

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1207/2013 DE LA COMISIÓN

de 22 de noviembre de 2013

por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Fourme d'Ambert (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Fourme d'Ambert», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1263/96 de la Comisión⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales y los datos de contacto de las estructuras encargadas del control de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Fourme d'Ambert» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 22 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

ANEXO I

Queda aprobada la modificación siguiente del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Fourme d'Ambert»:

1. **Rúbrica IV.2. «Descripción del producto»**

- La descripción organoléptica siguiente completa la descripción del producto: «El “Fourme d'Ambert” tiene una textura suave y untuosa, un sabor fino y perfumado, un gusto lácteo acentuado por una combinación de sabores derivados de la actividad de las cepas de *Penicillium roqueforti*, un gusto marcado afrutado. También puede presentar una punta de sal y un ligero regusto amargo». Esta descripción resulta útil para el examen organoléptico del producto en el marco del control.
- Se precisa que «Se autoriza el corte del “Fourme d'Ambert” si no desvirtúa su textura». Habida cuenta de la constante evolución de los modos de consumo del queso, esta disposición fija un marco para evitar las derivas en términos de tipo de corte.

2. **Rúbrica IV.4. «Prueba del origen»**

2.1. *Subrúbrica IV.4.1 «Elementos declaratorios»*

- Se precisa que «La declaración de identificación se efectuará según un modelo validado por el Director del Institut national de l'origine et de la qualité». El contenido y las modalidades de transmisión de las declaraciones necesarias para el conocimiento y el seguimiento de los productos se detallan con respecto a cada categoría de agente económico. Estas modificaciones se derivan de la reforma del sistema de control de las denominaciones de origen, introducida por la Orden nº 2006-1547, de 7 de diciembre de 2006, relativa a la valorización de los productos agrícolas, forestales o alimenticios y de los productos del mar.

2.2. *Subrúbrica IV.4.2 «Registros»*

- Con el fin de facilitar el control de las condiciones de producción definidas en el pliego de condiciones se completa la lista de registros que los agentes económicos deben efectuar.

2.3. *Subrúbrica IV.4.3 «Controles del producto»*

- Se precisan en qué fase debe efectuarse el examen organoléptico del producto y el método de muestreo. Estas disposiciones se recogen posteriormente en el plan de control o inspección de la denominación de origen elaborado por un organismo de control.

3. **Rúbrica IV.5 «Método de obtención»**

3.1. *Subrúbrica IV.5.1 «Producción de la leche»*

- Se define el rebaño lechero. Se trata del «conjunto de vacas lecheras y novillas de renovación presentes en la explotación», entendiéndose que «las vacas lecheras son los animales en lactación y los animales agotados» y «las novillas son los animales comprendidos entre el destete y su primer parto». Esta definición tiene por objeto establecer claramente a qué animales se hace referencia al emplear los términos «ganado lechero», «vacas lecheras» y «novillas» en el resto del pliego de condiciones, a fin de evitar cualquier confusión.

- Se propone introducir la siguiente disposición:

«A partir del 1 de enero de 2015, los forrajes cosechados distribuidos a las novillas también procederán de la zona geográfica. Al menos un mes antes del comienzo del período de lactación, las novillas estarán presentes en la explotación y su alimentación responderá en ese momento a las disposiciones fijadas en el presente pliego de condiciones para la alimentación de las vacas lecheras en lactación».

Con esta medida se pretende reforzar el vínculo con el territorio a través de la alimentación del ganado lechero (incluyendo las novillas) y facilitar el control de la alimentación de los animales (evitando, en particular, las transferencias de forrajes entre vacas lecheras y novillas). Se fija un plazo para la aplicación de esta medida, ya que conseguir la autonomía forrajera puede requerir la ejecución de actuaciones a largo plazo: cambio de las prácticas, modificación parcelaria.

