C/2025/4106

22.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4106)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Beaufort«

EU-nr.: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Beaufort«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Alle de ændringer, der er beskrevet og dokumenteret, medfører ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller en ændring i anvendelsen af denne betegnelse, er ikke af en sådan art, at den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), forsvinder, og disse ændringer fører ikke til nye restriktioner for markedsføringen af produktet. Disse ændringer svarer derfor til definitionen af en standardændring.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

INAO's e-mail opdateres, og faxnummeret, der ikke længere anvendes, udgår.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Den ansøgende sammenslutning*

Kontaktoplysningerne for den ansøgende sammenslutning ændres for at fjerne det faxnummer, der ikke længere anvendes.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. *Præcis afgrænsning af det geografiske område*

I punkt 3 indsættes ordene »på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2024«.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til den gældende udgave af INSEE's officielle geografiske kode fra 2024.

Afgrænsningen af det geografiske område ændres. Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Beaufort« er blevet udvidet til at omfatte en del af kommunen Césarches i departementet Savoie.

Ud over denne ændring er listen over de kommuner, der udgør det geografiske område, samt deres navne blevet ajourført uden ændringer af det geografiske områdes afgrænsning for at tage højde for de administrative ændringer, der er foretaget i henhold til den officielle geografiske kode.

Der tilføjes ligeledes en sætning for at informere om, at kortmateriale for det geografiske område er tilgængeligt på INAO's websted.

Afsnittet »Afgrænsning af det geografiske område« i enhedsdokumentet ændres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Identifikation af de erhvervsdrivende*

Det præciseres, at erhvervsdrivende, der er aktive i en del af året, skal angive deres produktionsperioder i deres identifikationserklæring.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. *Indberetningsforpligtelser*

Indberetningsforpligtelserne for mælkeproducenter, der kun producerer en del af året, udgår.

Disse indberetningsforpligtelser medfører således en betydelig administrativ byrde, uden at de indberettede data er nyttige. Da datoen for genoptagelse af aktiviteten afhænger af en lang række faktorer (vejr osv.), er de indberettede datoer for genoptagelse ofte temmelig vage.

Den tekniske klassificering af ostehjulene er også blevet ændret, så den omfatter tilsyn fra sammenslutningens side. Formålet med denne tilføjelse er at undgå de forskelle i klassificeringen, der kan observeres mellem forskellige forarbejdningsvirksomheder.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. *Definition af besætningen*

Det præciseres, at udtrykket »besætning« henviser til alle lakterende og golde malkekøer på bedriften.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. *Foder*

Det præciseres, at besætningens græsning skal finde sted i det geografiske område. Ordet genmodificeret erstattes af udtrykket GMO for at forbyde alle tænkelige genetiske modifikationer.

Tørret esparsette føjes til listen over foder til vinterrationer. Dette foder gør det muligt at supplere og diversificere besætningens foder. Ordet genmodificeret erstattes også af udtrykket GMO.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Anvendelse af mælken*

Bestemmelsen om begrænsning af mælkens passage i pumperne udgår. Den er faktisk subjektiv og derfor ukontrollerbar. Desuden har producenterne ingen interesse i at forøge mælkebevægelserne.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. *Fremstillingsmetode*

Det præciseres, at det anvendte lærred skal være af hør.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

10. *Beviser for tilknytning til det geografiske miljø*

I punkt 5 i enhedsdokumentet udgår afsnittenes overskrift for at gøre læsningen af demonstrationen mere flydende.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

12. *Særlige mærkningskrav*

Der foretages en ændring for at præcisere, at betegnelsen skal stå i samme synsfelt som symbolet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Beaufort«

EU-nr.: PDO-FR-0106-AM01 — 23.4.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Beaufort«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG; NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Beaufort« er en ost, der fremstilles ved, at ostemassen presses og opvarmes, og den fremstilles udelukkende af rå komælk. Den saltes i saltlage, derefter på overfladen og lagres i mindst fem måneder.

Ostemassen er blød og cremet, fra elfenbensfarvet til svagt gul, og den kan have enkelte horisontale sprækker og små huller (»fugleøjne«). De hele oste er flade med konkave kanter, vejer mellem 20 og 70 kg, er 35 til 75 cm i diameter, og højden ved kanten er mellem 11 og 16 cm. Skorpen er poleret, ren og fast og ensartet gul til brun i farven. »Beaufort« har et fedtindhold på mindst 48 % efter fuldstændig tørring og et tørstofindhold, som ikke må være under 61 % i osten efter fuldstændig modning.

