C/2025/4106

22.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4106)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Beaufort“

EU č.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

1. **Název produktu**

„Beaufort“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, proč daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Popsané a odůvodněné změny nezahrnují změnu názvu chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu. Nepředstavují riziko narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b), ani neznamenají další omezení pro uvádění produktu na trh. Tyto změny proto splňují definici standardní změny.

7. **Popis schválené změny (schválených změn)**

1. *Příslušný orgán členského státu*

Byla aktualizována e-mailová adresa Národního ústavu pro původ a jakost (Institut national de l’origine et de la qualité – INAO) a vymazáno již nepoužívané číslo faxu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina žadatelů*

Kontaktní údaje skupiny žadatelů byly změněny tak, že bylo odstraněno číslo faxu, které se již nepoužívá.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. *Vymezení zeměpisné oblasti*

V bodě 3 se doplňují slova „na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024“.

Tato redakční změna umožňuje určit zeměpisnou oblast s odkazem na verzi oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024.

Dochází ke změně ve vymezení zeměpisné oblasti. Zeměpisná oblast CHOP „Beaufort“ byla rozšířena o část obce Césarches v departementu Savoie.

Kromě této změny byl aktualizován seznam obcí, které tvoří zeměpisnou oblast, spolu s jejich názvy, aniž byl změněn rozsah zeměpisné oblasti, s cílem zohlednit administrativní změny, ke kterým došlo a které jsou uvedeny v oficiálním zeměpisném kodexu.

Byla také doplněna věta, že mapy pokrývající zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu INAO.

Jednotný dokument byl změněn v části „Vymezení zeměpisné oblasti“.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

4. *Údaje o hospodářských subjektech*

Bylo upřesněno, že hospodářské subjekty činné po část roku musí ve svém identifikačním prohlášení uvést období produkce.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. *Oznamovací povinnosti*

Oznamovací povinnosti pro producenty mléka, kteří produkují mléko pouze po část roku, byly zrušeny.

Tyto oznamovací povinnosti znamenají značnou administrativní zátěž, aniž by předávané údaje byly užitečné. Vzhledem k tomu, že datum obnovení činnosti závisí na mnoha faktorech (např. počasí), jsou předložené termíny obnovení činnosti často poměrně nejasné.

Technické postupy pro klasifikaci bochníků byly rovněž změněny tak, aby zahrnovaly dohled seskupení producentů. Účelem tohoto doplnění je zabránit rozdílnému zařazení různých producentů sýrů.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

6. *Definice stáda*

Bylo upřesněno, že pojem „stádo“ se vztahuje na všechny dojnice v hospodářství bez ohledu na to, zda se aktuálně nachází v období dojivosti či v období zatavení produkce mléka.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. *Potrava*

Bylo stanoveno, že stádo se musí pást v rámci zeměpisné oblasti. Termín „transgenní“ byl nahrazen termínem „geneticky modifikovaný organismus“, aby se zakázaly všechny možné genetické modifikace.

Na seznam krmných surovin v zimní krmné dávce pro krávy byl přidán sušený vičenec ligrus. Toto krmivo umožňuje doplnit a zpestřit stravu stáda. Termín „transgenní“ byl rovněž nahrazen termínem „geneticky modifikovaný organismus“.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

8. *Zpracování mléka*

Ustanovení omezující přechod mléka přes čerpadla bylo zrušeno. Takové kritérium je ve skutečnosti subjektivní, a proto ho nelze ověřit. Producenti navíc nemají žádnou motivaci ke zvyšování pohybu mléka.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. *Metoda produkce*

Bylo stanoveno, že plátno používané k formování tvarohu musí být lněné.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

10. *Prvky dokládající souvislost se zeměpisnou oblastí*

V bodě 5 jednotného dokumentu byly vypuštěny názvy odstavců pro lepší porozumění textu.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

12. *Zvláštní pravidla pro označování*

Byla provedena změna, která upřesňuje, že název musí být ve stejném zorném poli jako symbol.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Beaufort“

EU č.: PDO-FR-0106-AM01 – 23.4.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Beaufort“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr „Beaufort“ se vyrábí podle technologie dohřívané lisované sýřeniny, výhradně z plnotučného nepasterizovaného kravského mléka, jež se zpracovává v syrovém stavu. Solí se ve slaném nálevu, poté na povrchu a zraje po dobu nejméně pěti měsíců.

Hmota je vláčná a krémová, může vykazovat jemné vodorovné trhlinky a několik malých otvorů (ve francouzštině známých jako tzv. „koroptví očka“). Sýrové bochníky mají plochý tvar s vydutou spodní částí, váží 20 až 70 kilogramů, mají průměr 35 až 75 centimetrů, výšku ve středu 11 až 16 centimetrů. Mají hladkou, čistou a pevnou kůrku, stejnobarevně žlutou až hnědou. Sýr „Beaufort“ obsahuje minimálně 48 % tuku po úplném vysušení a obsah sušiny nesmí být nižší než 61 gramů na 100 g sýru ve zralém stavu.

