C/2025/4106

22.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4106)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Beaufort“

ЕС №: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025 г.

1. **Име на продукта**

„Beaufort“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Причини, поради които изменението или измененията попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, посочено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Описаните по-долу изменения не включват промяна на наименованието на защитеното географско указание или на използването на това наименование. Те не създават риск от обезсилване на връзката, посочена в член 5, параграф 2, буква б), и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Следователно тези изменения отговарят на определението за стандартно изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Отговорен отдел в държавата членка*

Актуализиран е адресът на електронната поща на INAO и е заличен факс номерът, който вече не се ползва.

Изменението не засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Група заявител*

Актуализирани са данните за контакт на групата заявител с цел да се премахне факс номерът, който вече не се ползва.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Определяне на границите на географския район*

В точка 3 са добавени думите „въз основа на официалния географски кодекс от 2024 г.“.

С това редакционно изменение се дава възможност географският район да бъде указан чрез позоваване на действащата през 2024 г. версия на официалния географски кодекс.

Определянето на границите на географския район е изменено. Географският район „Beaufort“ е разширен, за да бъде включена част от община Césarches в департамент Savoie (Савоя).

Освен това изменение, списъкът на общините, които влизат в състава на географския район, и техните наименования са актуализирани, без да се променят границите на географския район, за да се отразят административните промени, внесени в официалния географски кодекс.

Добавено е едно изречение с информация, че картите, които обхващат географския район, са на разположение на уебсайта на INAO.

Единният документ е изменен в рубриката „Определение на географския район“.

Изменението засяга единния документ.

4. *Идентификация на операторите*

Уточнява се, че операторите, извършващи дейност през част от годината, трябва да конкретизират периодите на производство в своята декларация за идентификация.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Задължения за деклариране*

Премахнати са задълженията за деклариране за млекопроизводители, които произвеждат само през част от годината.

Тези задължения за деклариране налагат значителна административна тежест, без предаваните данни да са от полза. Като се има предвид, че датата на възобновяване на дейността зависи от множество фактори (например климатичните условия), декларираните дати на възобновяване на дейността често пъти са доста приблизителни.

Техническите процедури за класифициране на питите сирене също са изменени, за да се включи надзор от страна на групата производители. Целта на това допълнение е да се избегне класифицирането на различните производители на сирене по различен начин.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Определение на стадото*

Уточнено е, че терминът „стадо“ се отнася до всички млекодайни крави, които са налични в стопанството, без оглед на това дали в момента са в период на лактация, или са пресъхнали.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Хранителен режим*

Уточнено е, че стадото трябва да пасе в рамките на географския район. Терминът „генетично модифицирани“ се заменя с термина „генетично модифицирани организми“ с цел забрана на всички възможни генетични модификации.

Към списъка за зимната хранителна дажба на кравите е добавена дехидратирана фиева еспарзета. Благодарение на този фураж хранителният режим на стадото може да се допълни и разнообрази. Терминът „генетично модифицирани“ също се заменя с термина „генетично модифицирани организми“.

Изменението засяга единния документ.

8. *Млекопреработка*

Заличена е разпоредбата, с която се ограничава преминаването на млякото през помпи. Този критерий фактически е субективен и поради това не е възможно да бъде проверен. Освен това производителите нямат стимул да увеличават движението на млякото.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Метод на производство*

Уточнено е, че платното, което се използва за оформяне на сиренината, трябва да бъде ленено.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Елементи, обосноваващи връзката с географския район*

В точка 5 от единния документ са заличени заглавията на параграфите, за да стане текстът по-лесен за четене.

Изменението засяга единния документ.

12. *Специфични правила за етикетиране*

Внесено е изменение, за да се уточни, че наименованието трябва да фигурира в същото зрително поле като символа.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Beaufort“

ЕС №: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Beaufort“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Beaufort“ е пресовано сирене, преминало термична обработка, направено изключително от непастьоризирано пълномаслено краве мляко, обработвано в сурово състояние. То е осолено в саламура, както и повърхностно, и е узрявало в течение на най-малко пет месеца.

