne gospodarske in družbene organizacije. Majhne črede so namreč poleti vodili na gorske pašnike, s čimer so sprostili vaše pašnike, ki so jih kosili za zimsko zalogo krme. Skrb za živali, proizvodnja sira in paša črede so bile v izključni domeni žensk, ki so del leta preživele v gorah, medtem ko so moški ostali v vasi zaradi košnje in žetve. Potem ko je bil sir vzet iz kalupa, je bil postavljen na žlebove iz lesa iglavcev (izdolbena poldebla), ki so imeli obliko sira.

Rejci še naprej za prehrano krav molznic uporabljajo predvsem travo. Proizvodne tehnike so se sicer zaradi razvoja proizvodnje na začetku 20. stoletja spremenile, vendar so se skupne navade vseh sirarjev in posebno znanje ohranili. Prav to posebno znanje je danes potrebno za proizvodnjo sira „Fourme d'Ambert“. Sirmna se razreže v zrna velikosti koruznih zrn, ki se nato premešajo, da jih prekrije zelo tanka plast, ki preprečuje njihovo sprijetje med vlivanjem v kalupe. S prvim odcejanjem na traku pred vlivanjem v kalupe se sirmna loči od dela sirotke, ne da bi se zrna zdrobila. Po vlivanju v kalupe se odcejanje izvede brez stiskanja in z obračanjem sira, da se omogoči odstranjevanje preostale sirotke, obenem pa se ohranijo luknje, ki so v siru nastale v prejšnji fazi. Soljenje prispeva k dokončanju odcejanja. Ko sir dobi dovolj trdno obliko, kar se zgodi po najmanj štirih dneh, ga je treba prebosti, da nastanejo luknje za dotok kisika v notranjost testa. Obvladovanje temperature in vlažnosti med zorenjem omogoča nastanek skorje in nadzor razvoja plesni *Penicillium roqueforti*.

5.2 Posebnosti proizvoda

„Fourme d'Ambert“ je sir iz kravjega mleka, značilne valjaste, podolgovate in pokončne oblike, visok 17 do 21 centimetrov in s premerom od 12,5 do 14 centimetrov.

V testu so luknje z enakomerno porazdeljeno plesnijo zaradi razvoja plesni *Penicillium roqueforti*.

Sir ima prožno in kremasto teksturo.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Oblika sira „Fourme d'Ambert“ je povezana z gospodarsko in družbeno organizacijo, ki se je v zgodovini vzpostavila na geografskem območju, da bi izkoristila naravno okolje, ugodno za rast trave in živinorejo.

Ta oblika je bila namreč prilagojena majhnim čredam in ženskam, ki so proizvajale sir: zanje je bilo potrebnega malo mleka in omogočala je preprosto delo. Značilna podolgovata in pokončna oblika sira „Fourme d'Ambert“ je bila posebej prilagojena odcejanju na žlebovih iz lesa iglavcev, ki so se uporabljali v tem obdobju.

Enakomerno porazdeljena plesen v testu sira „Fourme d'Ambert“ je rezultat znanja, uporabljenega pri njegovi proizvodnji. Velikost zrn sirmine in mešanje namreč določata čvrstost testa ter spodbujata nastajanje lukenj, potrebnih za razvoj plesni *Penicillium roqueforti*. Ta razvoj spodbujajo še prvo odcejanje na traku, nato odcejanje brez stiskanja, obračanje in dotok kisika v testo s prebadanjem. Plesen pa se še bolj razvije med zorenjem.

Prožna in kremasta tekstura sira „Fourme d'Ambert“ nastane predvsem zato, ker je opuščen drobljenje, medtem ko so odcejanje, soljenje in zorenje prilagojeni.

Sir „Fourme d'Ambert“ je kot rezultat okolja, načina življenja in posebnih sirarskih tehnik izraz skupnosti ljudi, ki živijo v naravnem sredogorskem okolju.

Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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