

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 27/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„FOURME D'AMBERT” VAGY „FOURME DE MONTBRISON”

EK-szám: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás érintett szakaszcímei:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb [kérjük, határozza meg]

2. A módosítás(ok) típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)

- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedésekből eredő átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás(ok):**

3.1. *Elnevezés:*

A „Fourme d’Ambert vagy Fourme de Montbrison” elnevezést felváltja a „Fourme d’Ambert” elnevezés.

Ez a módosítás a termékleírás további részére is alkalmazandó.

E két elnevezés tulajdonképpen két külön terméknek felel meg. E módosítás révén a „Fourme d’Ambert” OEM megkülönböztethetővé válik a „Fourme de Montbrison” OEM-től.

3.2. *Leírás:*

A termékleírás első bekezdése a következőképpen módosul: „A Fourme d’Ambert (...) világosszürke-szürke színű sajt, amelyen megjelenhet fehér, sárga és piros nemespenész, valamint kékes árnyalat. A fehér vagy krémszínű sajtészta röglyukas, illetve röghezagos, egyenletesen elszórt kékes-zöldes nemespenész-erezettel.”

A leírás második bekezdésének helyébe az alábbi bekezdés lép:

„A „Fourme d’Ambert” altalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajt beoltott tehéntejből készül, 17–21 cm magas, 12,5–14 cm átmérőjű és 1,9–2,5 kg súlyú, henger alakú, penészesítésű, préseletlen, nyers, erjesztett és sózott sajt.

100 gramm sajt zsírtartalma a teljes száradást követően legalább 50 gramm, és 100 gramm érlelt sajt szárazanyag-tartalma nem lehet kevesebb 50 grammnál.”

Indokolás:

E megfogalmazás révén pontosabb a sajt leírása: pontosításra került a méret és a súly, valamint a sajtkeg és a sajtészta kinézete.

3.3. *Földrajzi terület:*

A termékleírás 3. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„A Fourme d’Ambert földrajzi területe az alábbiakat foglalja magában:

- a termék történelmi származási területe: a Forez-hegység magaslatán fekvő Forez-i fennsík (Hautes Chaumes du Forez) a Loire és a Puy de Dôme megye határvidékén. Ez a terület mind geomorfológiai, mind botanikai szempontból egy jól körülhatárolható természeti egységet képez. A gránit alapkőzeten elterülő sivár fennsíkon a kontinentális és az óceáni éghajlat hatása és jellemző csapadékviszonya érvényesül. A számba vett különböző növénytakaságok egyrészt a terület helyi jellemzőitől, másrészt a jelenlegi és múltbeli legeltetési gazdálkodástól függenek: pázsit vagy ré; fekete áfonya, csarab és seprűzanót uralta fennsík; palástfüvel és mocsári áfonyával benőtt területek; nedves közeg és tőzeglápok. A fennsíkon található a sajt ősi készítéséhez kapcsolódó legeltetési gyakorlatáról tanúskodó – az állandó lakhelynél magasabban elhelyezkedő – hegyi istálló vagy kőházak („jas” vagy „jasserie”).

- a peremterület, amely megfelel a termelés 20. század elején történt kiszélesedésének. Azok a területek, amelyek magaslati elhelyezkedésüknél vagy erőteljes lejtőiknél fogva a hegyvidéki térség fogalmához kapcsolhatóak. Ezek elsősorban kristályos vagy vulkanikus fennsíkok, amelyeket beékelődött völgyek tagolnak, és ahol a gazdaság a szarvasmarha-tenyésztésen alapul.

A tejtermelés, a beoltás után 28 napig tárolt sajtok készítése és érlelése az összefoglalóban felsorolt településekre kiterjedő földrajzi területen belül történik.”

Indokolás:

A Fourme d'Ambert jellemzőinek meghatározása során a fenti kritériumoknak megfelelően leszűkítésre került az előállítás földrajzi területe.

Az eredetileg 858 települést magában foglaló területhez képest a leszűkítés eredményeképpen a Fourme d'Ambert tekintetében 495 települést kizártak.