Консистенцията му е мека и маслена, може да има известен брой фини хоризонтални браздички и малки шупли (наричани „яребичи очи“ на френски език). Питите имат плоска форма с вдлъбната стена, тегло от 20 до 70 kg, диаметър от 35 до 75 cm и височина на стената от 11 до 16 cm. Митата кора е чиста, твърда и с равномерен цвят, който може да варира от жълто до кафяво. „Beaufort“ съдържа не по-малко от 48 % мазнини след пълно изсушаване, като съдържанието на сухо вещество не трябва да бъде под 61 g на всеки 100 g узряло сирене.

Когато сиренето се продава пакетирано, парчетата трябва задължително да имат по една страна с характерната за наименованието коричка; тази коричка може обаче да бъде почистена от остатъка от солния разтвор. Когато сиренето се продава настъргано, е забранено използването на наименованието „Beaufort“.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Най-малко 75 % от количеството сено и паша, необходимо за млекодайното стадо, трябва да бъдат от географския район. Добавяне на фураж с произход извън района се допуска само като допълнение към местните ресурси. Пашата трябва да се осъществява в географския район.

Фуражите в района невинаги са достатъчни за изхранване на стадата. Разрешените обикновени и комбинирани допълващи фуражи не може да бъдат произведени в района, като се имат предвид климатичните и почвените условия.

Тъй като в огромната си част основната храна (паша и сено) на стадото е с произход от географския район и допълващите фуражи са строго ограничени, въздействието на фуражите, произведени извън района, върху характеристиките, които се дължат предимно на географската околна среда, е минимално.

Не са разрешени сортове растения с ГМО.

На територията на стопанството са забранени силажни продукти, други ферментирали фуражи и цвеклови резанки.

Най-малко 20 % от годишните потребности от сено във връзка с храненето на млекодайните крави трябва да бъдат с произход от географския район.

През периода на пашата на млекодайните крави може да се дават допълващи фуражи само при извънредни обстоятелства (при отелване, като примамка за доене, при екстремни климатични условия, при пускане на паша и в края на сезона).

Допълващите фуражи не може да надвишават:

— когато кравите пасат на високопланински пасища: 1,5 kg дневно за една лактираща крава, средно за стадото. Преди 1 август са разрешени само зърнени култури като допълващи фуражи.

— когато кравите пасат извън високопланински пасища: 2,5 kg дневно за една лактираща крава, средно за стадото.

Млякото, използвано за направа на сиренето „Beaufort“, трябва да е с произход от стада крави от местните породи Tarine и Abondance. Средното производство на стадото не може да надвишава 5 000 kg мляко на лактираща крава годишно.

Млякото, използвано за направа на сиренето „Beaufort“, трябва да е с произход от стада крави от местните породи Tarine и Abondance. Средното производство на стадото не може да надвишава 5 000 kg мляко на лактираща крава годишно.

3.4. *Специфични етапи, през които трябва да премине производството в определения географски район*

Млекодобивът, производството и зреенето на сиренето се извършват в географския район.

Млякото трябва да се пренася в помещението за производство на сирене възможно най-скоро след доенето; по искане на сиренаря обаче, когато в стопанството се използват хладилни резервоари, млякото може да бъде закарвано до помещението за производство на сирене само веднъж дневно. В такъв случай млякото от различни доитби се смесва единствено в мандрата, където се прави сиренето, в момента на производство. Обработката на млякото, непосредствено след издояването, позволява в сиренето да бъдат съхранени първоначалните качества, произтичащи от растителното многообразие на ливадите, на които пасат кравите. Това означава също така, че „Beaufort“ е пълномаслено сирене, направено от мляко, без обезмасляване, при използване на закваска от диви дрожди.