Pokud se sýr prodává předbalený, musí jednotlivé kusy vykazovat kůrku charakteristickou pro označení původu. Kůrka však může být zbavena mazu. Je-li sýr prodáván nastrouhaný, je používání označení „Beaufort“ zakázáno.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Nejméně 75 % potřebného objemu sena a píce pro stádo musí pocházet z dané zeměpisné oblasti. Píci z jiných oblastí lze přidávat pouze jako doplněk k místním zdrojům. Pastva musí probíhat v zeměpisné oblasti.

Zdroje píce v oblasti nejsou vždy pro krmení stáda dostatečné. Vzhledem ke klimatickým a půdním podmínkám nelze v oblasti produkovat schválená jednosložková nebo vícesložková doplňková krmiva.

Vzhledem k tomu, že naprostá většina základního krmiva stáda (pastva a seno) pochází ze zeměpisné oblasti a doplňková krmiva jsou přísně omezena, je vliv tohoto krmiva vyrobeného mimo oblast na vlastnosti způsobené především zeměpisným prostředím minimální.

Geneticky modifikované odrůdy rostlin nejsou povoleny.

Silážní produkty, jiná fermentovaná krmiva a řepné řízky jsou v hospodářství zakázány.

Nejméně 20 % sena, jež ročně dojnice spotřebují, musí pocházet z dané zeměpisné oblasti.

V období pastvy mohou dojnice dostávat doplňkové krmivo pouze ve výjimečných případech (telení, dojení, mimořádné povětrnostní události, přechod na pastvu a konec sezóny).

Doplňkové krmivo nesmí překročit:

— když se krávy pasou na vysokohorských pastvinách: 1,5 kg na den a krávu v období dojivosti v průměru na celé stádo. Před 1. srpnem jsou jako doplňkové krmivo povoleny pouze obiloviny.

— když se krávy pasou mimo vysokohorské pastviny: 2,5 kg na den a krávu v období dojivosti v průměru na stádo.

Mléko pro výrobu sýra „Beaufort“ musí pocházet výhradně ze stád krav místních plemen Tarine a Abondance. Průměrná produkce stáda nesmí překročit 5 000 kg mléka na jednu dojnici za rok.

Mléko pro výrobu sýra „Beaufort“ musí pocházet výhradně ze stád krav místních plemen Tarine a Abondance. Průměrná produkce stáda nesmí překročit 5 000 kg mléka na jednu dojnici za rok.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá produkce mléka a výroba sýrů i jejich zrání.

Mléko musí být přivezeno do mlékárny co nejdříve po nadojení; pokud se však na farmě používají chlazené nádrže, může být mléko na žádost výrobce sýra přiváženo do mlékárny pouze jednou denně. V tomto případě se mléko z různých dojení mísí pouze v mlékárně, kde se sýr vyrábí v době výroby. Zpracování mléka přímo od krávy umožňuje zachovat v sýru jeho původní vlastnosti, které jsou spjaté s vegetační rozmanitostí luk, na nichž se krávy pasou. To rovněž znamená, že „Beaufort“ je plnotučný sýr, který se vyrábí z neodstředěného mléka za použití přírodních kvasnic.

Zrání v chladném sklepě – fáze, která je zásadní pro kvalitu sýra – odpovídá přesně fázi produkce, jež se co nejvíce blíží klimatickým podmínkám místa výroby a je zcela v souladu s výrobou plnotučného sýra.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů, jež vyplývají z právních předpisů v oblasti označování a obchodní úpravy potravin, se na etiketách sýrů, které mají označení původu „Beaufort“, uvádí ve stejném zorném poli:

— název označení písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě,

— logo Evropské unie pro CHOP.

Při označování, v reklamě, na fakturách nebo na obchodních listinách je zakázáno používat jakýkoliv přívlastek nebo jiný údaj s tímto označením původu s výjimkou: – zvláštních obchodních nebo výrobních známek, – slov: „éte“ a „chalet d'alpage“, jejichž použití je povoleno za podmínek stanovených ve specifikaci.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce sýru „Beaufort“ pokrývá část vysokohorského území departementu Savoie a zahrnuje obce na území pohoří Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise a Maurienne a dvě přilehlé lokality v departementu Haute Savoie. Oblast na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024 zahrnuje území těchto obcí:

Departement Savoie:

Celé území obcí:

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 a Villaroger.