Hvis osten sælges i mindre pakninger, skal en del af den for betegnelsen karakteristiske skorpe stadig findes på stykkerne. Ostekit kan dog fjernes fra denne skorpe. Hvis osten sælges som revet ost, er det ikke tilladt at mærke den »Beaufort«.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Mindst 75 % af besætningens behov for hø og græsning kommer fra det geografiske område. Tilskud af foder fra andre områder er kun tilladt som supplement til lokale ressourcer. Græsning skal finde sted i det geografiske område.

Foderressourcerne i området er ikke altid tilstrækkelige til at fodre besætningerne. De godkendte enkle eller sammensatte tilskudsfodertyper kan ikke produceres i området på grund af jordbunds- og klimaforholdene.

Da basisrationen for malkekøer (græsning og hø) hovedsagelig kommer fra det geografiske område, og tilskudsfoder er strengt begrænset, er indvirkningen af disse eksterne faktorer på de karakteristika, der hovedsagelig skyldes det geografiske miljø, begrænset.

GMO-planter er ikke tilladt.

Ensilageprodukter, andet fermenteret foder og roepulp er forbudt på bedriften.

Mindst 20 % af det årlige behov for hø til foder til malkekøerne skal stamme fra det geografiske produktionsområde.

I græsningsperioden kan malkekøer kun undtagelsesvis gives tilskudsfoder (kælvning, lokkemad ved malkning, klimatiske hændelser, udsætning på græs og eftersommer).

Tilskudsfoderet må ikke overstige:

— på alpegræsgange: 1,5 kg pr. lakterende ko pr. dag i gennemsnit for besætningen. Før den 1. august er det kun tilladt at anvende korn som tilskudsfoder.

— på andre græsgange end alpegræsgange: 2,5 kg pr. lakterende ko pr. dag i gennemsnit for besætningen.

Den mælk, der anvendes til fremstillingen, må kun komme fra besætninger af køer af de lokale racer Tarine og Abondance. Besætningens gennemsnitlige produktion må ikke overstige 5 000 kg mælk pr. malkeko pr. år.

Den mælk, der anvendes til fremstillingen, må kun komme fra besætninger af køer af de lokale racer Tarine og Abondance. Besætningens gennemsnitlige produktion må ikke overstige 5 000 kg mælk pr. malkeko pr. år.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

Mælken skal bringes til produktionsanlægget så hurtigt som muligt efter malkningen, men efter anmodning fra osteproducenten kan mælken, når der anvendes køletanke på bedriften, bringes til produktionsanlægget blot én gang dagligt. I dette tilfælde blandes mælken fra de forskellige malkninger først på ostefabrikken på fremstillingstidspunktet. Forarbejdningen af »den varme mælk« gør det muligt at bevare mælkens oprindelige egenskaber, som hænger sammen med de mange forskellige plantearter. Den er velegnet til fremstilling af en fed ost, hvortil anvendes rå sødmælk og vild gær.

Lagringen i kolde kældre, der er en væsentlig etape i fremstillingen af en ost af god kvalitet, svarer til de klimatiske forhold på højtbeliggende produktionssteder og passer fint til fremstillingen af en fed ost.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen af oste med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Beaufort« følgende i det samme synsfelt:

— oprindelsesbetegnelsen skrevet med en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af den største af skriftstørrelserne på etiketten

— EU's BOB-symbol.

Hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer må der angives andre benævnelser eller kvalitetsbetegnelser sammen med den beskyttede geografiske betegnelse med undtagelse af: – særlige handels- eller varemærker – ordene: »été« (sommer) og »chalet d'alpage« (alpehytte), der kan benyttes, hvis kravene i produktspecifikationen er opfyldt.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Beaufort« omfatter de højere beliggende bjergområder i departementet Savoie og omfatter kommunerne i bjergområdet Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise og Maurienne og to områder, der grænser op til Haute Savoie. Dette geografiske område omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode 2024:

Departementet Savoie:

Hele kommuner:

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 og Villaroger.

Del af kommune: Albertville, der er omfattet af matrikelsektionerne E2, E3 og E4, Césarches i henhold til grænserne for det geografiske produktionsområde som godkendt af det kompetente nationale udvalg under Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) på mødet den 20. marts 2025.