Зреенето в студена изба, важен етап за качеството на сиренето, се доближава най-много до климатичните условия на производство на висока надморска височина, на каквато се произвежда сиренето, и е напълно подходящо за производството на пълномаслено сирене.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните означения, предвидени в нормативната уредба за етикетирането и представянето на храни, етикетирането на сиренатa, ползващи се от наименованието за произход „Beaufort“, включва в едно и също зрително поле:

— наименованието, изписано с букви, чиито размери са равни най-малко на две трети от най-големите букви, фигуриращи на етикета,

— символа за ЗНП на Европейския съюз.

Използването на всякакви качествени определения или на други думи, придружаващи посоченото защитено наименование за произход, е забранено на етикетите, в рекламите, фактурите или търговските документи с изключение на: — специални търговски или фабрични марки; — някои термини: терминитe: „été“ и „chalet d'alpage“, чието използване се допуска при определените в спецификацията условия.

4. **Кратко определение на географския район**

Регионът за производство на сиренето „Beaufort“ обхваща високопланинската част на департамента Savoie и включва общини в планинските вериги на Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise и Maurienne и две прилежащи части в Haute Savoie. Този район обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2024 г.:

Департамент Savoie:

Общини, включени в своята цялост:

Aime-la-Plagne, Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, (Les) Allues, Aussois, (Les) Avanchers-Valmorel, Avrieux, (La) Bâthie, Beaufort, (Les) Belleville, Bessans, Bonneval-sur-Arc, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Brides-les-Bains, Cevins, (La) Chambre, Champagny-en-Vanoise, (La) Chapelle, (Les) Chapelles, (Les) Chavannes-en-Maurienne, Cohennoz, Courchevel, Crest-Voland, Esserts-Blay, Feissons-sur-Salins, Flumet, Fontcouverte-la-Toussuire, Fourneaux, Freney, (La) Giettaz, Grand-Aigueblanche, Hautecour, Hauteluce, Jarrier, Landry, (La) Léchère, Modane, Montagny, Montricher-Albanne, Montsapey, Montvalezan, Montvernier, Moûtiers, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-du-Cruet, Notre-Dame-du-Pré, Orelle, Peisey-Nancroix, (La) Plagne-Tarentaise, Planay, Pralognan-la-Vanoise, Queige, Rognaix, Saint-Alban-des-Villards, Saint-André, Saint-Avre, Saint-Colomban-des-Villards, Saint-Etienne-de-Cuines, Saint-François-Longchamp, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Michel-de-Maurienne, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Pancrace, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Rémy-de-Maurienne, Saint-Sorlin-d'Arves, Sainte-Foy-Tarentaise, Sainte-Marie-de-Cuines, Salins-Fontaine, Séez, Tignes, (La) Tour-en-Maurienne, Tours-en-Savoie, Val-Cenis, Val-d'Isère, Valloire, Valmeinier, Villard-sur-Doron, Villarembert, Villargondran, Villarodin-Bourget и Villaroger.

Общини, включени частично: Albertville, която обхваща райони по кадастър E2, E3 и E4, Césarches съгласно границите на географския район на производство, одобрени от компетентния национален комитет на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO) на заседанието му от 20 март 2025 г.

Департамент Haute-Savoie

Община, включена в своята цялост: Praz-sur-Arly.

Общини, включени частично: (Les) Contamines-Montjoie, включваща райони по кадастър D8 (само част), E6, E7, E8 (само част), F5 (само част), F6 (само част), F8 (само част), F9, F10, F11, F12 и F13.

При общинските власти на съответните общини е депозирана карта, на която са определени границите на географския район на производство, и справка с нея може да се направи на уебсайта на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO).

5. **Връзка с географския район**

Природната среда на наименованието „Beaufort“ се характеризира с принадлежността си към планинските масиви от вътрешната зона на Алпите, определени главно от компактните вътрешни масиви с кристална структура, както и от седиментните скали от региона на Briançon, и отчасти от външните масиви с кристална структура, където е възможно да се срещат меки седиментни скали от шистов тип.