- La disposición que prevé la prohibición de crucíferas se precisa como sigue: «Se prohíben el consumo y la distribución de crucíferas en forma de forraje en verde. Esta prohibición es válida para todos los animales presentes en la explotación». El objetivo es facilitar el control y evitar cualquier ambigüedad con respecto a determinadas crucíferas que pueden ser a la vez forrajes y complementos (por ejemplo la colza).
- Se insiste en la importancia de la hierba como base de la alimentación, precisada y reforzada a través de las disposiciones siguientes: «Por término medio a lo largo del año, la hierba pastada, henificada, prehenificada o ensilada representa al menos el 50 % de la ración de base de las vacas lecheras, expresada en materia seca. Diariamente, la hierba pastada, henificada, prehenificada o ensilada representa al menos el 30 % de la ración de base de las vacas lecheras, expresada en materia seca».
- La disposición sobre la cantidad mínima de heno distribuida a las vacas lecheras fuera del período de pastoreo se reformula y completa con la frase siguiente: «Se entenderá por heno la hierba segada y secada con un contenido de materia seca superior al 80 %». En el marco del control, ha resultado necesario precisar la definición del heno.
- Se especifican las condiciones de almacenamiento de los forrajes: «A partir del 1 de enero de 2015, el heno destinado a la alimentación del rebaño lechero se almacenará en un refugio fijo, en un lugar seco y aislado del suelo. Los forrajes ensilados se almacenarán en una zona hormigonada o estabilizada». Dichas disposiciones tienen por objeto preservar la calidad de los forrajes. La implantación paulatina de la primera disposición debe permitir a los operadores realizar las inversiones necesarias.
- Para mayor precisión, se indica que la prohibición de la ganadería en estabulación permanente exclusiva se refiere a las vacas lecheras. Cuando haya hierba disponible, tan pronto lo permitan las condiciones climáticas, se impone a las vacas lecheras en lactación una obligación de pastoreo, en las condiciones siguientes: «Su duración no podrá ser inferior a 150 días por año. Las superficies a disposición de las vacas lecheras en lactación en pastoreo serán, como mínimo, de 30 áreas por vaca como media a lo largo del período de pastoreo. Los pastos serán accesibles a los animales». Estas condiciones tienen por objeto reforzar la importancia del pastoreo en la alimentación de las vacas lecheras.
- En aras de la claridad, las materias primas autorizadas en los complementos distribuidos a las vacas lecheras y los aditivos autorizados figurarán, de ahora en adelante, en dos listas positivas distintas.

La lista positiva de materias primas autorizadas en los complementos distribuidos a las vacas lecheras se completará con los productos de granos de cereales, el maíz en grano húmedo, los productos de las semillas oleaginosas y leguminosas, los subproductos de las semillas de leguminosas, los subproductos de la fabricación de aminoácidos mediante fermentación y las sales de amonio. Los términos «semillas proteaginosas», «todos los tipos de tortas sin urea añadida» y «la sal, los minerales» se sustituyen respectivamente por los términos «semillas de leguminosas», «los subproductos de las semillas o frutos oleaginosos, sin adición de urea» y «los elementos minerales». Asimismo, se especifica que las panochas de maíz pueden conservarse por vía seca o húmeda. Dichas materias primas no influyen en la calidad del producto.

Se prohíbe el uso de sosa cáustica para tratar los cereales y sus subproductos ya que no se trata de una práctica tradicional.

La lista positiva de aditivos sustituye a la frase «Queda prohibido todo aditivo cuya finalidad sea modificar directamente la composición de la leche» y detalla exhaustivamente las categorías y grupos funcionales de aditivos autorizados, respetando la terminología reglamentaria. Esta modificación tiene por objeto evitar cualquier ambigüedad o interpretación durante los controles.

- Se añade una disposición que prohíbe los OMG en la alimentación de los animales y los cultivos de la explotación, con el fin de mantener el carácter tradicional de la alimentación.