Departementet Haute-Savoie

Hel kommune: Praz-sur-Arly.

Del af kommune: Contamines-Montjoie, der er omfattet af matrikelsektionerne D8 (delvist), E6, E7, E8 (delvist), F5 (delvist), F6 (delvist), F8 (delvist), F9, F10, F11, F12 og F13.

Et grafisk dokument, der fastlægger grænserne for det geografiske produktionsområde, indsendes til rådhuset i de berørte kommuner og findes på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det naturlige miljø, der hersker i det geografiske produktionsområde for osten »Beaufort«, er beliggende i det indre område af Alperne, der primært er karakteriseret ved de krystallinske og massive bjergområder og sedimentære klipper i området omkring Briançon og til dels krystallinske bjerge i de eksterne områder af Alperne, hvor der kan forekomme sedimentære klipper af skifer.

Da det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen er en grænseflade mellem de nordlige og sydlige Alper i streng forstand, hvor de permanente græsarealer udgør 95 % af de arealer, som sektoren udnytter, har det følgende fordele:

— en tilstrækkelig stor regnmængde (men dog ikke for rigelig) og dyb jordbund, der muliggør dyrkning af græs, som er tilstrækkelig stor og tilstrækkeligt nærende til opdræt af malkekøer

— en mangfoldig planteforekomst, som er rig på aromatiske planter, der svarer til dem, der vokser på tørre græsgange.

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Beaufort«, som dækker bjergområdet Beaufortain, dalene Tarentaise, Maurienne og en del af Val d'Arly, er kendetegnet ved omfattende alpegræsgange (92 % af græsgangene i departementet Savoie).

På disse alpegræsgange er der igennem tiderne udviklet former for opdræt, der hver for sig eller samlet set ikke i samme grad findes andre steder i Alperne, og som udgør et unikt system med landbrug og opdræt. Dette system er kendetegnet ved en etagedelt anvendelse af vegetationen, idet både bunden af dalen, bjergskråningen og alpegræsgangen anvendes. Da besætningerne flyttes hen, hvor græsset gror, og der er mennesker til stede hver dag, kan malkningen finde sted på stedet, og græsset udnyttes præcist, hvilket betyder, at de naturlige græsgange vedligeholdes.

Systemet med landbrug og opdræt, som blev indført i det 17. århundrede, har udviklet sig med tiden, men principperne er de samme.

De alpegræsgange, der anvendes 100-110 dage i sommerperioden, er:

— De høje bjerge: her græsser en stor besætning (50-150 malkekøer). Da der er etableret forbindelsesstier til alpegræsgangen og inden for denne, kan der anvendes mobile malkemaskiner, hvor man kan følge besætningen, som bevæger sig i højder fra 1 500 m til 2 500 m til de steder, hvor græsset gror. Besætningen består af en sammenføring af flere besætninger.

— De mindre bjerge: her græsser de familieejede besætninger. Malkningen blev udført ved alpehytten i beskedent omfang og i en lavere højde over havet, og malkning finder ofte sted ved alpehytten, selv om denne praksis bliver sjældnere.

Mælken (særlig i de højere bjerge) kan forarbejdes på stedet, men den indsamles for det meste af mejerier i bunden af dalene, som forarbejder hele året (85-90 % af produktionen). Det er i disse dale, at besætningerne tilbringer vinteren. Man høster også hø på de arealer, hvor besætningerne ikke græsser om sommeren.

Malkekøerne har altid vandret uden for området:

— Et betydeligt antal malkekøer (ejet af erhvervsdrivende, der indgår i fremstillingen af »Beaufort«) overvintrer på sletten.

— Andre malkekøer, der tilhører landbrugere på sletten, tilslutter sig kun besætningerne i området i perioden, hvor dyrene græsser på alpegræsgangene.

Kvierne deltager i vedligeholdelsen af brandbælterne i Var i vinterperioden. Mellem dalen og alpegræsgangen findes der et mellemliggende område, det såkaldte »montagnette«, hvor besætningerne opholder sig en tid mellem sæsonerne.