В ролята си на свързващо звено между Северните и Южните Алпи, в тесния смисъл на този термин, географският район на наименованието за произход, в който 95 % от използваните от сектора за производство на сирене площи представляват постоянни пасища, се възползва в максимална степен от следните предимства:

— достатъчно висока честота на валежите (без те да са прекалено обилни) и дълбоки почви, които позволяват израстването на достатъчно тревна растителност, която да осигури достатъчна прехрана за отглеждане на млекодайни крави;

— разнообразна флора, богата на етерични растения, сравнима с тази на сухите ливади.

Географският район на наименованието за произход „Beaufort“, обхващащ планинския масив на Beaufortain, долините Tarentaise, Maurienne и част от Val d'Arly, се характеризира с обширни високопланински пасищни площи (92 % от пасищните обекти в Savoie).

На тези високопланински пасищни площи са се развили земеделски практики, които, взети всяка поотделно или всички заедно, не се срещат в тези мащаби другаде в Алпите и образуват единствена по рода си аграрно-пасищна система. Тази система се характеризира с етажно използване на растителността с допълнително използване на равнинната част на една долина, един планински склон и едно високопланинско пасище. Хората и животните следват растежа на тревната растителност, като ежедневното присъствие на човека прави възможно доенето на място и внимателното поддържане на тревната растителност по начин, който спомага за запазването на естествените пасища.

Практикуваната от 17-и век насам аграрно-пасищна система е претърпяла развитие с времето, но остава вярна на своите принципи.

Високопланинските пасища, използвани в течение на 100 до 110 дни през лятото, обхващат:

— високопланинските райони, където пасе голямо стадо (50—150 млекодайни крави). Благодарение на прокараните пътеки, достигащи до самите пасища и вътрешността им, е възможно с помощта на мобилни доилни апарати да се следва стадото в неговото придвижване в посока от 1 500 m до 2 500 m надморска височина в зависимост от покаралата тревна растителност. Стадото е съставено от няколко стада, събрани заедно.

— предпланинските райони, където пасат стадата на отделни семейства. В миналото доенето се е извършвало в малки хижи, използвани като мандри и намиращи се на по-ниска височина; доенето често се извършва в тези мандри, въпреки че това се практикува по-рядко.

Млякото (особено във високопланинските райони) може да бъде преработвано на място, но по-голямата част от него се събира от мандри, разположени в дълбоките части на долините, където целогодишно се произвежда сирене. Именно в тези долини зимуват стадата. Там се произвежда и сеното върху площите, напускани от стадата през лятото.

Винаги е имало придвижване на млекодайни крави извън района:

— определен брой млекодайни крави (собственост на производители на сиренето „Beaufort“) зимуват в равнините;

— други крави, които са собственост на стопани от равнинните райони, се присъединяват към стадата в района само през сезона за паша във високопланинските ливади.

Юниците помагат за поддържането на противопожарни пояси във Var през зимния период. Между долината и високопланинските пасища има една междинна височинна площ, наричана „montagnette“, в която стадата престоят известно време през пролетта и през есента.

За района на производство е характерно традиционното отглеждане на крави, по-специално от породите Tarine и Abondance. Това важи особено за породата Tarine, която произлиза от долината Tarentaise. През 1963 г. E. Quittet дава следното описание: „породата Tarine притежава забележителна издръжливост и устойчивост на най-суровите условия на живот, което до голяма степен се дължи на нейния начин на живот (прекарва летата на планински пасища на височина от 1 500 до 2 000 m). Кравите от тази порода дълго време запазват добро състояние въпреки редовните отелвания. Породата има забележителната способност да използва, при приемливи стойности на млеконадоя, груб фураж през зимния период. Tarentaise е превъзходна млечна порода, особено при тежки климатични условия.“

„Beaufort“ се отличава от другите варено-пресовани сирена по високата си масленост.