- Las disposiciones relativas a la introducción de animales adquiridos fuera de la explotación en el rebaño lechero se precisan como sigue: «Al menos un mes antes de comenzar su período de lactación, las novillas y las vacas agotadas adquiridas estarán presentes en la explotación y su alimentación responderá en ese momento a las disposiciones fijadas en el presente pliego de condiciones para la alimentación de las vacas lecheras en lactación». De este modo, los animales adquiridos fuera de la explotación se benefician de un período de adaptación mínimo de un mes antes de que su leche se utilice en la fabricación del «Fourme d'Ambert».

Podrán introducirse vacas lecheras en curso de lactación en el rebaño si se cumplen las condiciones siguientes: «En un rebaño lechero, las vacas lecheras en curso de lactación adquiridas a ganaderos que no respetan las condiciones de producción de la denominación de origen «Fourme d'Ambert» representarán como máximo el 10 % del número de vacas lecheras en lactación de la explotación en el año de que se trate, o como máximo 1 vaca lechera en lactación en el año de que se trate para las explotaciones con menos de 10 vacas lecheras en la explotación».

- Se precisa que «El trasiego de las cisternas a tanques fijos se realizará obligatoriamente en la zona geográfica de la denominación», para reforzar la trazabilidad de la leche y facilitar el control.

3.2. Subrúbrica IV.5.5 «Producción artesana»

- En el caso de la producción artesana, se suprime la frase «se utiliza la leche de dos ordeños sucesivos como máximo, previa refrigeración de la leche del primero para su conservación». Dicha frase se considera innecesaria habida cuenta de la disposición que prevé que para este tipo de fabricación, «la adición de cuajo se efectúa como máximo 16 horas después del primer ordeño».

3.3. Subrúbrica IV.5.3 «Transformación»

- Se precisa que el perforado se realiza a partir del cuarto día a partir del día de adición del cuajo, en lugar del cuarto día siguiente a la adición de cuajo, a fin de evitar cualquier ambigüedad en el control y de conformidad con las prácticas vigentes en el sector.

4. Rúbrica IV.8 «Etiquetado»

Se suprime la obligación de incluir en el etiquetado la mención «appellation d'origine contrôlée» y se sustituye por una obligación de poner el símbolo de la Unión Europea correspondiente a la denominación de origen protegida, con fines de legibilidad y sinergia en la comunicación de los productos registrados como DOP.

5. Rúbrica IV.9 «Requisitos nacionales»

De conformidad con la reforma nacional del sistema de control de las denominaciones de origen antes citado, se añade un cuadro con los principales aspectos objeto de control y su método de evaluación.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«FOURME D'AMBERT»

N° CE: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Fourme d'Ambert»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El queso que ostenta la denominación de origen «Fourme d'Ambert» es un queso fabricado con leche de vaca a la que se añade cuajo, en forma de cilindro de 17 a 21 centímetros de altura y de 12,5 a 14 centímetros de diámetro, con un peso de 1,9 a 2,5 kilogramos, de pasta azul no prensada, no cocida, fermentada y salada.

El contenido mínimo de grasa es de 50 gramos por cada 100 gramos de queso después de la desecación total; el contenido de materia seca no debe ser inferior a 50 gramos por cada 100 gramos de queso curado.

El queso solo puede ostentar la denominación de origen «Fourme d'Ambert» a partir del vigésimo octavo día desde la fecha de adición de cuajo.

El «Fourme d'Ambert» es un queso recubierto de una fina corteza seca y «florida», de color gris claro a gris que puede presentar mohos blancos, amarillos y rojos y reflejos azulados. La pasta, de color blanco a crema, presenta aberturas con un enmohecimiento regularmente distribuido de color azul a verde.