Produktionsområdet er kendetegnet ved en tradition for kvægavl med køer af racerne Tarine og Abondance, især racen Tarine, som stammer fra Tarentaise. I 1963 gav E. Quittet følgende beskrivelse: »Racen Tarine er særdeles udholdende og modstandsdygtig over for de hårde naturlige forhold, hvilket i høj grad skyldes dens leveform (den tilbringer sommeren i mellem 1 500-2 000 m højde). Den forbliver længe i god stand, selv om den kælver regelmæssigt. Den har en bemærkelsesværdig evne til at udnytte groft foder med et acceptabelt mælkeudbytte i vinterperioden... Tarine er en fremragende malkeko, især i et barsk klima.«

Osten »Beaufort« adskiller sig fra andre pressede opvarmede oste ved at være en fed ost.

Teknologien med pressede opvarmede oste, der blev udviklet i det 17. århundrede, bredte sig hurtigt i alle bjergområder i det østlige Frankrig. Den gjorde det muligt for befolkningen i Beaufortområdet at udskyde afsætningen og forbruget af overskydende mælk produceret på alpegræsgangene om sommeren til vinterperioderne. Denne teknologi har efterhånden fået særlige kendetegn, som har direkte forbindelse med miljøet (anvendelse af sødmælk og koldmodning).

I landbrugsundersøgelsen fra 1929 adskiller betegnelsen »Beaufort« sig klart fra andre gryèreoste. »Skovinspektøren anfører, at Gruyère de Beaufort sælges under navnet Beaufort og ikke blot under navnet Gruyère, hvilket gør det muligt at sælge den til en højere pris«.

I 1945 tildelte dekret 45-1245, som definerer alle franske oste, betegnelsen »Beaufort« til oste, der »udelukkende er fremstillet af komælk, kogt, presset og saltet med tør skorpe...«. Den dag i dag adskiller »Beaufort« sig navnlig fra andre oste, der er kogt og presset, ved:

— fremstillingen af osten af rå sødmælk, så snart malkningen er færdig

— anvendelsen af en træform, den såkaldte »Beaufort-cirkel«, der giver osten en konkav kant

— traditionelle forarbejdningsmetoder, navnlig podning med termofile lactobaciller dyrket af osteproducenten

— en ostemasse næsten uden huller på grund af lagringen i kolde kældre.

Osten »Beaufort« har den særlige organoleptiske egenskab, at den har en ostemasse, som først føles fast i munden og derefter smelter på tungen uden at være for klistret. Ostens aromaer skal være forskelligartede uden at være for kraftige.

De særlige naturlige omgivelser, der er beskrevet, gør, at der vokser mange forskellige plantearter i området. Alle fytosociologiske grupper, der kan findes på græsgange, heder og alpeområder, er repræsenteret i området.

Det fremgår af flere undersøgelser, f.eks. Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995, Inra, 1994, Dorioz og van Oort, 1991, Legros et al., 1987 og Dorioz, 1995, at græsarealerne har en enorm variabilitet og diversitet, der omfatter i alt 250-300 arter. Alt efter beliggenheden, klippesidernes hældningsgrader og jordbundstyperne kan man i løbet af samme græsningsdag finde et meget varieret foderudbud.

æDen meget tiltrækkende flora har sandsynligvis en aromatisk blanding, der kommer til udtryk i den særlige smagskvalitet, der er typisk for osten »Beaufort« (Dumont et Adda, 1978, Buchin et al., 1999, Asselin et al., 1999, i Dorioz et al., 2000).

Opdrætssystemet er baseret på udnyttelsen af den righoldige flora ved hjælp af besætninger af arterne Tarine og Abondance, der opdrættes efter disse metoder, der er fuldstændigt tilpasset de naturlige forhold. Forarbejdningen af »den varme mælk« gør det muligt at bevare mælkens oprindelige egenskaber, der hænger sammen med den righoldige flora. Den er velegnet til fremstillingen af en fed ost, hvortil anvendes rå sødmælk og vild gær. Anvendelsen af en konveks cirkel gør det muligt at tilpasse sig de store udsving i de mælkemængder, der produceres på alpegræsgangene, at opretholde temperaturen inde i osten i presningsfasen, at stabilisere ostens form [...]. Modningen i den kolde kælder, som er afgørende for ostens kvalitet, er et skridt, der ligger så tæt som muligt på de klimatiske forhold på produktionsstederne i højden og er i fuld overensstemmelse med produktionen af fede oste.

Fremstillingsmetoderne og forarbejdningsmetoderne udgør et samlet sammenhængende system, der er tilpasset det særlige produkt, hvor de smagsmæssige variationer, der skyldes de særlige planteforekomster på græsningsarealerne, kommer til udtryk.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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