3.4. A származás igazolása:

A pont a következő bekezdésekkel egészül ki:

„A tejtermelésben, a tejbegyűjtésben, a Fourme d'Ambert előállításában és érlelésében teljes egészében vagy részben részt venni kívánó piaci szereplőknek azonosító nyilatkozatot kell tenniük. Ezt a nyilatkozatot a csoportosulás átvételezi és nyilvántartásba veszi.

Minden piaci szereplő az illetékes hatóságok rendelkezésére bocsátja a nyilvántartásokat, valamint az eredet, a minőség, valamint a tej és a sajt előállítási körülményeinek ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot, különösen a napi könyvelést, amelyben fel vannak tüntetve a tej és a sajt bejövő és kimenő mennyiségei, vagy bármely egyéb ezzel egyenértékű könyvelési dokumentumot.

Az érlelő pincék üzemeltetői kötelesek speciális nyilvántartásokat vagy ennek megfelelő könyvelési dokumentumokat vezetni a kimenő és bejövő termékekről, amelyekben szerepelnek többek között az alábbi megjelölések: szurkálás (pikírozás) dátuma, a sajtok száma és a tételek megjelölése, a pince vagy érlelő helyiség elhagyásának dátuma az érlelést követően.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja az adott vizsgálaton bemutatott termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.”

Indokolás:

A pontosításokkal biztosítani lehet a termékek eredetének hatékonyabb ellenőrzését és nyomonkövetését. Ezek összhangba kerültek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések ellenőrzésére vonatkozó, 2007-ben módosított nemzeti szabályozással.

3.5. Az előállítás módja:

Ezt az előző termékleíráshoz képest jelentősen pontosított részt átfogalmazták és több alrészre osztották. A korábbi szöveg helyébe a következő lép:

T e j t e r m e l é s

a) A napi táplálék alapja

„A tejelő tehenek napi táplálékának alapja az egész évben kizárólag az eredetmegjelölés szerinti földrajzi területről származó takarmány.”

„Ettől az előírástól szárazság, időjárási viszonyok vagy egyéb kivételes körülmények esetén el lehet térni.”

„A megengedett táplálékok a következők: minden takarmány, kivéve a káposztaféléket.”

„A takarmányozás alapját a legelt friss fű, a széna, a fonnyasztott vagy silózott fű képezi.”

„A legeltetési időszakon kívül a tejelő állomány átlagos szénaadagjának tejelő tehenenként és naponta legalább 3 kg szárazanyagot kell kitennie.”

Indokolás:

E pontosítások célja, hogy a tejelő tehenek táplálásának meghatározásával szorosabbá váljon a sajt és az OEM területe közötti kapcsolat.

b) A csorda tartása és a legeltetés

„A legeltetési időszakban tilos a kizárólagosan állandó istállózással történő tartás csakúgy, mint a zárt térben történő tartás.”

„Amikor rendelkezésre áll fű, és amint az időjárási feltételek azt lehetővé teszik, kötelező a legeltetés.”

Indokolás:

E pontosítások célja, hogy a tejelő tehenek legeltetési feltételeinek meghatározásával szorosabb legyen a sajt és az OEM területe közötti kapcsolat.

c) Kiegészítő táplálékok

„A kiegészítő táplálékok és adalékok mennyisége a tejelő tehenek összességénél évente és tejelő tehenenként átlagosan legfeljebb 1 800 kg szárazanyag lehet.

A megengedett kiegészítő táplálékok és adalékanyagok a következők:

- Minden gabonaféle és azokból előállított termék,
- Csókkukorica,
- Mindenfajta takarmánypogácsa, karbamid hozzáadása nélkül,
- Szárított lucerna, szárított répapép, tejsavó, melasz, fehérjenövények és olajos növények magja,
- Sók, ásványi anyagok, nyomelemek, vitaminok.

Minden, a tej összetételét közvetlenül megváltoztató adalékanyag tilos.”