El «Fourme d'Ambert» tiene una textura suave y untuosa, un sabor fino y perfumado, un gusto lácteo acentuado por una combinación de sabores derivados de la actividad de las cepas de *Penicillium roqueforti*, un gusto marcado afrutado. Se aceptan una punta de sal y un ligero regusto amargo.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

A lo largo de todo el año, la ración de base de las vacas lecheras consiste exclusivamente en forrajes procedentes de la zona geográfica cubierta por la denominación. Se prohíben el consumo y la distribución de crucíferas en forma de forraje en verde. Esta prohibición es válida para todos los animales presentes en la explotación.

Por término medio a lo largo del año, la hierba pastada, henificada, prehenificada o ensilada representa al menos el 50 % de la ración de base de las vacas lecheras, expresada en materia seca. Diariamente, la hierba pastada, henificada, prehenificada o ensilada representa al menos el 30 % de la ración de base de las vacas lecheras, expresada en materia seca.

Fuera del período de pastoreo, las vacas lecheras reciben diariamente como mínimo 3 kg de heno por vaca, expresados en materia seca.

Cuando haya hierba disponible, tan pronto lo permitan las condiciones climáticas, el pastoreo de las vacas lecheras en lactación es obligatorio. Su duración no podrá ser inferior a 150 días por año.

El aporte de complementos y aditivos se limita a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera y año, en promedio, para el ganado lechero de la explotación.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Entre los complementos y aditivos distribuidos a las vacas lecheras solo se autorizan las materias primas y los aditivos que figuren en una lista positiva.

En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales, coproductos y alimentos complementarios derivados de productos no transgénicos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de la leche, la fabricación, la maduración y la conservación del queso (hasta 28 días a partir de la fecha de la adición del cuajo) se llevan a cabo en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Se autoriza el corte del «Fourme d'Ambert» si no desvirtúa su textura.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En el etiquetado del «Fourme d'Ambert» debe figurar el nombre de la denominación inscrito en caracteres de dimensiones correspondientes como mínimo a dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta y el símbolo de DOP de la Unión Europea.

Queda prohibido el uso de todo calificativo directamente fijado al nombre de la denominación de origen, salvo en el caso de las marcas de fábrica o de comercio particulares.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica del «Fourme d'Ambert» abarca el territorio siguiente:

Departamento de Puy-de-Dôme

Cantones de Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Ant-hème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne y Viverols: todos los municipios.

Municipios de Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonnat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Egliseneuve-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 y Volvic.

Departamento del Cantal:

Cantones de Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord y Saint-Flour – Sud: todos los municipios.

Departamento de Loira:

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

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

La zona geográfica de la «Fourme d'Ambert» se sitúa en zona de montaña e incluye:

— una zona constituida por las «Hautes Chaumes» de Forez, sobre la cima de los montes de Forez, en los confines de los departamentos de Loira y de Puy-de-Dôme. En forma de amplias extensiones áridas implantadas en una depresión granítica y rodeadas por laderas forestales de resinosas, las «Hautes Chaumes» reciben precipitaciones medidas anuales superiores a 1 000 mm y están sometidas a una influencia continental y oceánica (temperaturas medias anuales inferiores a 10 °C).

— Una zona constituida esencialmente por regiones de mesetas cristalinas o volcánicas, entrecortadas por angostos valles, que por la altitud o la presencia de fuertes pendientes también presenta características montañosas frente a grandes llanuras, con baja altitud, relieve llano, sustrato mayoritariamente arcilloso-calcáreo y clima más seco.

La altitud y el clima lluvioso favorecen el crecimiento de la hierba en esta zona geográfica.