Částečně zahrnuté území obcí: Albertville zahrnující katastrální území E2, E3 a E4, Césarches podle hranic zeměpisné oblasti produkce schválených příslušným národním výborem Státního ústavu pro původ a jakost na zasedání dne 20. března 2025.

Departement Haute-Savoie:

Celé území obce: Praz-sur-Arly.

Částečně zahrnuté území obcí: (Les) Contamines-Montjoie spadající do katastrálních území D8 (částečně), E6, E7, E8 (částečně), F5 (částečně), F6 (částečně), F8 (částečně), F9, F10, F11, F12, F13.

Mapa vymezující hranice zeměpisné oblasti produkce byla uložena u obecních úřadů dotčených obcí a je k nahlédnutí na internetových stránkách Národního ústavu pro původ a jakost.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Přírodní prostředí označení původu „Beaufort“ se vyznačuje svou příslušností k masivům vnitřních Alp, určených souvislými vnitřními krystalickými masivy, jakož i sedimentárními horninami oblasti Briançon a zčásti vnějšími krystalickými masivy, kde se mohou objevit měkké sedimentární horniny břidlicového typu.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí sýr „Beaufort“, tvoří v užším slova smyslu rozhraní mezi severními a jižními Alpami, kde trvalé travní porosty představují 95 % ploch využívaných příslušným odvětvím. Pro výrobu sýra jsou v oblasti tyto příznivé podmínky:

— dostatečně vysoké (nikoli však nadměrné) srážky a hluboká půda umožňující růst dostatečného množství trávy, která poskytuje dostatečnou výživu pro chov dojnic,

— rozličná flóra bohatá na byliny, jíž lze srovnat s flórou suchých travinných porostů.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí sýr „Beaufort“, která pokrývá masiv Beaufortain, údolí Tarentaise, Maurienne a částečně Val d'Arly, se vyznačuje rozsáhlými plochami vysokohorských pastvin (92 % pasteveckých hospodářství v Savojsku).

Na těchto vysokohorských pastvinách byly vyvinuty pastevecké postupy, které se jednotlivě nebo ve svém celku v takovém měřítku jinde v Alpách nenacházejí, a vytvářejí jedinečný zemědělsko-pastevecký systém. Tento systém se vyznačuje vícestupňovitým využíváním vegetace, přičemž se doplňkově využívají údolní část, svah a vysokohorská pastvina. Skot se přemísťuje za rostoucí travou a každodenní přítomnost člověka umožňuje, aby se krávy dojily na místě a aby se s travním porostem nakládalo opatrně způsobem, jenž napomůže udržování přírodních pastvin.

Zemědělsko-pastevecký systém používaný od 17. století se postupem času vyvíjel, avšak v zásadě se příliš nezměnil.

Vysokohorské pastviny využívané po 100 až 110 dní v letním období jsou:

— ve vysokých horách, kde se pase velké stádo (50–150 dojnic). Díky postaveným stezkám vedoucím až k vysokohorské pastvině se v ní mohou používat přenosná dojicí zařízení umožňující pohybovat se se stádem, které se pase ve výšce 1 500 až 2 500 m.n.m. podle toho, kde roste tráva. Stádo je seskupeno z několika stád spojených dohromady.

— na úpatí hor, kde se pasou stáda jednotlivých rodin. Ačkoli bylo dříve obvyklé dojit krávy v nižších horských polohách v menších salaších, které sloužily jako mlékárny, tato praxe je stále vzácnější.

Mléko (zejména ve vysokých horách) se může zpracovávat na místě, avšak ve většině případů je sváženo do výroben mléka, které vyrábějí sýr po celý rok. V těchto údolích přečkávají stáda zimu. Využívají se rovněž k senoseči, a to na plochách, kde se stáda v létě nepasou.

Vždy docházelo k přesunům dojnic mimo oblast:

— určitý počet dojnic (ve vlastnictví chovatelů plemene Beaufort) tráví zimu na pláních,

— ostatní, patřící zemědělcům z nížin, se ke stádům v oblasti připojují pouze v období pastvy na vysokohorských loukách.

Jalovice pomáhají v zimním období udržovat v departementu Var protipožární pásy jako prevenci před požáry. Mezi údolím a vysokohorskou pastvinou je přechodná oblast nazývaná „montagnette“, kde se stáda na jaře a na podzim po nějaký čas zdržují.