Indokolás:

A kiegészítő táplálékok (a takarmánytól eltérő minden táplálék: gabonaféle, ásványi anyag stb.) elengedhetetlenek a tejtermelésben. Ezeket a táplálékokat csak igen ritkán termelik a megjelölés szerinti földrajzi területen. Használatukat nem lehet megtiltani, de össze kell állítani egy pozitív listát, hogy kiküszöbölhetőek legyenek azon kiegészítők, amelyek nemkívánatos hatással lehetnek a tej minőségére. Ráadásul e kiegészítők és adalékok mennyisége korlátozott, hogy a földrajzi területről származó alaptáplálék előnyben részesüljön.

d) A tej tárolása a gazdaságban

„Lefejés után a tejet hűtött tartályokban tárolják.”

„A tej tárolása a gazdaságban nem haladhatja meg a legkorábbi fejest követő 48 órát.”

Indokolás:

E pontosítások célja a tej minőségének garantálása a gazdaságban, valamint a sajtüzemben történő első beavatkozásokat megelőzően.

A feldolgozásra kerülő tej

„Az első művelet a tej sajtá alakításának folyamatában a sajtkészítés helyére történő beérkezéstől számított 24 órán belül történik.”

„A tejet tilos az alvasztást megelőzően a vizes rész részleges eltávolításával koncentrálni.”

„A zsírtartalom beállítása és a tej homogenizálása engedélyezett, a fehérjeanyag beállítása tilos.”

„A tej előérlelése, valamint a hőkezelés megengedett.”

Indokolás:

E szakasz megfelelőbb behatárolása céljából a feldolgozásra kerülő tejure vonatkozó termelési feltételek összessége pontosan leírásra került.

Feldolgozás

„A sajtészta erezetét a *Penicillium roqueforti* penész kultúra beoltásával érik el.”

„A tejalapanyagokon kívül a tejben vagy a termelés során engedélyezett összetevők vagy termelési adalékok kizárólag a következők: a tejtöltő, az ártalmatlan baktérium-, élesztő- és nemespenész-kultúrák, a kalcium-klorid és a só.”

„A beoltás 30–35 °C fokos hőmérsékleten történik. Kizárólag tejtöltő segítségével végzik.”

„A különböző további szakaszok a következőkben a „a koagulum vagy alvadék” feldarabolása, a keverés, a formázás, a kicsurgatás, a kicsurgatás végén végzett sózás, az alábbi pontokban történő meghatározás szerint:

- A kapott alvadt tej, az ún. „koagulum vagy alvadék” feldarabolása körülbelül 1-2 cm oldalú darabokra történik, így a művelet végén ún. „kukoricaszemek” képződnek a kádban.
- Az alvadék-savó keveréket többször keverik, majd pihentetik, amíg kellően lecsurgatott szemek nem képződnek.
- A tejsavó egy része a formázás előtt kivonható.
- A formázás a szalagon vagy háztáji előállítás esetén azzal egyenértékű rendszer segítségével történő első kicsurgatást követően történik.
- A 18–25 °C hőmérsékletű helyiségben történő kicsurgatás préselés nélkül, forgatással történik 24–48 órán keresztül.
- A sózás a kicsurgatás végeztével, valamint a formából való kivételt követően sós pác és/vagy száraz só felhasználásával történik.”

„A sajt belsejének szellőztetésére szolgáló és ezáltal a *Penicillium roqueforti* képződését elősegítő szurkálást a 6–15 °C hőmérsékletű helyiségben történő oltást követő negyedik naptól végzik.”

„A tejből származó alapanyagok, a gyártás alatt lévő termékek, az alvadék, valamint a friss sajt negatív hőmérsékleten való tartással biztosított konzerválása tilos.”

Indokolás:

A sajt előállításának valamennyi feltétele pontosításra került.

Az oltási hőmérséklet, valamint a sajt jellemzőinek elérése szempontjából fontos sózás időszaka pontosabb lett.