Factores humanos

La fabricación del «Fourme d'Ambert» se remonta de manera inequívoca a la alta Edad MEDIA, según se desprende de una representación esculpida en la piedra de una antigua capilla feudal situada en el corazón de los montes de Forez. Les «Hautes Chaumes» son el lugar de implantación de las «jasseries» (cabañas de pastor situadas a altitudes superiores a la de los hábitats permanentes, es decir, a más de 1 200 m), testigos de la actividad pastoral vinculada a la fabricación ancestral del «Fourme d'Ambert». Hasta mediados del siglo XX, esta formaba parte de una organización económica y social muy peculiar. Con la llegada del buen tiempo, los rebaños de tamaño modesto eran conducidos a los pastos estivales, liberando los prados del pueblo que se segaban para constituir las existencias forrajeras invernales. Los cuidados a los animales, la fabricación del queso y la custodia del rebaño eran competencia exclusiva de las mujeres, que vivían una parte del año en la montaña mientras que los hombres permanecían en el pueblo dedicados a la siega y recolección del heno. En su fabricación, después del desmolde, los quesos se colocaban en canalones de desuerado fabricados en madera de coníferas (medios troncos vaciados) adoptando la forma de los quesos.

Hoy en día, los ganaderos siguen utilizando mayoritariamente la hierba para la alimentación de las vacas lecheras. Por su parte, las técnicas de fabricación han evolucionado a raíz del desarrollo de la producción a comienzos del siglo XX, pero se han conservado hábitos comunes a todos los fabricantes y conocimientos técnicos específicos. En la actualidad, la fabricación del «Fourme d'Ambert» requiere la aplicación de estos conocimientos técnicos específicos. La cuajada se corta en granos del tamaño de «granos de maíz», que posteriormente son batidos para rodearlos con una película muy fina que les impide soldarse entre sí en el momento del moldeado. Antes del moldeado, un primer desuerado sobre cinta permite separar la cuajada de una parte del suero lácteo sin aplastar los granos. Después del moldeado, el desuerado se lleva a cabo sin prensado, mediante volteos, para permitir la evacuación del suero lácteo restante, preservando al mismo tiempo las cavidades creadas en el queso en la etapa anterior. El salado contribuye a finalizar el desuerado. Cuando el queso ha alcanzado una forma suficientemente estable, es decir, tras un período de al menos cuatro días, se realiza el perforado para crear entradas de aire que permitan la penetración de oxígeno en el queso. La gestión de la temperatura y la humedad durante la maduración permite la formación de la corteza y el control del desarrollo del *Penicillium roqueforti*.

5.2. Carácter específico del producto

El «Fourme d'Ambert» es un queso de leche de vaca con una forma cilíndrica característica, alargada y derecha, de 17 a 21 cm de altura y de 12,5 a 14 cm de diámetro.

Su pasta presenta aberturas con un enmohecimiento repartido uniformemente, debido al desarrollo del *Penicillium roqueforti*.

Su textura es suave y untuosa.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

El formato del «Fourme d'Ambert» está vinculado a la organización económica y social que se había implantado históricamente en la zona geográfica, con el fin de explotar el medio natural favorable a la hierba y a la cría de ganado bovino.

Este formato estaba adaptado a los rebaños de pequeño tamaño y a la mano de obra femenina que producía el queso: necesitaba poca cantidad de leche y permitía una fácil manipulación. La forma característica del «Fourme d'Ambert», alargada y derecha, estaba especialmente adaptada al desuerado en los canalones de madera de resinosas utilizados en aquella época.

El enmohecimiento uniformemente repartido en la pasta del «Fourme d'Ambert» está vinculado a los conocimientos técnicos aplicados durante su fabricación. El tamaño de los granos de cuajada, asociado al mezclado, determina la cohesión de la pasta y favorece la apertura de cavidades, necesarias para el desarrollo del *Penicillium roqueforti*. Este desarrollo se ve favorecido por un primer desuerado sobre cinta, seguido de otro desuerado sin prensado, por volteo, y por el aporte de oxígeno gracias al perforado, que se reafirma durante la maduración.

La textura suave y untuosa del «Fourme d'Ambert» se obtiene, en particular, gracias a la ausencia de trituración y un desuerado, salado y maduración adecuados.

Fruto de un entorno, de un modo de vida y de técnicas queseras particulares, el «Fourme d'Ambert» es la expresión de una comunidad humana en un medio natural de media montaña.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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