Технологията на варено-пресованите пити, разработена в началото на 17-и век, бързо се е разпространила във всички планински участъци в източна Франция. Тя позволява на стопаните от района „Beaufort“ да отложат за зимния период продажбата и потреблението на изобилието от мляко, произведено през лятото в зоната на високопланинските пасища. Първоначално създадена като плод на необходимост, с времето тази технология придоби свои отличителни характеристики, които са пряко свързани с местната среда (използване на пълномаслено мляко и зреене при ниска температура).

При селскостопанското проучване, проведено през 1929 г., наименованието „Beaufort“ е използвано, за да се отличи ясно това сирене от други сирена от типа gruyère. „Инспекторът по горите посочва, че сиренето от типа gruyère от Beaufort вече се продава под наименованието „Beaufort“, а не просто като „Gruyère“, което дава възможност то да се продава на по-висока цена.“

През 1945 г. с Указ 45-1245, в който се дават определения на всички френски сирена, използването на наименованието „Beaufort“ се разрешава за всички сирена, „произведени единствено от прясно мляко, варени, пресовани и осолени на сухо…“ Днес „Beaufort“ продължава да се отличава от останалите варено-пресовани сирена, по-специално чрез

— производството си непосредствено след доенето от сурово пълномаслено мляко;

— използването на дървена форма, наречена „cercle à Beaufort“ (моделиращ кръг), която придава вдлъбнатост на стената на сиренето;

— използването на традиционни практики на производство на сирене, в частност — посявка с термофилни лактобактерии, култивирани от сиренаря;

— консистенция без дупки или почти без дупки поради зреенето в студена изба.

Една от специфичните органолептични характеристики на сиренето „Beaufort“ е, че първоначалното усещане в устата е за твърда консистенция, която обаче впоследствие се топи, без да полепва прекомерно. То трябва да има разнообразие от аромати, нито един от които да не взема превес.

Описаните особености на природната среда обуславят голямо богатство на флората и голямо многообразие на растителни видове. В района на производство се срещат всички фитосоциологични групи тревни площи, степни местности и мочурища, използвани като високопланински пасища.

Според редица проучвания — например Dorioz et al. (2000 г.), Dorioz 1995 г., INRA 1994 г., Dorioz и Van Oort 1991 г., Legros et al. 1987 г. и Dorioz 1995 г. — ливадите се характеризират с изключителна изменчивост и разнообразие, като включват общо от 250 до 300 растителни вида. В зависимост от изложението, наклона на скалите и вида на почвата в рамките на един и същи ден е възможно да се срещне много голямо разнообразие от фуражи.

Тази особено апетитна флора несъмнено съдържа ароматна смес, която намира израз в характерния вкус и мирис на сиренето „Beaufort“ (Dumont и Adda 1978 г., Buchin et al. 1999 г. и Asselin et al. 1999 г. в Dorioz et al. 2000 г.).

Пасищната система се основава на максималното оползотворяване на това голямо растително богатство, като се използват стада от местните породи Tarine и Abondance, отглеждани в съответствие с пасищни практики, изцяло обусловени от природната среда. Освен това производството на сиренето с непосредствено издоено от кравата мляко позволява да се запазят първоначалните качества, свързани с многообразието на флората. Това означава също така, че „Beaufort“ е пълномаслено сирене, направено от мляко, без обезмасляване, при използване на закваска от диви дрожди. Използването на изпъкнал кръг дава възможност на сиренарите да се приспособят към големите разлики в млеконадоя на високопланинските пасища, да поддържат температурата във вътрешността на сиренето при пресоването му и да стабилизират формата на питата. Зреенето в студена изба, важен етап за качеството на сиренето, се доближава най-много до климатичните условия на производство на висока надморска височина, на каквато се произвежда сиренето, и е напълно подходящо за производството на пълномаслено сирене.

В своето съчетание технологиите на производство на мляко и сирене представляват стройна система, съответстваща на особеностите на продукта, която дава възможност да се запази ароматното многообразие, дължащо се на специфичната флора, чак до крайния продукт.

Препратка към публикуваната спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-f7903f6f-258b-447a-b978-cfa35c7a0112