A szurkálás fázisa alapvető fontosságú a Fourme d’Ambert jellegzetes érezetének elérése szempontjából. Fontos tehát megfelelően leírni ezt a fázist.

Érlelés és tárolás

„A szurkálás után következik a legalább 17 napos, 6–12 °C hőmérsékleten, 90–98 % relatív nedves-ségtartalmú pincében vagy érlelő helyiségben történő érlelési időszak.”

„A sajtokat ezt követően egy 0–6 °C hőmérsékletű helyiségben tárolják a beoltást követő 28 napon keresztül.”

„A sajt csak a beoltás időpontját követő huszonnyolcadik naptól kezdődően viselheti a „Fourme d’Ambert” oltalom alatt álló eredetmegjelölést.”

„Az alvadék vagy túró későbbi feldolgozás céljából bármilyen módon történő tartósítása tilos.”

„A friss sajtok és az érlelési fázisban lévő sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

Indokolás:

Az érlelési feltételek a sajtkészítés e fontos fázisának megfelelő meghatározása céljából kerültek pontosításra.

Háztáji előállítás

„A háztáji előállítás speciális esetében legfeljebb két egymást követő fejből származó tej kerül felhasználásra, az első fejből származó tej tárolása hűtéssel történik.”

„A sajt előállítása nyers és teljes, nem szabványosított fehérje- és zsírtartalmú tej felhasználásával történik.”

„A beoltás a legutolsó fejest követően legfeljebb 16 órával történik.”

„A formázás a szalagon vagy egy ennek megfelelő rendszeren történő első kicsurgatást követően történik.”

Indokolás:

A háztáji előállítás különböző specifikus fázisai egy részbe kerültek.

3.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A második, harmadik és negyedik bekezdések helyébe az alábbiak lépnek:

„E magaslati régióban, amely gránit alapkőzeten elterülő kiterjedt sivár fennsík, a kontinentális és az óceáni éghajlat hatása és jellemző csapadékviszonya érvényesül. A területen a természeti nehézségek ellenére a szerény csordák tejtermelésére alapuló sajtkészítésre irányuló, élénk legeltetési gazdálkodás folyt.

Egészen a második világháborúig a sajt kizárólag háztáji előállítását – az Alpok magashegyi faházikóhoz vagy az auvergne-i kőkunyhókhoz („buron”) hasonló – jellegzetes helyi kőházakban („jasserie”) végezték, amelyek benépesítették a Forez-hegység láncolatának két oldalát. Ebben az időben csak egy típusú sajt létezett Fourme d'Ambert vagy Fourme de Montbrison néven – a hegység egyik és másik oldalán lévő két fontos piac után kapták a nevüket.

A 20. század elején, amikor a forez-i magashegyi legelőkön a háztáji termelés hanyatlásnak indult, tejfeldolgozók települtek a Forez-i hegyekbe, elsősorban a keleti lejtőkre. 1950-ben körülbelül 15 tejfeldolgozó gyűjtötte be itt a tejet, néha igen kis területről.

Szintén a 20. század elején jelentek meg a „Fourme” előállítói a hagyományos térségen kívül is. Először Puy du Dôme nyugati részén (Laquille és Rochefort-Montagne), majd Cantal-ban (Murat) és a Dore völgyében (Thiers, Puy du Dôme). Az 1950-es években végül letelepedtek a Saint-Flour-i (Cantal megye) és Balbigny-i (Loire-i síkság) termelők.

A termelés 20. század elején történt kiszélesedésének megfelelő peremterület olyan területekből áll, amelyek magaslati elhelyezkedésüknél vagy erőteljes lejtőiknél fogva a hegyvidéki térség fogalmához kapcsolhatóak. Ezek elsősorban kristályos vagy vulkanikus fennsíkok, amelyeket beékelődött völgyek tagolnak, és amelyek gazdasága a szarvasmarha-tenyésztésre alapul.