V oblasti produkce má tradici chov skotu sestávajícího zejména z krav plemen Tarine a Abondance. To platí zejména pro plemeno Tarine, které z údolí Tarentaise pochází. Již v roce 1963 podal E. Quittet následující popis: „plemeno Tarine je obdivuhodně otužilé a odolné i vůči těm nejtvrdším životním podmínkám, jež jsou z velké části dány jeho způsobem života (letní pobyt na vysokohorských pastvinách v nadmořské výšce mezi 1 500 a 2 000 metry). Navzdory pravidelným otelením se krávy tohoto plemene udrží dlouho v dobré kondici. Krávy mají pozoruhodnou schopnost využívat hrubou píci v zimním období, a přitom dosahovat přijatelné dojivosti. Tarine je vynikající dojné plemeno, zejména do drsných klimatických podmínek.“

„Beaufort“ se od ostatních sýrů s dohřívanou lisovanou sýřeninou odlišuje svým charakteristickým tukem.

Technologie dohřívané lisované sýřeniny zavedená na počátku 17. století se rychle rozšířila do všech horských oblastí východní Francie. Zemědělcům z oblasti „Beaufort“ umožnila, aby mléko v hojné míře vyprodukované v letních měsících na vysokohorských pastvinách prodávali a spotřebovávali až v zimě. Tato technologie vznikla z nutnosti, avšak později získala své osobité vlastnosti v přímé spojitosti s prostředím (používání plnotučného mléka a zrání za studena).

Při zemědělském průzkumu v roce 1929 byl název „Beaufort“ použit pro jasné odlišení od ostatních sýrů gruyère. „Lesní inspektor uvádí, že sýr gruyère z Beaufortu se prodává pod názvem ‚Beaufort‘, a nikoli pouze jako ‚Gruyère‘, což umožňuje jeho prodej za vyšší cenu“.

V roce 1945 bylo vyhláškou 45-1245, která definovala všechny francouzské sýry, povoleno používat název „Beaufort“ pro všechny sýry „vyrobené výhradně z kravského mléka, z dohřívané lisované sýřeniny a nasucho solené...“. Dnes se „Beaufort“ odlišuje od ostatních sýrů z dohřívané lisované sýřeniny zejména:

— výrobou z nepasterovaného plnotučného mléka, která začíná ihned po nadojení,

— použitím dřevěné kruhové formy zvané „cercle à Beaufort“, která dodává sýru jeho vypouklý tvar,

— tradičními postupy zpracování sýra, zejména očkováním termofilními laktobacily, které rozmnožuje výrobce sýra,

— hmotou bez otvorů nebo téměř bez otvorů danou zráním v chladném sklepě.

Jednou ze zvláštních organoleptických vlastností sýru „Beaufort“ je skutečnost, že se hmota v ústech nejprve jeví jako pevná a poté se rozpouští, aniž by byla příliš lepkavá. Musí vykazovat různé vůně, které nejsou příliš silné.

Popsané zvláštnosti prostředí přispívají ke značné hojnosti květeny a velké rozmanitosti vyskytujících se rostlin. V produkční oblasti se vyskytují veškerá rostlinná společenství travních porostů, vřesovišť a rašelinišť využívaných jako vysokohorské pastviny.

Různé studie, například Dorioz a kol. (2000), Dorioz (1995), INRA (1994), Dorioz a Van Oort (1991), Legros a kol. (1987), Dorioz (1995), potvrdily, že se louky vyznačují značnou variabilitou a rozmanitostí travin a zahrnují celkem 250 až 300 druhů. Na základě nasměrování, sklonu skal a typů půdy lze během jednoho dne pastvy narazit na nejrůznější druhy pícnin.

Tato flóra, jež skotu mimořádně chutná, zjevně vykazuje směs vůní, která se projevuje ve zcela charakteristické chuti a vůni sýra „Beaufort“ (Dumont a Adda, 1978, Buchin a kol., 1999, Asselin a kol., 1999, v Dorioz a kol., 2000).

Pastevecký systém je založen na maximálním využití této bohaté vegetace stády místních plemen Tarine a Abondance, která jsou chována podle pasteveckých postupů zcela určených daným prostředím. Výroba sýra z mléka přímo od krávy navíc umožňuje zachovat původní vlastnosti spjaté s rozmanitostí květeny. To rovněž znamená, že „Beaufort“ je plnotučný sýr, který se vyrábí z neodstředěného mléka za použití přírodních kvasnic. Použití vypouklé kruhové formy umožňuje výrobcům sýra přizpůsobit se značnému kolísání množství mléka získávaného na vysokohorských pastvinách, udržet teplotu uvnitř sýra při lisování a ustálit tvar bochníku. Zrání v chladném sklepě – fáze, která je zásadní pro kvalitu sýra – odpovídá přesně fázi, jež se co nejvíce blíží klimatickým podmínkám místa výroby a je zcela v souladu s výrobou plnotučného sýra.

Souhrn postupů produkce mléka a výroby sýra představuje ucelený systém spjatý se specifičností produktu a umožňuje, aby se aromatická pestrost daná zvláštní flórou promítla až do konečného produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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