A háztáji termelés visszaszorulásával, valamint az előállítási terület kiszélesedésével egy időben az előállítási technikák is fejlődtek. Így a „Fourme” fejlődésével párhuzamosan elmaradt a sajtmassza keverése és sózása, és inkább egy kevésbé erőteljes lecsurgatás és sós páccal történő sózás került előtérbe. A vagy „Fourme d'Ambert” vagy „Fourme de Montbrison” elnevezésre hallgató egy és ugyanazon termékről egyre inkább áttértek két különálló termékre: egy „Montbrison” típusú termékre, amelyet az előzetes lecsepegtetés, az aprítás, az alvadt sajtmassza sózása jellemez, valamint egy „Ambert” típusú termékre, amelyre pedig a rövid lecsurgatás és a sós páccal/vagy száraz sóval történő felszíni sózás jellemző.

E sajt oltalom alatt álló eredetmegjelölés-ként való elismerésekor, habár a dokumentumok a Fourme d'Ambert és a Fourme de Montbrison elnevezéseket szinonimaként kezelik, a tényekből kiderül, hogy mind a sajt-készítés helye, mind a sajt-előállítás technológiája szempontjából az előállítási szokások jelentősen megkülönböztetik e két sajtot egymástól. Így kidolgozásra került a két sajt pontosabb meghatározása, valamint a földrajzi területen belül elhatárolásra került a két sajt hagyományos előállítási területe."

Indokolás:

Az „Elnevezés”, a „Földrajzi terület”, a „Leírás”, valamint „Az előállítás módja” pontok módosításával a „Kapcsolat” pont is módosult.

3.7. Címkézés:

Új rendelkezések a nemzeti szabályozás változása következtében szükségessé vált frissítés céljából, valamint pontosítások. Az INAO logo feltüntetési kötelezettségének eltörlése.

3.8. Nemzeti előírások:

Kiegészítés az alábbiakkal:

„A «Fourme d'Ambert» oltalom alatt álló eredetmegjelölésről szóló rendelet, valamint annak végrehajtási rendelete.”

Indokolás:

Az OEM termékleírásába bekerültek a 2002. április 29-i határozattal meghozott, oltalom alatt álló eredetmegjelölésről szóló végrehajtási rendelet rendelkezései.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„FOURME D'AMBERT”

EK-szám: FR-PDO-0117-0119-30.03.2006

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Cím: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert
Cím: 4, place de l'Hôtel de Ville
63600 Ambert
FRANCE
Tel. +33 473820155
Fax +33 473824400
E-mail: contact@fourme-ambert.com
Összetétel: termelők/feldolgozók () egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály: sajtok

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Fourme d'Ambert”

4.2. Leírás:

Tehéntejből készült, henger alakú, 17–21 cm magas, 12,5–14 cm átmérőjű és 1,9–2,5 kg súlyú penész-erezésű, préseletlen, nyers, erjesztett és sózott sajt, amelynek zsírtartalma a teljes száradást követően legalább 50 gramm, szárazanyag-tartalma legalább 50 %.

A kéreg száraz, világosszürke-szürke színű, amelyen megjelenhet fehér, sárga és piros nemespenész, valamint kékes árnyalat. A fehér vagy krémszínű sajtészta röglyukas, illetve röghézagos, egyenletesen eloszló kékes-zöldes nemespenész-erezettel.

4.3. Földrajzi terület:

A Fourme d'Ambert földrajzi területe az alábbiakat foglalja magában:

- a termék történelmi származási területe: a Forez-hegység magaslatán fekvő Forez-i fennsík (Hautes Chaumes du Forez) a Loire és a Puy de Dôme megye határvidékén. Ez a terület mind geomorfológiai, mind botanikai szempontból egy jól körülhatárolható természeti egységet képez. A gránit alapközeten elterülő sivár fennsíkon a kontinentális és az óceáni éghajlat hatása és jellemző csapadékviszonya érvényesül. A számba vett különböző növénytársulások egyrészt a terület helyi jellemzőitől, másrészt a jelenlegi és múltbeli legeltetési gazdálkodástól függenek: pázsit vagy rét; fekete áfonya, csarab és seprűzanót uralta fennsík; palástfüvel és mocsári áfonyával benőtt területek; nedves közeg és tőzeglápok. A fennsíkon található a sajt ősi készítéséhez kapcsolódó legeltetés gyakorlatáról tanúskodó – az állandó lakhelynél magasabban elhelyezkedő – hegyi istállók vagy kőházak („jas” vagy „jasserie”).
- a peremterület, amely megfelel a termelés 20. század elején történt kiszélesedésének. Azok a területek, amelyek magaslati elhelyezkedésüknél vagy erőteljes lejtőiknél fogva a hegyvidéki térség fogalmához kapcsolhatóak. Ezek elsősorban kristályos vagy vulkanikus fennsíkok, amelyeket beéklődött völgyek tagolnak, és ahol a gazdaság a szarvasmarha-tenyésztésre alapul.

A tejtermelés, a beoltás után 28 napig tárolt sajtok készítése és érlelése az alábbi települések területére kiterjedő földrajzi területen belül történik.

P u y - d e - D ô m e m e g y e

Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roches-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 kantonok: valamennyi település.

Aubières kanton: Romagnat település.

Beaumont kanton: Saint-Genès-Champanelle település.

Billom kanton: Bongheat, Mauzun, Montmorin település.

Champeix kanton: Clémensat, Courgoul, Creste, Grandeyrolles, Ludesse, Montaigut-le-Blanc, Saint-Floret, Saint-Nectaire, Saint-Vincent, Saurier, Tourzel-Ronzières, Verrières település.

Châteldon kanton: Châteldon, Lachaux, Paslières, Puy-Guillaume, Ris település.

Combronde kanton: Combronde település.

Gerzat kanton: Sayat település.

Isoire kanton: Vodable település.

Jumeaux kanton: Champagnat-le-Jeune, La Chapelle-sur-Usson, Esteil, Peslières, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Valz-sous-Châteauneuf település.

Lezoux kanton: Néronde-sur-Dore, Orléat, Peschadoires település.

Menat kanton: Blot-l'Église, Lisseuil, Menat, Neuf-Église, Pouzol, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Pardoux, Saint-Rémy-de-Blot, Servant, Teilhet település.

Riom-Est kanton: Châtelguyon település.

Riom-Ouest kanton: Enval, Volvic település.

Royat kanton: Chanat-la-Mouteyre, Durtol, Orcines település.

Saint-Amant-Tallende kanton: Aydat, Chanonat, Cournols, Olloix, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saulzet-le-Froid, Le Vernet-Sainte-Marguerite település.

Saint-Germain-Lembron kanton: Saint-Gervazy település.

Sauxillanges kanton: Bansat, Chaméane, Egliseneuve-des-Liards, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Jean-en-Val, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Sauxillanges, Sugères, Vernet-la-Varenne település.

Vic-le-Comte kanton: Isserteaux, Manglieu, Pignols, Sallèdes település.

Cantal megye

Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud kantonok: valamennyi település.

Loire megye

Montbrison kanton: Lérigneux, Roche település.

Noirétable kanton: La Chamba, La Chambonie település.

Saint-Georges-en-Couzan kanton: Chalmazel, Jeansagnière, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain település.

4.4. A származás igazolása:

A tejtermelésben, a tejbegyűjtésben, a Fourme d'Ambert előállításában és érlelésében teljes egészében vagy részben részt venni kívánó piaci szereplőknek azonosító nyilatkozatot kell tenniük. Ezt a nyilatkozatot a csoportosulás átvételezi és nyilvántartásba veszi.

Minden piaci szereplő az illetékes hatóságok rendelkezésére bocsátja a nyilvántartásokat, valamint az eredet, a minőség, valamint a tej és a sajt előállítási körülményeinek ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot, különösen a napi könyvelést, amelyben fel vannak tüntetve a tej és a sajt bejövő és kimenő mennyiségei, vagy bármely egyéb ezzel egyenértékű könyvelési dokumentumot.

Az érlelő pincék üzemeltetői kötelesek speciális nyilvántartásokat vagy ennek megfelelő könyvelési dokumentumokat vezetni a kimenő és bejövő termékekről, amelyekben szerepelnek többek között az alábbi megjelölések: szurkálás (pikírozás) dátuma, a sajtok száma és a tételek megjelölése, a pince vagy érlelő helyiség elhagyásának dátuma az érlelést követően.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja az adott vizsgálaton bemutatott termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.

4.5. Az előállítás módja:

A tejelő tehenek napi táplálékának alapja az egész évben kizárólag az eredetmegjelölés szerinti földrajzi területről származó takarmány. Ettől az előírástól szárazság, időjárási viszontagságok vagy egyéb kivételes körülmények esetén el lehet térni.

A takarmányozás alapját a legelt friss fű, a széna, a fonnyasztott vagy silózott fű képezi. Amikor rendelkezésre áll friss fű, és amint az időjárási feltételek azt lehetővé teszik, kötelező a legeltetés. A legeltetési időszakban tilos a kizárólagosan állandó istállózással történő tartás csakúgy, mint a zárt térben történő tartás. A kiegészítő táplálékok és adalékok mennyisége a tejelő tehenek összességénél évente és tejelő tehenenként átlagosan legfeljebb 1 800 kg szárazanyag lehet.

A tej tárolása a gazdaságban nem haladhatja meg a legkorábbi fejést követő 48 órát.

Háztáji előállítás esetében a sajt nyers és teljes, nem szabványosított fehérje- és zsírtartalmú tejből készül.

A beoltás 30–35 °C fokos hőmérsékleten történik. Kizárólag tejtöltő segítségével végzik.

A különböző további szakaszok a következőkben: a „koagulum vagy alvadék” feldarabolása körülbelül 1-2 cm oldalú darabokra történik, így a művelet végén ún. „kukoricaszemek” képződnek a kádban, a keverés, a formázás, a kicsurgatás, a kicsurgatás végén sózás-sós pác és/vagy száraz só-felhasználásával.

A szurkálást a 6–15 °C hőmérsékletű helyiségben történő oltást követő negyedik naptól végzik.

A szurkálás után következik a legalább 17 napos, 6–12 °C hőmérsékleten, 90–98 % relatív nedvesgőztartalmú pincében vagy érlelő helyiségben történő érlelési időszak.

A sajtokat ezt követően egy 0–6 °C hőmérsékletű helyiségben tárolják a beoltást követő 28 napon keresztül.

A sajt csak a beoltás időpontját követő huszonnyolcadik naptól kezdődően viselheti a „Fourme d’Ambert” oltalom alatt álló eredetmegjelölést.

4.6. Kapcsolat:

A sajt gyártása egész biztosan a kora középkorra nyúlik vissza a Haut-Forez térségben, ahol egészen a második világháborúig fennmaradt a legeltetési mezőgazdasági gazdálkodási forma.

A sajtot a legendák szerint ugyanakkor a gallok idején a hitüket a Forez-i hegyekben gyakorló druidák is ismerték már, és MAZE úr, a Pasteur Intézet volt igazgatója szerint, a Fourme d’Ambert vagy a Fourme de Montbrison sajtot már Caesar hódítása előtt is készítették az avernes-i vidéken.

A 8–9. században találhatunk egyértelmű bizonyítékot a Fourme d’Ambert vagy a Fourme de Montbrison létezésére; nagyon jellegzetes formáját ugyanis ábrázolták a Forez-i hegyekben, Saint-Anthème közelében lévő régi chaulme-i feudális kápolna bejáratú ajtaja fölött található hét kő egyikén.

A Fourme kifejezés a „forme” szóból származik, amely az alvadékot tartalmazó edény elnevezése. A kifejezés ma is használatos a közép-franciaországi hegyi sajtok megjelölésére.

Az előállítási terület bölcsője a Forez-i hegységben található, amelynek legmagasabb pontja az 1 640 méter magasan fekvő Pierre-Sur-Haute. E magaslati régióban, amely gránit alapkőzeten elterülő kiterjedt sívár fennsík, a kontinentális és az óceáni éghajlat hatása és jellemző csapadékviszonya érvényesül. A területen a természeti nehézségek ellenére a szerény csordák tejtermelésére alapuló sajtkészítésre irányuló, élénk legeltetési gazdálkodás folyt.

Egészen a második világháborúig a sajt kizárólag háztáji előállítását – az Alpok magashegyi faházikóihoz vagy az auvergne-i kőkunyhókhoz („buron”) hasonlatos – jellegzetes helyi kőházakban („jasserie”) végezték, amelyek benépesítették a Forez-hegység láncolatának két oldalát. Ebben az időben csak egy típusú sajt létezett Fourme d’Ambert vagy Fourme de Montbrison néven – a hegység egyik és másik oldalán lévő két fontos piac után kapták a nevüket.

A 20. század elején, amikor a forez-i magashegyi legelőkön a háztáji termelés hanyatlásnak indult, tejfeldolgozók települtek a Forez-i hegyekbe, elsősorban a keleti lejtőkre. 1950-ben körülbelül 15 tejfeldolgozó gyűjtötte be itt a tejet, néha igen kis területről.

Szintén a 20. század elején jelentek meg a „Fourme” előállítói a hagyományos térségen kívül is. Először Puy du Dôme nyugati részén (Laquille és Rochefort-Montagne), majd Cantal-ban (Murat) és a Dore völgyében (Thiers, Puy du Dôme). Az 1950-es években végül letelepedtek a Saint-Flour-i (Cantal megye) és Balbigny-i (Loire-i síkság) termelők.

A termelés 20. század elején történt kiszélesedésének megfelelő peremterület olyan területekből áll, amelyek magaslati elhelyezkedésüknél vagy erőteljes lejtőiknél fogva a hegyvidéki térség fogalmához kapcsolhatóak. Ezek elsősorban kristályos vagy vulkanikus fennsíkok, amelyeket beékelődött völgyek tagolnak, és amelyek gazdasága a szarvasmarha-tenyésztésre alapul.

A háztáji termelés visszaszorulásával, valamint az előállítási terület kiszélesedésével egy időben az előállítási technikák is fejlődtek. Így a „Fourme” fejlődésével párhuzamosan elmaradt a sajtmassza keverése és sózása, és inkább egy kevésbé erőteljes lecsurgatás és sós páccal történő sózás került előtérbe. A vagy „Fourme d’Ambert”, vagy „Fourme de Montbrison” elnevezésre hallgató egy és ugyanazon termékről egyre inkább áttértek két különálló termékre: egy „Montbrison” típusú termékre, amelyet az előzetes lecsepegtetés, az aprítás, az alvadt sajtmassza sózása jellemez, valamint egy „Ambert” típusú termékre, amelyre pedig a rövid lecsurgatás és a sós páccal/vagy száraz sóval történő felszíni sózás jellemző.

E sajt oltalom alatt álló eredetmegjelölésként való elismerésekor, habár a dokumentumok a Fourme d’Ambert és a Fourme de Montbrison elnevezéseket szinonimaként kezelik, a tényekből kiderül, hogy mind a sajt készítés helye, mind a sajt előállítás technológiája szempontjából az előállítási szokások jelentősen megkülönböztetik e két sajtot egymástól. Így kidolgozásra került a két sajt pontosabb meghatározása, valamint a földrajzi területen belül elhatárolásra került a két sajt hagyományos előállítási területe.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: I.N.A.O.
Cím: 51, rue d’Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

Név: D.G.C.C.R.F.
Cím: 59, Bd V. Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Fax +33 144973037

4.8. Címkézés:

A címkén kötelező feltüntetni az „Appellation d’Origine Contrôlée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot, valamint az eredetmegjelölés elnevezését a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez közvetlenül hozzáfűzött bármilyen megjelölés feltüntetése tilos, kivéve a védjegyet vagy a márkanévet.